**Ранобэ:** Бог кулинарии

**Описание:** Тридцатилетний Чжо Минджун всегда хотел стать шеф-поваром. Однако он начал свою кулинарную карьеру на закате жизни и был всего лишь резчиком лука в маленьком ресторанчике. Сожалея о своём жизненном выборе, он хочет . И он засыпает. Тем временем кое-кто готов дать ему ещё . Как он будет использовать свои , полученные от этого ?

**Кол-во глав:** 1-239

**Пролог**

Тик-так, тик-так.

Внутри, в пустой кухне, Чжо Минджун безмолвно смотрел на часы. Не иди. Остановись. Несмотря на его безмолвный крик, стрелка часов двигалась неустанно, как и всегда.

Одиннадцать пятьдесят девять и пятьдесят семь секунд, пятьдесят восемь секунд, пятьдесят девять секунд. И 12 часов…

Это был канун Нового года. Ему было почти тридцать. Чжо Минджун глубоко вздохнул, как вдруг внезапная усталость охватила его. Время двигалось медленно, и он подумал что, по сравнению с количеством затраченного времени он ничего не выиграл.

Чжо Минджун был учителем в школе. Точнее говоря, учителем английского языка. Как и любая должность преподавателя, она не была столь удачной для карьеры, но и не была провальной. Верно. По крайней мере, так было до весны его двадцативосьмилетия. Лишь в марте, Чжо Минджун уволился с должности преподавателя.

Он знал, что учить детишек, не было его предназначением. Он даже не думал становиться учителем. Чжо Минджун с детства мечтал стать шеф-поваром. Однако он не мог пойти против воли родителей. В то время, Чжо Минджун был в примерном классе, и был уже принят в колледж из-за преждевременного решения его родителей. Так что, говоря о желании стать шеф-поваром, он просто хотел, чтобы родители поддержали его стремление.

С того момента прошло 10 лет. Чжо Минджун последовал желанию родителей, и нашел своё место в школе. Как говорили родители, в один прекрасный день он их отблагодарит … Но всё было не так. Да, работа была стабильной, но Чжо Минджун чувствовал всё нарастающее раздражение от работы. Так что, в конце концов, он уволился.

После этого он начал работать в ресторане. Он нашел себе работу в качестве посудомойки в известном ресторане Ганнам. Он мыл посуду в течение полугода, а после года он начал готовить салаты и другие незначительные блюда. Это все, чего он достиг к тридцати годам своей жизни. Некто, кому некуда было пойти в первый день Нового года, сейчас сидел в темной пустой кухне.

И сейчас нет никакого смысла жаловаться на это. Поскольку, это был его выбор. Жаловаться на разочарованность в жизни бессмысленно. В этот момент, вдруг раздался звон колокольчика, и свет загорелся в ресторане.

"О, Минджун Хён. Вы все еще здесь?"(П.П. Хён – милостивый, используется по отношению младшего к старшему брату)

Это был Парк Е Сек. Он был на два года моложе его, но он был его начальником. И через несколько лет он должен был стать шеф-поваром.

"Ах, да. Сонбэ. Что привело вас сюда?" (П.П. Сонбэ – эквивалент японского "Семпая". Имеет значение — старший в работе или учёбе)

Чжо Минджун использовал уважительный суффикс в разговоре с ним. У него не было выбора. Всё потому, что иерархия мира кулинарии была слишком серьёзна. Парк Е Сек делал вид, что чувствовал себя неудобно из-за вежливости, но втайне он наслаждался этим. Парк Е Сек достал бумажник из угла кухни, а затем потряс им перед Чжо Минджуном.

"Ах, какое облегчение, а я думал, где я его оставил. Хён. Почистите чеснок, а я пока пойду, заберу вон то. Так как вы уже здесь, было бы лучше почистить его сейчас, а не завтра утром, не так ли?

"Я немного устал."

"Ха… Хён. Пожалуйста, прошу, придерживайтесь хороших манер по отношению к старшим. Другие хебэи, никогда не дерзили мне, когда я их просил заняться этой незначительной работёнкой. (П.П. Хебэй – эквивалент японского "кохай", имеет значение — младший в работе или учебе)

"…Да, уже приступаю ."

"Я поехал. Не перенапрягайся." После этого Парк Е Сек ушел. Но он уловил бормотание Парк Е Сека, прежде чем тот ушел. "Он считает, всё из-за того, что он старше? Жуть", Чжо Минджун ничего не оставалось, кроме как смотреть в спину Парк Е Секу. Даже если бы он разозлился, у него не было права слова. Если бы он сделал это, то стал бы известен как дерзкий, пренебрегающий иерархией человек. У него не было выбора, кроме как подавить свой гнев. “Чеснок мне в задницу.” Но все же Чжо Минджун взял чеснок из холодильника. После чистки чеснока, Чжо Минджун ненадолго включил свой смартфон. Он зашел в свой блог. Единственное, что в эти дни его успокаивало, это его блог. Там были посты с приготовленными им блюдами и комментарии под ними. Их чтение приносило ему душевное спокойствие.

Чжо Минджун нажал на кнопку 'написать пост'. Тема была простой. Поздравление с Новым Годом. Даже содержание было простым и скучным.Комментариев не было в течение приблизительно 10 минут. Так как Чжо Минджун не был известным блогером или знаменитостью. Когда он делал заметки о кулинарных рецептах из других блогов, он получил извещение о новых комментариях. Это был хорошо знакомый ему никнейм.

ГуруКулинарии: ШефЧжо-ним, Счастливого Нового Года~ ^^ Ваше Новогоднее поздравление было первее.(П.П. Ним — уважительный суффикс используемый к старшим, клиентам или просто из вежливости. Эквивалент японскому "Сама")

[ШефЧжо] был никнеймом Чжо Минджуна. Хоть это и был всего лишь один человек, его печаль немного ослабла. Чжо Минджун незамедлительно ответил.

ШефЧжо: И вам тоже Счастливого Нового Года. Ваше приветствие также было первей моего.

ГуруКулинарии: Хехе, хмм, не было никаких сообщений об ужине, не говорите мне, что вы ещё не поели?

ШефЧжо: как-то всё закончилось. T\_\_T

Некоторое время эти двое обменивались сообщениями на поверхностном уровне. Впоследствии, после обмена около 10 комментариями, разговор стал углубляться.

ГуруКулинарии: Тогда, ШефЧжо-ним работает там уже 2-ой год?

ШефЧжо: Да, хотя я и выставляю напоказ в моём маленьком блоге свою стряпню, но я всего лишь чищу чеснок в одном ресторанчике. Лол…

ГуруКулинарии: Ах… как жаль. Если бы вы пошли другим путем, будучи немного моложе, я уверен, что вы бы были в более выгодном положении.

ШефЧжо: Это уже не в моих силах. Сам виноват. Мне просто не хватило смелости. Я слишком поздно осознал, что для каждого есть его путь.

ГуруКулинарии: Если вы смогли бы вернуться к тому времени, когда вы были моложе, вы сразу бы окунулись в мир кулинарии?

ШефЧжо: Да, несомненно. Теперь-то я точно уверен, что это именно тот путь, который предназначен для меня. Звучит довольно грубовато, но всё же…

После этого комментария, не было никаких других комментариев в течение долгого времени. Быть может, он устал от столь глубокого разговора. Это была немного удручающая тема для разговора в Новый Год. Чжо Минджун положил голову на стол и закрыл глаза. Его клонило в сон. Ему уже всё это осточертело. Он не хотел ни о чем думать.

Это произошло примерно через 10 минут после того, как Чжо Минджун уснул. Экран его телефона ярко загорелся, оповещая о новом комментарии.

NEW! ГуруКулинарии: Так тому и быть. Возвращайтесь ко времени, когда вы были моложе. Хотелось бы увидеть, вашу юношескую погоню к своей мечте.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 1. На 7 лет в прошлое (часть 1)**

"Просыпайся. Минджун, Чжо Минджун!"

Чжо Минжун открыл глаза и хмуро взглянул в сторону громкого звонкого голоса. Он был уверен, что заснул в ресторане, так почему же он дома? Пока он находился в ошеломлении и был сбит с толку, Ли Хе Сон вновь открыла свой рот.

"Чего хмуришься? Поторопись и вставай. Уже 10."

"……. 10? Уже 10? Ой-ёй, блин. Почему ты не разбудила меня раньше?"

"Что ты такое говоришь? Ты взял перерыв в колледже?"

"Что? Никаких перерывов в ресторане! Я должен идти на работу!"

"Ресторан? Ну и насмешил. Разве у тебя была мечта стать шеф-поваром или кем-то таким? Возьми себя в руки Чжо Минджун! Ты студент колледжа!"

"…Что?"

Мечта стать шеф-поваром? Вероятно, она это сказала потому, что я работаю в ресторане. Но, студент колледжа? Чжо Минджун вдруг странно себя почувствовал.

Чжо Минджун рефлекторно осмотрел дом. Стул, сломавшийся три года назад, стоял у стола, как ни в чем не бывало. Телевизор, который выбросили из-за того что он уже устарел, стоял в гостиной, как это было в прошлом. Чжо Минджун изумлённо спросил.

"Мам, это… Какой сейчас год?"

"Что? Хватит нести бред. Ты здоров? Проснись уже."

"Какой сейчас год?"

"2010! Поторопись, умойся и иди есть. Еда стынет."

2010. В то время в этом году он дембильнулся. По-прежнему сбитый с толку, Чжо Минджун небрежно умылся. По настоянию Ли Хе Сон, он сел за стол. В этот момент, нечто похожее на экран компьютера выскочило перед Чжо Минджуном.

[Белый Рис]

Свежесть: 73%

Происхождение: Го Рён, Южная Корея.

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 5/10

"…Хах?"

Чжо Минджун протёр глаза, и отстранённо уставился на рис. На что я смотрю? Я сошел с ума? Или я ещё сплю? Лишь эти мысли заполняли его голову.

Но экран не исчез даже после того, как он закрыл глаза. В смятении Чжо Минджун развернулся и посмотрел на Твенджан Ччигэ. Тут же выскочил экран.

[Твенджан Ччигэ]

Свежесть: 90%

Происхождение: Скрыто. Содержит слишком много ингредиентов.

Качество: Среднее (ингредиенты: обычное)

Кулинарная оценка: 4/10

"Я слишком много читал новеллы в стиле фэнтези…..?"

"Что? Ты читаешь эту хрень вместо того чтобы учиться?

"Ах, нет. Мама. Я не это имел в виду…"

"Ты разве не знаешь, как тяжело твоему отцу работать? Используй своё время мудро для твоих отца и матери!"

Столько ворчания из-за чтения новелл. Это то, что он не испытывал уже долгое время после окончания колледжа. Но иногда он скучал по этому ворчанию.

'Я… вернулся на 7 лет в прошлое?'

Он вспомнил свой разговор с ГуруКулинарии. Он не хотел в это верить, но учитывая всю нелепость ситуации, он пришел лишь к единственному выводу.

'Так он отправил меня в прошлое.'

Разумный вывод, после всего произошедшего. ГуруКулинарии спросил, если бы он был моложе, окунулся бы он в мир кулинарии без каких-либо колебаний. И Чжо Минджун ответил да. Кулинария — это его путь.

Откровенно говоря, вместо того чтобы радоваться, он был растерян и озадачен. И даже если он продолжал об этом думать, он не мог придумать больше ничего логичного. Чжо Минджун поднял ложку с супом и Твенджан Ччигэ оказался у него во рту. И именно в этот момент выскочил ещё один экран.

[Вы изучили рецепт супа Ли Хе Сон — Твенджан Ччигэ]

Смешайте твёрдый твенджан с обычным твенджаном в соотношении 2:1, затем добавьте воды в три объёма твенджана. Первым добавьте картофель и варите до тех пор пока уровень воды немного не спадёт, затем добавьте половинку лука и блок тофу. А после, заправьте одной ложкой анчоусов(лучше MSG), помешивайте и варите, пока тушеное блюдо не будет готово. (П.П. MSG[monosodium glutamate] — глутамат натрия)

'……. она говорила, что не добавляет MSG'

Сейчас в мистическом экране, появилось нечто привлекшее его внимание. В нем говорилось, что нельзя получить такой вкус без добавления MSG, но его мать всегда отказывалась добавлять подобное.

"Почему ты не ешь? Ты уже на еду жалуешься? Я думала что ты за обе щёки будешь уплетать мою еду после армии…"

Когда она это сказала, ей в голову полезли странные мысли. Если он вернулся немного раньше, то значит что там, в армии, произошло нечто ужасное…

Спасибо тебе большое, ГуруКулинарии.

То, что я сказал о кулинарии, я буду воплощать в жизнь.

\*\*\*\*

Завтрак подошел к концу. Вероятно, потому что он ел в 10, он не был сильно голоден. Так что, он мог углубиться в свои мысли. Ему было 30 лет. Он был учителем английского в старшей школе, и стремился стать шеф-поваром. А теперь ему 23 года. Он студент колледжа, и готовился к возвращению в школу.

"…Что я должен делать."

В момент, когда он вернулся в прошлое, он уже знал, чего хочет. Это было его последним шансом. В этот раз он не хотел колебаться и врываться в мир кулинарии слишком поздно. Но его родители не позволят ему оставить школу и погнаться к жизни шеф-повара вслепую. Сначала он должен продемонстрировать родителям то, что он умеет.

Чжо Минджун вошел в гостиную. Ли Хе Сон смотрела телевизор из прачечной. Чжо Минджун заговорил.

"Мам, хочешь, я приготовлю чего-нибудь простенького?"

"Ты собираешься готовить?"

"Я уже готовил раньше. Хочу немного попрактиковаться."

"Хорошо, давай посмотрим насколько мой сынок хорошо готовит."

Как только она сказала это, Чжо Минджун направился прямо к холодильнику. Хотя Ли Хе Сон не очень любит готовить, у неё было 3 холодильника. И один из них был специально для Кимчи. Было множество ингредиентов слишком долго залежавшихся в холодильнике. Его отец, Джо Су Ёб, всегда жаловался на Ли Хе Сон, позволяющей еде пропадать почем зря. (П.П. вот кимчи… кимчи — квашеные овощи в особо остром соевом соусе.)

"Посмотрим…"

[Большое яйцо]

Свежесть: 85%

Происхождение: Нам Ян, Южная Корея

Качество: Среднее

Эти экраны, которые появляются внезапно без предупреждений, иногда сбивают его с толку. Сначала, Чжо Минджун положил яйцо в миску. А затем он схватил лимон, сахар и крахмал. Было блюдо, пришедшее ему в голову, когда он увидел яйцо. Это блюдо довольно-таки простое, требующее совсем немного работы. Суфле. Выпечка, похожая на маффины, но мягче, чем заварной крем.

Качество суфле в значительной степени зависит от мастерства повара. Даже есть поговорка: ‘все едят в ресторане, в котором готовят хорошее суфле’.

Был этап в его жизни, когда он действительно обожал суфле. Если он не ел суфле после каждого из 3 приемов пищи в день, он думал, что он умрёт. В конце концов, оно ему надоело. Но, не изменяя себе, он готовил его хотя бы раз в неделю.

Он был уверен в себе. Сначала Чжо Минджун предварительно разогрел духовку, и отделил яичные белки в миску. Это были яичные белки от двух яиц. Затем он добавил и хорошенько перемешал. А дальше просто – взбить, будто от этого зависит твоя жизнь.

Звук доносившийся из кухни заинтриговал Ли Хе Сон. Она громко спросила.

"Из-за чего столько шума?"

"Готовлю суфле."

"Суфле? Ты можешь приготовить нечто подобное?"

"Просто немного подожди. Скоро сама всё увидишь."

Чжо Минджун продолжал вращать рукой. Нужно взбить белки до образования пузырей. Если долго взбивать они начинают пузыриться, твердеют и становятся похожими на крем, такую субстанцию называется меренгой.

Неужели так трудно взбить яйца, спросит кто-нибудь, но чтобы сделать меренгу, нужно хорошенько поработать руками. Вы должны будете постоянно менять руку, когда одна устанет. Конечно же, нужно вращать только в одну сторону. Если крутануть в другую сторону, пузырьки, которые вы с таким трудом создавали, лопнут.

Ему понадобилось почти 4 минуты, чтобы просто сделать меренгу. Чжо Минджун глубоко вдохнул и взглянул на меренгу.

[Меренга]

Свежесть: 85%

Происхождение: Скрыто. Слишком много ингредиентов.

Качество: Среднее (Ингредиенты: обычное)

Кулинарная оценка: 5/10

Он приложил немало усилий, чтобы приготовить её, но кулинарная оценка была только 5/10. Но он понял почему. Он добавил сахар сразу вначале, вместо того, чтобы добавлять постепенно в процессе. Это не стандартный способ её приготовить.

Чжо Минджун облизнулся и разрезал лимон на 2 половинки. После отфильтровал лимонный сок через сито, а затем перемешал его с меренгой. Цвет меренги медленно сменился светло-жёлтым, и она начал испускать кислый аромат. На этом этапе блюдо было наполовину готово.

Чжо Минджун растер маслом и сахаром кружку, и осторожно влил приготовленную меренгу в неё. Он подумал, что двух кружек будет достаточно, но там оказалось немного больше, остатки он влил в кофейную чашку. Следующий шаг был прост. Чжо Минджун поставил кружки на поднос для печенья и поместил их в предварительно нагретую духовку.

Дальнейшие действия тоже не представляли собой ничего сложного. Поместить сахар и крахмал в миксер и сделать сахарную пудру. Через некоторое время, когда он услышал что духовка звякнула, Чжо Минджун вынул суфле и посыпал его сахарной пудрой, фильтруя её через сито.

Это был конец. Светло-лимонного цвета суфле с посыпанной на него сахарной пудрой, как снежинками. Чжо Минджун посмотрел на экран, который выскочил поверх суфле.

[Лимонное суфле]

Свежесть: 98%

Происхождение: Скрыто. Содержит несколько ингредиентов.

Качество: Среднее (Ингредиенты: обычное)

Кулинарная оценка: 6/10

6 баллов. Чжо Минджун подготовил свои вкусовые рецепторы и съел ложечку суфле из маленькой чашечки. Оно было мягкое, но всё же имело грубую текстуру, как яичница-болтунья. Оно было мягкое, как свежий снег, который стимулирует его язык. Как и всегда, лучшей частью была полезность. Смешение кислого и сладкого вкусов, было одним из его любимых.

Чжо Минджун заговорил.

"Мам, готово."

"Хорошо. Неси его сюда."

"…. Хорошо."

Никакой искренности, даже при том, что он вложил столько усилий. Чжо Минджун принес ей суфле. Он был уверен, что она будет удивлена после единственного укуса.

И его ожидания сбылись. Глаза Ли Хе Сон широко распахнулись, и она посмотрела, сначала на суфле, а после и на Чжо Минджуна.

"Ты… это сделал?"

"Тогда, как ты думаешь, кем приготовлена эта Невеста Улитка?" (П.П. Фиг знает к чему это, может быть сделанное ГГ суфле похоже на улитку из-за того, что он делал его в кружках. Есть и второе предположение, у них вроде бы какая-то сказка про эту Невесту Улитку в Корее есть. Кто бы знал.)

После этих слов Ли Хе Сон взяла ложечку. И затем потыкала ей лимонное суфле и вздохнула.

"Вау….. оно такое мягкое!"

И, укус. Это конец. Ли Хе Сон разжевала суфле, и вновь откусила. А затем уставилась на Чжо Минджуна в восторге.

"….Эй … Ты в тайне брал кулинарные мастер-классы?"

Чжо Минджун ухмыльнулся, ничего не сказав. И в этот момент.

[Ли Хе Сон поражена вашим 'лимонным суфле']

[Вы стали более опытны в готовке!]

[Выпечка: уровень повешен!]

[Готовка: уровень повышен!]

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 2. На 7 лет в прошлое (часть 2)**

"Окно Статуса"

[Чжо Минджун]

Уровень готовки: 5

Уровень выпечки: 4

Уровень дегустации: 6

Уровень оформления: 4

У него было несколько догадок по поводу этого всего, но он никогда ранее не думал, что с ним приключится нечто такое. Будто его жизнь стала кулинарной игрой. Некоторое время он стоял в ступоре и смотрел на экран, как баран на новые ворота, после чего повернулся к Ли Хе Сон, и шёпотом произнёс.

"Окно статуса."

[Ли Хе Сон]

Уровень готовки: 3

Уровень выпечки: 0

Уровень дегустации: 4

Уровень оформления: 2

Эти цифры по сравнению с ним выглядят довольно печально. Но Чжо Минджун достаточно хорошо помнил, насколько невкусно готовит его мать. И всё это объяснялось её низким уровнем готовки.

"…Окно Навыков."

Промычал он, с целью взглянуть, появится ли нечто подобное перед ним. И перед ним предстало: Навыки – [Владение ножом], [Контроль температуры]; Познания – [Корейская кухня] и ещё много чего другого. Но из всей этой кипы навыков и познаний, его внимания привлекли два пункта.

Познание [Итальянская кухня]: уровень мастерства — 23%

Готовя пасту, пиццу, сладкие супы и другие итальянские блюда, ваше понимание данной кухни будет расти. А также снижается вероятность неудачи при приготовлении блюд. Несмотря на низкий шанс удачного приготовления блюда, также существует шанс приготовить блюдо выше вашего настоящего уровня.(П.П. Паста — другое название макаронных изделий.)

Навык [Шеф-Повар экспериментатор]

Ваше умение и любовь к экспериментам в кулинарном искусстве привела к тому, что вы можете распознавать рецепты блюд других поваров. Пробуя новое блюдо, не смотря ни на что, существует вероятность того, что вам удастся заполучить новый рецепт.

На своё познание в итальянской кухне он не смел жаловаться. Тут говорится о том, что его уровень познания будет расти вместе с тем, как он будет готовить блюда итальянской кухни, но в конечном итоге, так и не понятно, как будет работать в этом случае система, и будет ли она его как-либо награждать за прогресс.

Он также понял, почему у него нет уровня мастерства в навыке [Шеф-Повар экспериментатор].

Если призадуматься, то скорей всего, он не один владеет данным навыком, ведь было бы странно, если бы он был единственным владельцем, при довольно-таки не сложных условиях его получения. Но описание было немного непонятным. Низкий шанс заполучить новый рецепт. Значит ли это, что они тоже будут у него как-то в системе храниться и отображаться, подобно окнам статуса и навыков? Или, быть может, они будут возникать у него в голове, в виде памяти? И словосочетание 'новое блюдо' также оставалось не до конца понятным. Значит ли это, что это именно новое блюдо, которое никогда до этого не появлялось в мире, или это будет блюдо, с которым Чжо Минджун ещё не сталкивался?

'Что ж, всему своё время, получу — узнаю.'

Чжо Минджун улыбнулся. Ещё вчера он был обычным малоопытным поварёнком в его 30 лет. Сегодня же ему 23 и вся жизнь у него впереди. Да, не сказать что он прям так сильно помолодел, но он уже и не тот старик, каким был. При условии того, что мы забудем о том, что 30 это далеко не старость. Сейчас он мог просто насладиться этим великолепным и радостным моментом.

Но и часа не прошло, как он понял, что вновь столкнулся с довольно серьёзным препятствием. За него уже решили его будущее, что он должен будет стать учителем, так что, получить одобрение родителей будет достаточно непросто. Чжо Минджун начал тщательно обдумывать своё план действий. Первым шагом стало: демонстрация семье своих кулинарных навыков.

Далее он подумал о телевизионной программе. А именно – Великий Шеф-Повар: Корея.

Она ему нравилась, так что он не пропускал ни единого сезона. Если ему удастся в ней поучаствовать, пускай он даже и не победит, это уже может стать шажочком к тому, чтобы получить одобрение родителей. Однако же….

'Не закрылась ли ещё эта программа?'

Съёмки программы начинались в Британии или США, а затем она плавно перетекала в Корею. Чжо Минджун снял блок экрана на телефоне и незамедлительно её нашёл. И, как он и ожидал, в Корее пока что не было никаких новостей по ней. Наверное, в конце этого года они будут заключать контракт, после чего, уже в следующем году начнут своё вещание.

"На данный момент её нет."

Чжо Минджун вздохнул и продолжил свои поиски. Он занялся поиском телепрограмм на территории Кореи, но так и не нашёл таких, которые бы были ему интересны. Даже прими он участие в них, победа в них будет сомнительным достижением. Да и его силы не абсолютны. В конечном итоге, его настоящая цель, отточить свои навыки в самых экстремальных условиях.

После долгого многочасового поиска, Чжо Минджун пришёл к единственному правильному выводу: нужно участвовать в состязаниях на международной арене.

Пускай он и не будет до конца уверен в победе, но то, что он хотя бы достигнет финальных этапов, уже чего-то да стоит. Не сказать, что у него не хватает способностей для будущего становления шеф-поваром, но всё же, они у него ещё не на достаточно высоком уровне, для того чтобы он мог решительно ворваться в кулинарный бизнес.

Быть может у его родителей и не такой отрицательный взгляд на кулинарию, но он сомневается, что его идею тут же не забракуют. Это не та ситуация, в которой мечта стать шеф-поваром может что-то изменить во взглядах его родителей, а потому, придётся показать им своё мастерство. В довесок к этому, по мнению Чжо Минджуна, добейся он отличных результатов в кулинарном состязании, это что-то да сможет изменить положение дел.

В Корее не было достаточно достойных состязаний. А из тех, что и были достойными, в одних основой была корейская кухня, а в других – командные состязания. Так что, выбора у него не оставалось, кроме как искать на международной арене.

В связи с этим, единственным прекрасным вариантом был:

"…Великий Шеф-Повар."

Не – Великий Шеф-Повар: Корея, а просто Великий Шеф-Повар. Великий Шеф-Повар, возникший именно в США. Возможно, к нему даже лучше будет относиться не как к состязанию, а как к кулинарной программе. Главное, что в основном на Великом Шеф-Поваре соревнуются повара-любители. И нет никакого другого соревнования любителей, вокруг которого разгорелся бы такой же ажиотаж, как Великий Шеф-Повар.

Заявки на участие принимали не только в Америке, но и в Австралии, а так как Америка ему более симпатична, он отправится туда. Да и условия, что там что там, ни капли не отличаются. Слава богу, проблем в разговорном английском у него никаких нет, всё же он был учителем английского. Интересно, а было бы ему стыдно, не умей он на должном уровне поддерживать разговор на иностранном языке?

"И остаётся только одна проблема."

Его родители. Путешествие и авиаперелёт для него не проблема, ещё перед армией у него были кое-какие личные накопления. Однако же, если он так, ни с того ни с сего, возьмёт и скажет родителям, что отправляется в Америку, дабы принять участие в каком-то состязании, он более чем уверен, что услышит категорический запрет. Лучше и будет сказать, что он хочет немного попутешествовать? Он не мог не нервничать по этому поводу.

Ещё перед тем как он вернулся в своё прошлое, чтобы начать работать в ресторане, он решил уволиться из школы, чем его родители оказались жутко недовольны и пытались убедить его отказать от такого ‘Глупого’, по их мнению, решению. Однако, его упрямство не знало границ, и он поступил по-своему. И из-за того что тогда произошло, у него остался шрам на душе, а потому, он бы не хотел, чтобы подобное повторилось.

"Хаа~ будет непросто."

Придётся некоторое время скрывать это от них. Так будет лучше. В процессе обдумывания своего плана он уже начал искать билеты на ближайшие рейсы в Америку. Вдруг он услышал, как кто-то набирает код на двери(П.П. В большинстве корейских домов встроены специальные электронные замки). Чжо Минджун заблокировал экран и пошел в гостиную. Первое, что пришло ему в голову, это то, что пришел его отец, но как оказалось, это была его младшая сестрёнка – Чжо Ара. У неё было небольшое худенькое тело, а также заметный загар, выделяющийся на её школьной форме.

"Мам, я дома~. Ваа, оппа, ты сегодня пораньше?" (П.П. оппа — обращение сестры к старшему брату.)

Он почувствовал себя немного странно, смотря на столь ностальгическую картину – его сестра в школьной форме. Это ещё раз доказывает, что это всё не розыгрыш, и он действительно попал в прошлое. Ли Хе Сон поприветствовала свою дочь улыбкой и сказала.

"Ах, Ара, вот, попробуй. Это приготовил твой оппа."

"Хаа? Приготовил?"

Ли Хе Сон передала Чжо Аре суфле, а также попросила Чжо Минджуна приготовить его ещё немного. Чжо Ара неловко разместила немного суфле на ложечке и попробовала. И, она вскрикнула с закрытыми глазами.

"Вкусняяяшка! Как такое возможно? Как оппа вообще смог приготовить нечто такое?"

"Понравилось? Когда я попробовала, я также была удивлена."

"Оппа, а ну колись! Где-то в забегаловке купил, да?"

Вместо того чтобы ответить сестре, Чжо Минджун обратился к матери.

"Мам. Ты наверное устала, будет наверное лучше, если ужин я возьму на себя."

"Ты? И ужин?"

Ли Хе Сон в неверии посмотрела на Чжо Минджуна. Она уже обратила внимание на то, что Чжо Минджун готовит с неведанным ей удовольствием, но чтобы он подготовился к приготовлению ужина, она не видела. Хотя, он и приготовил очень вкусный десерт, но она не разделяла его позитивного настроя к предстоящей готовке.

Однако, раз уж появился доброволец, занять пост главного повара на её кухне, то она не станет отказывать, тем более что он вызвался готовить ненавистный ей ужин. В знак своего согласия, она кивнула и сказала.

"Ну вот и ладненько. Попробуй себя в приготовлении ужина, а я немного отдохну от этой обязанности. Будет интересно попробовать что-нибудь ещё из стряпни моего сыночка."

"…Мам, а ты уверена, что всё в порядке? Можем ли мы доверять кулинарным навыкам оппы?"

"Доченька… Опусти взгляд и посмотри на суфле, которое ты только что доела. Не кажется ли тебе, что у твоего оппы более чем достаточно навыков для приготовления ужина?"

"Это да, но…"

Чжо Ара как-то недоверчиво посмотрела на Чжо Минджуна.

"Оппа, ты правда думаешь, что сможешь приготовить ужин?"

Чжо Минджун ухмыльнулся, приблизился к Чжо Аре поближе и прошептал ей на ухо.

"А разве суфле съеденное тобой было не вкусней того, что готовит твоя мать?"

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 3. На 7 лет в прошлое (часть 3)**

"….. Это верно."

Чжо Ара без раздумий дважды кивнула. Чжо Минджун нашел это забавным. Подумать только, что готовка матери была столь низко оценена её детьми.

Однако, даже если допустить мысль, что Ли Хе Сон хорошо готовит, Чжо Минджун уверен, что превосходит её. Чжо Минджун был почти в топе любителей. Его навыки были выше обычных домохозяек.

"Ара. Что ты хотела бы поесть? Выбери что-нибудь."

"Мне нужны варианты для выбора."

"Ну, знаешь. Ты можешь выбрать что-нибудь из западной кухни, или из супов. Лапшу выбирать не надо."

"Хмм….."

Чжо Ара задумалась. Обычный на вид оппа, уставившийся на потолок, и вдруг начал вести себя как повар. Это выглядело забавно. Так что она вспоминала, какое блюдо трудней всего в приготовлении. Вдруг мысль пришла в её голову. Китайская еда была очень трудна в приготовлении. Чжо Ара ехидно ухмыльнулась и сказала:

"Чампонг!"

"……Что?"

"Сделай мне Чампонг. Чампонг. Почему? Не умеешь его сделать?"

Чжо Минджун нашел это возмутительным. Он смог ясно разглядеть намерения Чжо Ары, так что он не мог злиться. Чжо Минджун сказал.

"Я сделаю."

"…… Что?"

"Именно, я сделаю его."

Чжо Минджун сразу пошел к разделочной доске. У него не было китайской лапши, но он подумал, что вместо неё он мог бы использовать плоскую рисовую лапшу. Из морепродуктов у него было несколько моллюсков, но у него не было времени на их чистку. Их было шесть. И чтобы должным образом очистить моллюсков потребуется по крайней мере три часа.

"Ара. Сходи к холодильнику и посмотри, есть ли там немного свининки."

"Хорошо."

Возможно, ей не ловко просить его приготовить ужин, но Чжо Ара пошла исполнять просьбу Чжо Минджуна. Посмотрев недолго в холодильник она вернулась с куском свининки.

"Здесь."

[Мясо шеи]

Свежесть: 87%

Происхождение: Корея, Хонсон

Качество: высокое

"Это мясо шеи."

Лично, это была его любимая часть свинины. Вкус жирка сравнимый с Самгёпсалем или Моксалем(П.П. анлейтор пишет, что это мясо шеи. Лично я хз, на это не было картинок) был очень насыщенный. Жуя его, вкус который вы почувствуете будет неодназначен. Чжо Минджун задумался. "Получится ли у меня приготовить его с Чампонгом?" Он подумал, что всё будет в порядке. Только если мясо сделать основой. Если оно не станет основой, вкус мяса шеи, подаваемый с лапшой, будет не тем.

(П.П. вот Самгёпсаль.)

Чжо Минджун взял отполированный острый нож из держателя ножа. И тут же начал резать мяско. То, чему Чжо Минджун уделял больше всего внимание — использование ножа. Обычные люди могут подумать, что просто держать нож будет достаточно, но в зависимости от того, как вы орудуете ножом, конечный результат готовки будет сильно разниться.

Даже если остриё ножа будет менее острым или если вы не контролируете свою силу, нарезая мясо, оно превратится в рваную ветошь. Даже маленький ребёнок может это сделать. Конечно, он не был бы столь быстрым, как Чжо Минджун. Чжо Ара восхищённо смотрела и сказала.

"Когда ты наловчился так управляться с ножом?"

"К чему поднимать шум из-за этого?"

Чжо Минджун усмехнулся. По правде говоря, свой навык владения ножом он улучшил, после того как устроился на работу в ресторан. Он не знал сколько лука и чеснока он измельчил и нарезал. Он считал, что то время было самым болезненным, но думая об этом, он знал, что это было необходимо. Однако, он не желал повторения того, что произошло в те времена. Никогда.

После нарезки мяса, он так же порезал зелёный лук и чеснок, имеющийся поблизости. После он растолок чеснок ребром ножа и измельчил. Что касается зелёного лука, он нарезал его вдлинку. Чжо Ара смотрела на это зрелище с открытым ртом. Он и так быстро нарезал мясо, но сейчас он переплюнул всё человеческие пределы. Навыки показанные при работе с луком и чесноком ненормальные. Такое можно увидеть лишь в телевизоре.

"Мам! Оппа реально круто управляется с ножом!"

"Хорошо~.”

Чжо Ара громко крикнула, но Ли Хе Сон ответила так, будто это её раздражало. Даже если он хорош, то насколько хорош он может быть? Чжо Ара была расстроена, но она не стала больше тревожить Ли Хе Сон. В любом случае нарезка уже почти закончена.

Чжо Минджун налил растительное масло в вок. И когда оно достаточно нагрелось, он закинул чеснок и зелёный лук. Шум жарки разразился по всему дому, после того как влажные овощи попали на огонь. Этот звук делал его счастливее. Иногда, немного масла почти выплёскивалось на него, но это было неизбежно.

Помимо всего прочего, вода в воке начала закипать. Вместо того чтобы обливать уже обжаренные ингредиенты холодной водой, будет лучше сделать её погорячей.

Запахи зелёного лука и чеснока щекотали нос. После перемешивания чеснок окрасился в бурые цвета, Чжо Минджун положил на него чач биф. Свиной жирок и растительное масло смешались и, их аромат разнёсся вентилятором по всему дому. Чач биф обжарился и приобрёл желтоватый оттенок.

Это подходящий момент немного поперчить. Чжо Минджун не теряя ни минуты налил поверх перца устричный соус. В следующий момент. Чжо Минджун схватил горсть капустных листьев. Чжо Ара взволнованно наблюдала за ним и сказала.

"Всё хорошо, но, нормально ли то, что ты положил сушенные капустные листья? Это всё же не картофельный суп."

"Я думаю, что всё отлично."

"Что это за ответ."

Он не мог ответить, что всё будет в порядке. Этого он ещё не пробовал. Однако, он считает, что аромат сушеных капустных листьев смешается с Чампонгом. Чувствовалось, будто он собирается создать корейский вариант Чампонга. Подумав, он указал на кориандр, но Чжо Аре сильно не нравился кориандр. Если он случайно положит немного кориандра, стиль готовки пищи станет похож на тайский.

"Оппа, дай мне порцию мяска, пожалуйста."

"…… Так или иначе."

Чжо Минджун улыбнулся и дал на ложечке немного чач бифа. После дегустации Чжо Ара рассмеялась.

"Я люблю мяско."

"Я тоже."

Чжо Минджун кивнул и кусочек чач бифа попал ему в рот. Ммм. Готовить для дегустации нечто подобное.

"Вместо того, чтобы готовить Чампонг, думаю будет лучше съесть его жареным?"

"Это потому что ты только что его попробовала. Если продолжить его есть, он станет солоноватым."

(П.П. видимо для увеличения длительности хранения мясо засолили и дали немного пропитаться, после чего убрали в холодильник, в мясе осталась соль и если его не приготовить до конца будет чувствоваться излишняя солёность.)

"Ммм. Если ты так говоришь. Возможно, ты прав."

Чжо Минджун проверил кастрюльку с водой. Вода кипела. Чжо Минджун взял кастрюльку и медленно перелил суп в вок. Послышался звук 'Чшаа', похожий на звук снятия с огня. Вскоре появился аромат зеленого лука и перца.

"…. Неожиданно, я думаю, что это будет вкусно."

"Потом не проси меня сделать тебе ещё что-нибудь."

Чжо Минджун поставил кипящий вок позади, взял лук и пошел к разделочной доске. Ополоснул его под краном и нарезал соломкой. На резку лука не ушло и 10 секунд. Чжо Ара не в силах помочь была в замешательстве и чувствовала восхищение.

"Оппа, этому не нельзя научиться в университете английского языка, однако, вместо этого, ты пошел в кулинарную школу?"

"Это ведь комплимент?"

"Нет…. это слишком неожиданно. Что ты хорошо готовишь? Мой оппа? Вроде того?"

Её чувство смятения было передано голосом. Чжо Минджун не ответив улыбнулся. По правде говоря, он думал, что говорить что-либо было бессмысленно. Это лишь тренировка? Какое-то время он хочет пожить дома с семьёй.

"Достаточно. Принеси мне капусту."

Чжо Ара до сих пор в замешательстве, не ответила, но подчинилась. Чжо Минджун придерживаясь текстуры, разрезал его перпендикулярно. Она была слишком большой, чтобы не только пролезть в рот, но и прожевать всю пищу. Сначала он положил капусту начиная с первой или второй минуты. После он положил рисовую лапшу.

Если вы будете варить лапшу прямо в супе, лапша не получит кислорода и её станет тяжелей готовить, но это может помочь усилить аромат. Лично Чжо Минджун предпочитал вливать суп в уже готовую лапшу. Потому что ему нравятся лёгкие ароматы. Но существует причина, почему он не сделал этого сейчас.

'Надоела.'

(П.П. хорошая причина… перевожу такой, перевожу, думаю что родителей хотел удивить, а она ему надоела ? Автор, красава, знает как внести неожиданность в текст =D )

Из-за положенной в суп лапши, приходится тратить в два или три раза больше усилий. И не потому что разница в вкусе, это другое. Это только вопрос предпочтений. В его случае не о чем беспокоиться. Помимо того, что ему надоело, рисовая лапша плохо смешивается с супом. А также, он предположил, что поварив с ним, она сможет дать ему ещё больше вкуса.

Чжо Минджун не дал лапше слипнуться и продолжил варить. Пока Чжо Минджун готовил, ему стало тревожно, ведь это было не так увлекательно, как раньше.

[Чампонг из мяса шеи]

Свежесть: 94%

Происхождение: Скрыто. Слишком много ингредиентов.

Качество: высокое

Кулинарная оценка: 5/10

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 4. На 7 лет в прошлое (часть 4)**

Кулинарная оценка всего-лишь 5. Однако 6-ти очковое лимонное суфле было достаточно хорошим, чтобы быть проданным. Он считает, что 5 довольно-таки хорошо, для еды. Он подал Чампонг с предвкушением и досадой от блюда на 5 баллов.

"Ах, папа должен скоро подойти."

Это пробормотала Чжо Ара с досадой. Как говорится, если вы заговорили о тигре, он объявится.(П.П. анлейтор что-то там про сказку говорит. Беседа с дьяволом — to speak of the devil, а если по русски — Лёгок на помине). Послышался звук открывающейся двери, пришел Чжо Су Ёб. Когда он вошел, он почувствовал аромат и сказал.

"Что за запах? Вы заказали Чампонг?"

"Нет. Оппа приготовил его. Папа, поторопись."

Чжо Ара потащила Чжо Су Ёба за руку так, будто она гордилась, что это сделал её брат. Чжо Су Ёб начал смеяться, смотря на приготовленный Чампонг.

"Чжо Минджун приготовил его?"

"Я приготовил его просто потому что мне было скучно."

Чжо Минджун сказал и подал палочки для еды. Чжо Су Ёб сел на стул с озадаченным выражением на лице. Он не верил, что блюдо перед ним приготовлено Чжо Минджуном.

Идя к столу Ли Хе Сон сказала.

"До этого он сделал что-то вроде пирожного. Что это было? Су…"

"Суфле. Лимонное суфле."

"Да это. Я оставила немного для тебя. Но там маловато. Потом попроси у Чжо Минджуна ещё несколько."

"Если ты так говоришь, то я заинтригован."

Чжо Минджун пожал плечами.

"Хорошо, а сейчас ешьте. Лапша скоро остынет."

"Верно. Разрешите."

Чжо Су Ёб закрыл глаза и сложил руки. Это был христианский дом, так что это было нормально молиться перед едой. Чжо Минджун также сложил руки и вознёс молитву.

'Это невероятно вкусно.'

Конечно же если бы он старался изо всех сил, блюдо было бы лучше 5-ти баллов. Однако, было приятно слышать похвалу относительно его блюда.

Будто это было заранее обговорено, они подняли свои палочки почти одновременно и схватили лапшу. Почти прозрачная плоская рисовая лапша. На первый взгляд, может показаться что это была лапша лингуине. Паста Чампонг. Подумав об этом, Чжо Минджун усмехнулся. Было время, когда такие невероятные сочетание были очень популярны.

(П.П. Лингуи́не(Иллюстрация под фрагментом) — классические итальянские макаронные изделия крупного формата из региона Кампания. Паста — общее название всех макаронных изделий.)

Когда кладёшь в рот, первое, что чувствуешь, аромат острого перца с маслом. А затем солёные и сладковатые вкусы и особый лёгкий аромат свининки биф. Это восхитительно. Оно было настолько прекрасным, что можно сравнить его с Чампонгом из магазинчика в городе китая.

Когда Чжо Минджун взглянул на лица своей семье он подумал, что для них всё будет точно также. Палочки, держащие лапшу, кажется не возможно остановить, Чжо Су Ёб даже выпил весь бульон. Перед Чжо Минджуном возникло оповещение.

[Клиент съевший Чампонг из мяса шеи удовлетворён.]

Назвать их клиентами. Оно появилось из ниоткуда, но ему было приятно это слышать. Чжо Минджун рассмеялся и сказал.

"Это вкусно, верно?"

"….. Не смешно. Я думаю, незачем было звонить в очередной китайский гастроном."

"Даже если так, я думаю аромат немного отличается? Нет морепродуктов, и ему не хватает пикантности."

По правде говоря, сделать его острее не проблема. В нынешнем поколении существует множество соусов для придания блюду остроты. Нет надобности безграмотно нагонять жару, используя огонь. Если ты растопишь сахар с растительным маслом, этого будет достаточно, чтобы придать блюду остроты. Это может показаться ложью, но это будет правильным решением.

Однако приготовление Чампонга отнимает слишком много времени. По сравнению с тяжелой готовкой и мучениями его приготовления дома, проще заказать его где-нибудь в другом месте. Имея это в виду Чжо Минджун указал на то, что не был уверен в успехе. Чжо Су Ёб сказал.

"Больше не осталось? Батя всё съел."

"Осталось. Пожалуйста, подождите."

Чжо Минджун принёс вок и подал Чампонг. Чжо Су Ёб смеясь сказал.

(П.П. Вок — круглая глубокая китайская сковорода с выпуклым дном маленького диаметра. Используется в традиционной южнокитайской кухне.

"Возможно ли, что он готовит лучше тебя? Наш Минджун."

"…… Между прочим. Не ты ли раньше говорил, что моя стряпня была лучшая?"

"Хах… не искренне. Твоя готовка слишком солёная или безвкусная. То или это. Нет середины. Золотой середины.

Чжо Су Ёб рассмеялся, будто дразнил её. Ли Хе Сон была зла, но была не в силах ответить. Готовка не была её увлечением, у неё просто нет таланта. Проще говоря, она была плоха у плиты и ей просто нечего было сказать. Ли Хе Сон переключилась на Ару.

"Ара. Прекрати есть. Ты хочешь стать толстой."

"Что? Не хочу. Ещё немного и я стану старшеклассницей. По закону, это тот возраст, когда девушкам позволено толстеть!"

"Но ты даже не отучилась. Прекрати жрать. Ты же знаешь, что от чампонга ты потолстеешь?"

"Хватит. Я не та, кто потолстеет. Позаботься о себе. Ты разве не знаешь, что ты толстеешь?"

Чжо Минджун лишь вздохнул.

"Предварительный отбор проходит в марте…."

Чжо Минджун взглянул на экран. Это был предварительный отбор на Великого Шеф-Повара. У него не было возможности взять каникулы в первом семестре, особенно после армии. Даже в марте у него ничего не выйдет.

Чжо Минджун быстренько заполнил анкету и отправил её по электронке. Если бы это было состязание только лишь для американцев ему бы не на что было надеяться, но к счастью всё было не так. Единственная оставшаяся проблема — расходы. Билет на самолёт и проживание. Месяц он ещё как-то сможет продержаться. Но если он возможно попадёт на финал…

"Если вы будете одним из ста выбранных поваров, вам предоставят расходы на проживание?"

Сейчас, когда он об этом подумал, в этом есть смысл, чтобы обеспечить расходы на проживание, для людей приехавших со всех стран мира и собравшихся в одном месте. Естественно, только если вы дойдёте до финала. Вам придёт позаботится о себе на предварительных этапах.

Всё вернулось на круги своя, как только он увидел надежду в словах о расходах.

'А теперь, я просто должен сказать, что отправлюсь в путешествие.'

Ему было неприятно обманывать, но если подумать, это не было ложью. По крайней мере, он отправится в путешествие. Лишь цель путешествия немного отличается от того, что он собирается сказать им.

Его мучила мысль об этом, но ничего не попишешь. Чжо Минджун бегло пробежался глазами по экрану.

"Даже если я не смогу выиграть…"

Нет.

"Только победа. Я обязан победить."

Он не желал думать, что поражение неизбежно. Взгляд Чжо Минджуна стал острее.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 5. На 92-ой улице в Нью-Йорке (часть 1)**

"Победитель 3-его сезона Великого Шеф-Повара… Кая Лотос."

Чжо Минджун вспомнил о записях из своего блокнота. В 2010 году было открытие 3-его сезона. Пускай он и не видел всех эпизодов, он не пропустил особо важных частей. Кто стал победителем и какие у неё были способности. И так как в этом сезоне она вновь будет участницей турнира, Чжо Минджун зауважал её ещё больше.

Вероятно, она была самой талантливой на Великом Шеф-Поваре. А также она стала самым популярным победителем. Я думаю, она этого заслужила. Её кожа была белоснежной, 18 лет, невероятно красивая и с британским акцентом. И вершиной всего этого был знак отличия того, что она из бедной семьи, это делало из неё прекрасную золушку.

(П.П. У азиатов прям какой-то фетиш на белую кожу, у них чем белее кожа девушки, тем красивее она считается… хотя в этом есть определённый смысл =D)

Лишь красива, чего вы ещё ожидаете от кого-либо из бедной семьи, ей нравилось низвергать проклятья из своего рта, но ни разу не было того, чтобы судьи не похвалили её блюдо. Вы ни за что не поверите, что она не получив никакого образования, делает столь прекрасные блюда. Даже в Корее имя 'Кая Лотос' водрузилось на вершину поисковых систем…

"Смогу ли я её победить?"

Мне не нужна никакая подготовка. Великий Шеф-Повар не предупредил о том, что отобрал знаменитостей. Это была война поваров, где еда определяла победителя. Лишь готовка определяла победителя. Однако.

Кая Лотос была словно бездонная пропасть. По правде говоря, это было страшно до такой степени, что он не хотел принимать участие в 3-ем сезоне из-за неё. Она была монстром, который может раздавить любого любителя.

"Мое оружие — знания и система. Её — талант…"

Чжо Минджун не знал всего, но помнил, какая разразилась конкуренция. Было несколько фрагментов из памяти, которые он не смог вспомнить, но он сможет, когда придет время. Например, было задание на дегустацию, в котором нужно было угадать ингредиенты из блинчиков(П.П. на анлейте написано Crepe, переводится как креп, а по сути это просто по особому приготовленные блинчики, на вид обычные, но вкус другой.), Чжо Минджун был уверен в том, что не будет никаких ошибок. В этом сила системы.

Даже если ему продемонстрируют блюдо и попросят сделать нечто подобное, он сможет это сделать. Поскольку он знает рецепты тех блюд, что уже отведал. Если быть точнее, он мог узнать рецепты блюд, если они были при дегустации ниже уровня его готовки.

А сейчас уровни Чжо Минджуна выглядели так.

[Чжо Минджун]

Уровень готовки: 5

Уровень выпечки: 4

Уровень дегустации: 7

Уровень оформления: 4

С того момента, как он переродился, единственное, что поднялось в уровне, была дегустация. Это произошло в результате того, что он пытался распробовать вкус пробуемой им еды. После этого он вновь попробовал еду и почувствовал более насыщенный вкус. Всю гамму вкуса ингредиентов он распробовал кончиком своего языка, а также получил более глубокое понимание ингредиентов.

"Я должен поднять уровень своей готовки."

Чжо Минджун разочарованно пробормотал. Результат готовки Чжо Минджуна был в пределах обычного повара ресторана, в которых можно поесть в среднем на 4 — 5 баллов. Это означает, что навыки Чжо Минджуна были очень посредственны. Конечно же, для новичка это было неплохо, но недостаточно.

Он хотел победить. Он не хотел быть рядовым поварёнком, но ведь кто-то может сделать пищу лучше других, К тому же, Великий Шеф-Повар был лишь ступенькой.

В нем взыграло любопытство. Какой может быть уровень у Каи Лотос?

Аэропорт. Перед проверкой безопасности. Ли Хе Сон вздохнула.

"Уух. Скажи, что ты собираешься делать в Америке."

"Мне жаль, что я один. Поедем в следующий раз вместе, мам."

"Кто сказал, что ты едешь один. Нет, я конечно упрекаю тебя. Чтобы отправиться в это опасное место…"

Кажется, Ли Хе Сон видела США, как страну с оружием, бандитами и наркотиками.По правде говоря, отчасти она была права. Даже если страна и была высокоразвитой, но преступлений там было очень много. Это была Америка. Чжо Минджун сказал.

"Даже если это и так, в Нью-Йорке будет не так опасно."

"Преступления в Корее совершаются только в провинциях?"

Чжо Минджун улыбнулся на сказанное мамой, и ответил.

"Но Нью-Йорк защищает Человек-Паук."

(П.П. да-да, так и написано 'Spider Man')

"Боже."

Пораженная этим заявлением, Ли Хе Сон рассмеялась.На мгновение, Чжо Минджун обнял Ли Хе Сон. Чжо Минджун увидел шокированную Ли Хе Сон и сказал.

"I’ll be back."

(П.П. пхахаха, либо анлейтор проникся темой фильмов, либо писака отжигает… сюда ещё и фразочка из терминатора попала 'I’ll be back'. =D, переводится как 'Я вернусь' или что-то в этом роде, оставил как есть, смеха ради.)

"……. Позвони, как приземлишься."

(П.П. о, эта пауза! ? … я корейский ни черта не знаю, а анлейтор ссылку на оригинал не оставил, если кто знает, киньте мне ссылочку на оригинал, там читану через гуглик или яндекс.)

"Да."

После, пройдя контроль безопасности и стойку регистрации, Чжо Минджун направился к трапу своего самолёта. Он был в эконом-классе. Его финансы не достаточно велики, чтобы разъезжать в бизнес-классе

[Добрый день уважаемые пассажиры. Мы искренне благодарим вас за использование в целях путешествия нашими Мокдонскими авиалиниями, рейс номер 127…]

После этого объявления самолёт взлетел в небо. Чтобы долететь до Нью-Йорка потребуется 24 часа. Он мог купить билет на прямой рейс, но для этого пришлось бы потратить ещё 300000 вон(примерно 260 долларов или 16,5k рублей), чего он не мог себе позволить. По сравнению с 300000 вон, 10 часов были ничто. По крайней мере он так считал.

"Великий Шеф-Повар. Я верю в тебя."

Время проведённое на самолёте было очень скучным. Периодически им давали еду, но вся она была на 4-5 баллов. Уже было невероятно хорошо получить такой результат за еду разогретую в микроволновке. Однако, после практики в его дегустации, качество пищи заметно снизилось.

А сейчас, Чжо Минджун дегустировал в четвёртый раз за полёт еду.

[Красная Джамбалайя]

(П.П. джамбалайя — плов с ветчиной, курицей или устрицами)

Свежесть: 76%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы узнать.

Качество: высокое.

Кулинарная оценка: 6/10

По правде говоря, он был не плохим. Если удалось получить подобное просто подогрев в микроволновке, это заставляет задуматься, какое оно было на вкус ещё будучи свежим. Это блюдо заставит задуматься множество поваров об этом.

Джамбалайя — единственное блюдо которое едят в южной части Америки, в качестве обжаренного риса. Он назывался Красной Джамбалайей из-за томатного соуса и ломтиков помидора придающий ему красный оттенок. Оно было мягкое, словно ризотто и с глубоким ароматом. У мутных ощущений жаренного риса был прекрасный оттенок.

Чжо Минджун закрыл глаза и попытался разложить вкус на отдельные составляющие. Конечно же, сейчас он думал о рецепте Джамбалайи, но изо всех сил старался не пользоваться своей способностью. Из-за реакции Майяра колбаса начала испускать сладковаты аромат. Говоря буквально, была хорошо обжарена.

(П.П. Реакция Майяра (реакция сахароаминной конденсации, англ. Maillard reaction) — химическая реакция между аминокислотой и сахаром, которая, как правило, происходит при нагревании. В следствии которой образуется тонкая корочка, примером может служить хлеб.)

Стандартный рецепт Джамбалайи начинался с обжарки мяса на смазанной маслом сковороде. Сверху ложились для обжарки лук, чеснок, сельдерей и т.д. После этого отваренные грибы, зелёный лук и различные специи. Наиважнейшая часть всего этого — специи. Обычно используется соус табаско, но существует великое множество вариантов джамбалайи, всё зависит от используемого соуса или трав.

"Я действительно не знаю… табаско. Какие травы там используются. Шафран? Это немного слабовато для шафрана… может быть лайм?"

Чжо Минджун проверил системное окно. И широко улыбнулся. В нём определённо есть лайм. Помимо этого, там был какой-то кисло-сладкий соус.

Это был именно тот рецепт, о котором он думал раньше. После закипания сока лайма с соусом табаско, нужно приготовить морепродукты, а после этого положить рис с подливой из курицы. И вам останется просто ждать, пока рис закончит готовиться.

Сердцебиение Чжо Минджуна участилось, он надавил на ту часть в которой был соус табаско.Однако, это ему не помогло, со вздохом он взглянул на сообщение.

[Поскольку ваш уровень дегустации недостаточно высок, вы не можете увидеть и проанализировать рецепт.]

Хотя рецепт Джамбалайи уже изучен, с табаско этого не прокатило. Это означает, что соус табаско был настолько хорош, что с его помощью получилось блюдо на 6-тибальная еда в самолёте. Пускай он и был разочарован, но всё же у него проснулся интерес и уважение к человеку создавшему этот рецепт соуса.

Когда он осмотрелся, оказалось, что все были довольны Джамбалайей. Естественно такое блюдо всем понравится. Поняв эту простую истину его сердце наполнилось восхищением.

Окончив последнюю трапезу, он оказался в Нью-Йоркском аэропорту Ла Гуардиа. 26 февраля. Климат Нью-Йорка ничем не отличается от Сеула. Вдохнув воздух, его кровеносные сосуды в носу сузились, в следствии чего он неосознанно начал дышать через рот.

"Ах, это весьма холодно."

После он сел на автобус из аэропорта, через некоторое время по обеим сторонам дороги стали появляться красивые дома и безлистные деревья. Дома в основном были из красного кирпича. Эмоции не были похожи на те, что были в Корее, Чжо Минджун неловко усмехнулся. Это было настолько неловко, что он даже не заметил, как он смутился. Может быть, он гордился тем, чего успел добиться. Чжо Минджун сошел с проезжей части. Он не знал где точно оказался, поэтому решил немного побродить, дабы найти себе ночлег.

В это же время он заметил бедно одетого мужчину с потерянным выражением на лице. Чжо Минджун подошел к мужчине и достал кошелёк. Он дал ему банкноту в 5 баксов. Мужичок посмотрел на Чжо Минджуна ошалевшими глазами. Возможно, это из-за столь неожиданных действий.

Когда Чжо Минджун собирался заговорить, прибежал парень. Он налетел на Чжо Минджуна и продолжил бежать.Чжо Минджун упал из-за него задницей на асфальт и нахмурив брови посмотрел на убегающего всё дальше и дальше, паренька.

"Что за…?"

Почему они толкают людей и не извиняются? Может быть это характерная особенность Нью-Йорка? Именно в тот момент когда он собирался начать жаловаться, лицо Чжо Минджуна окаменело. Его нет. То, что буквально минуту назад было у него в руках исчезло.

"Мой кошелёк!"

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 6. На 92-ой улице в Нью-Йорке (часть 2)**

Он пытался преследовать карманника всеми возможными способами, но уже нет никаких шансов поймать его в этом месте. Карманник перебежал улицу и скрылся за переулком.

"Какого чёрта……"

Чжо Минджун осмотрелся вокруг выбившись из сил. В Корее с ним подобного не случалось, но тут не прошло и часа как он стал жертвой карманника. 'Если бы меня предупредили о карманниках, был бы я сейчас его жертвой?' думал он. Я был слишком рассеян.

'Я не рассматривал Нью-Йорк с подобной стороны.'

Он недоумевал от подобных слов. У него было немного мелочи, но все его карточки остались в кошельке. Он даже не мог заказать такси.

Обессилев Чжо Минджун вернулся на место ограбления. Нищий, сидевший на асфальте с улыбкой сказал.

"Зачем тебе это было нужно?"

Говоря это, нищий держал в руках 5-тидолларовую банкноту, данную ему Чжо Минджуном. Чжо Минджун вздохнул и ответил. Он долго беседовал с посторонним мужчиной, но все произошло довольно-таки спонтанно.

"Всё в порядке. Ты слишком жалок чтобы взять и украсть. Купи себе поесть чего-нибудь на это."

"Я похож на нищего?"

Ему похоже не нравится задавать неудобные вопросы. Он спросил из любопытства. Чжо Минджун осмотрел светловолосого мужчину лет сорока. Старая куртейка и рваный шарфик. Увиденная на нем одежда была старомодной. Его одежда казалась слишком скромной. И помимо всего прочего на асфальте лежала шляпа, как если бы он попрошайничал так, чтобы быть как можно тише.

"А это не так?"

"У меня всё же есть дом."

"……. По крайней мере, ты не бездомный. 5 баксов. Не мог бы ты вернуть их мне?"

"Не говори потом, что я взял и не отдал, это низко. Как я понял, я выгляжу нищим, я возьму 5 баксов, чего мне это будет стоить?"

Человек говорил с широкой улыбкой, так что Чжо Минджуну нечего было сказать ему. Во-первых, ему нечего было делать с этими 5-ю долларами.

Чжо Минджун вздохнул и сел рядом с этим мужчиной. Мужчина открыл рот.

Я Лукас Дин. А тебя как звать?"

Чжо Минджун. Фамилия Чжо имя Минджун."

"Корея? Япония?"

(П.П. А Китай где? ? )

"Корея."

Лукас глянул на чемодан Чжо Минджуна и сказал.

"Гляжу, ты приехал осмотреться, но с самого начала всё пошло наперекосяк."

"….. Ничего не остается. Кроме как остаться на улицах."

Он не мог позвонить домой и сказать, что он наткнулся на карманника. Всё же, мать была очень взволнована перед его отъездом.

"Ты теперь бродяга?"

Чжо Минджун достал свой мобильник. Он подготовился заранее, но, к счастью, интернет работал отлично. После сообщения о потери своей карты, ему стало интересно, стоит ли вызывать полицию. Лукас сказал Чжо Минджуну.

"Полицию не интересуют карманники. Это мелочь. Особенно, если ты иностранец."

"…. Это ужасное место."

"Тебе есть куда идти?"

Чжо Минджун покачал головой. Смотря на Чжо Минджуна, Лукас улыбнулся и спросил.

"Хотел бы ты пожить в доме нищего?"

Дом Лукаса находился в менее чем 20-ти метрах. Он вошел в дом из красного кирпича и открыл рот.

"Для дома нищего он слишком роскошный."

"Стоп, нищий это, нищий то. Это меня немного огорчает в нашем разговоре."

"…… Спасибо."

"Ох, пожалуйста. Не надо меня благодарить."

Дом предлагаемый нищим был довольно-таки хорош. Высокий потолок и мраморный пол. Это и вправду 230-ярдовый дом? Если объединить первый и второй этаж будет ещё больше.

(П.П. Ярд — британская и американская единица измерения расстояния. Сейчас метрический ярд равен трём метрическим футам (36 дюймам) или 91.44 см).

Это произошло в тот момент когда Лукас вошел. В гостиной, златовласая женщина смотрела на Лукаса с шокированным выражением.

"Лукас….. это правда ты?"

"…. Джейн. Мне жаль."

Лицо женщины именуемой Джейн было на удивление бледным. Она пошатывалась, так что, Чжо Минджуну казалось что она вот-вот упадёт. В конце концов этого не произошло. Возможно, если бы Лукас быстро не подхватил её, она бы свалилась на твердый мраморный пол.

"Джейн"!

"Ах, я могу дотронуться до тебя. Это и вправду ты."

"…. Мне жаль, что я вернулся так поздно."

Смотря на разговор между этими двумя, Чжо Минджун не знал куда перевести взгляд и выглядел удручённо. Только тогда Джейн заметила Чжо Минджуна. Кажется, она много чего хотела сказать, но не могла этого сделать перед человеком, которого только что встретила.

"А этот человек…..?"

"Ох, он тот кто мне помог. Поприветствуй его. Его зовут Минджун."

"Ох, приятно познакомиться. Я Джейн Дин."

"Я Чжо Минджун."

Чжо Минджун пожал руку Джейн и посмотрел на Лукаса. Кто-то, кто помог ему? Чем именно? Единственное что Чжо Минджун сделал это дал ему 5 баксов. Но смотря на этот дом, он не похож на того кому нужны те 5 долларов.

Ему стало любопытно, кажется пора его спросить об этом. Глаза Джейн были влажными, и глаза Лукаса так же покраснели. Кажется он чего-то не знает. Лукас сбежал? Если подумать, что могло произойти в его возрасте, что ему нужна была помощь, но эти мысли были из-за его одежды.

Лукас открыл свой рот.

"Он потерял свой кошелёк из-за меня. Я хотел бы, чтобы он на некоторое время остался в нашем доме. Всё ли будет в порядке, Джейн?"

"Конечно. Такое чувство, будто это всего-лишь мой сон, в котором ты вернулся. Джесси тоже будет счастлива."

Услышав имя Джесси, лицо Лукаса помрачнело.

"Джесси простила меня?"

"…… Об этом попозже. Есть много вопросов, которые я хотела бы тебе задать, но сначала позволь мне спросить тебя."

Лукас посмотрел на Джейн. Джейн посмотрела на Лукаса глазами, в которых, кажется, была улыбка.

"Ты поел?"

Пока Джейн готовила, Лукас сопровождал Чжо Минджуна в его комнату. Комната была на втором этаже, Чжо Минджун насторожился.

"Можно ли поинтересоваться, что произошло?"

"….. Я сбежал. Я довольно долго бродяжничал, и лишь сейчас вернулся. Всё благодаря тебе."

"Сейчас и раньше, я до сих пор ни черта не понимаю. Что я такого сделал, чтобы помочь тебе?"

Лукас показал 5-тидолларовую банкноту. Чжо Минджун нелепо усмехнулся.

"Ты даже не воспользовался деньгами."

"Толчком для меня стало то добро, что я получил. Озираясь на прошлое я почувствовал себя виноватым, и подумал, что я должен начать всё с начала."

Чжо Минджун не стал оспаривать сказанное им. Сколько всего произошло у него в мыслях из-за банкноты которую я дал ему? Он был не в силах догадаться. Было множество интересных ему вещей, но было неудобно расспрашивать обо всём Лукаса прямо сейчас. Чжо Минджун решил разрядить обстановку.

"Эти 5 баксов на гостиницу."

"Вы можете оформиться в любое время."

Лукас смеялся говоря это.

На часах уже было 5. Чжо Минджун распаковал свой багаж и пошел на кухню. Его не было совсем недолго, но готовка уже шла во всю. Это были макароны с сыром, отбивная из бифштекса и салат. Чжо Минджун хотел помочь и сказал с трудным выражением на лице.

"Запах действительно приятный. Кажется, ваши навыки готовки довольно высоки."

"Мой муж эпикуреец. Поэтому, чтобы не слышать его ворчание, мне приходится практиковаться."

(П.П. Эпикуреи́зм — философское учение, исходящее из идей Эпикура и его последователей. Согласно ему, высшим благом считается наслаждение жизнью, которое подразумевает отсутствие физической боли и тревог, а также избавление от страха перед смертью и богами, представляющимися безразличными к происходящему в мире смертных.

Гыгы, тоже так хочу :D)

Сказала Джейн и рассмеялась. Лукас, стоящий рядом с ней, с горечью сказал.

"Я считаю, что хорошая еда делает счастливыми тех, кто её делает и тех кто её ест. Я по-прежнему так считаю. Однако…"

Лукас хотел что-то сказать, но воздержался. Чжо Минджун глянул в сторону Джейн. Неповторимые ощущения и аромат таранили его нос. Этот запах, заставлял ожидать кулинарной оценки.

"Ты будешь счастлив. Хорошая еда делает тебя счастливым, по крайней мере, три раза в день."

"Дважды. Я ем дважды в день."

"Тогда тебе нужно приложить больше усилий и поесть в третий раз."

Конечно же, если подумать о калорийности американской еды, то лучше питаться по два раза в день, здоровей будешь.

Макароны с сыром уже были готовы и поданы на стол. Джейн положила отбивную из бифштекса на тарелку и спросила о предпочтениях.

"Вы добавляете яйца в бифштекс?"

"Нет. Мне нравится без яиц."

"Хорошо. В нашем доме тоже едят без яиц."

Джейн рассмеялась и села на своё место. Чжо Минджун смотрел на блюда с блеском в глазах.

[Отбивная из бифштекса]

Свежесть: 97%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы узнать.

Качество: высокое(Ингредиенты:Среднее)

Кулинарная оценка: 6/10

[Макароны с сыром]

Свежесть: 89%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы узнать.

Качество: выше среднего(Ингредиенты:Среднее)

Кулинарная оценка: 6/10

Не удивительно, обы блюда были на 6 баллов. Эти 6 баллов были сравнимы с рестораном. По крайней мере Чжо Минджун считал так. Даже если не так, оно может стать еженедельным в одном из лучших ресторанов в городе. Для обычных людей, добиться такого результата невероятно трудно.

Чжо Минджун сложил руки и вознёс молитву. Глядя на него Лукас сказал.

"Ты католик?"

"Нет. Я протестант."

(П.П. Протестанты не обесценивают добрые дела; но они отрицают их значение в качестве источника или условия спасения души, считая их неизбежными плодами…)

"Очень плохо. Мы католики."

(П.П. Раздражают меня эти межрелигиозные отношения, как и религия в целом.)

"Дорогой. Сперва съешь свою порцию."

"Хорошо."

Лукас взял вилку. Чжо Минджун последовал его примеру. Первым делом руки Чжо Минджуна потянулись к отбивной из бифштекса. Конкретно говоря, ему не нравились блюда из мясного фарша. Однако аромат этой отбивной из бифштекса был невероятно силён.

Это произошло когда Чжо Минджун откусил кусочек от отбивной из бифштекса. Казалось, будто в ней была только говядина, без свинины, и аромат был сильней чем от обычной отбивной. А также он почувствовал запах перца с соусом, который давал кислинку. Что это за соус? Даже полностью сконцентрировавшись на языке, он не смог ничего понять. Он не знал этого вкуса. Чжо Минджун взглянул на окно с рецептом. Ему стало любопытно, что это за соус такой.

[Ингредиенты отбивной из бифштекса]

Говядина, лук, яйца, измельчённый хлеб, соль, зелень, измельчённый перец, коричневый соус(Соус А1)

(П.П. Соус А1 — специальный соус для бифштекса или стейка.)

'Ох, так это коричневый соус.'

Коричневый соус был разработан в Великобритании. Это был соус с ююбой, уксусом или сахаром на томатной пасте, но из-за его сладости он был назван 'соус жизни', а его кислинка сделала его соусом А1. Этот соус не используется в Корее.

(П.П. Ююба(иное название — китайский финик) — растение; вид рода Зизифус семейства Крушиновые. Плоды — небольшие круглые или яйцевидные, мясистые, гладкие; вначале имеют бледно-жёлтый цвет, затем красно-коричневый. Это сочные костянки с очень сладкой, вкусной и питательной мякотью. Используется в пищу в свежем и сухом виде. Считается ценным лекарственным и пищевым растением, его плоды, а также семена и листья, кору корней применяют в китайской народной медицине.)

Точнее говоря, вкус отбивной из бифштекса незнаком. Вкус мяса был мощный, а аромат невероятно сильным. В Корее это блюдо будет считаться неудачным. Однако, представленное перед ним блюдо было на 6 баллов. Это означало, что блюдо было хорошо приготовлено. Возможно, оно был странным, потому что это вкус Америки.

Чжо Минджун пытался подойти к готовке с точки зрения американца. В любом случае, в Великом Шеф-Поваре среди участников будут американцы. Чжо Минджун пытался получше распробовать отбивную. Он подавил его вкус и пытался понять откуда такой насыщенный аромат.

По началу он не смог сделать это хорошо. Однако, первый укус. Второй укус. Чем больше он пробовал, тем больше он понимал. Это произошло в этот момент. Перед тем как появилось окно с оповещением.

[Вы съели отбивную из бифштекса на его родине.]

[Бонус местности! Из-за уровня вашего навыка дегустации понимание 'Американской кухни' возросло!]

[Ваш кругозор в кулинарии расширяется, ваш уровень готовки стал выше!]

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 7. На 92-ой улице в Нью-Йорке (часть 3)**

Первое, что почувствовал Чжо Минджун, не изумление или блаженство. Он был раздражён. Он сосредоточился на еде и не хотел отвлекаться на внешние раздражители.

"Оно вам по вкусу?"

"По началу было непривычно. Но, как только распробовал, мне очень понравилось. Это первое съеденное мной блюдо в Америке.".

"Тогда, раз уж вы сказали, что первое, попробованное в Америке, это моя стряпня. То это большая честь."

Сказала и рассмеялась Джейн. После, Чжо Минджун улыбнулся и вновь сосредоточился на еде. Что за мясо было использовано? Оно не было чем-то обычным, как соль. На экране зелень и соль были разделены, однако, он удивлён, положенной солоноватой зелени. Солёность и аромат трав были настолько насыщенны, что казалось, будто их специально смешали. Почувствовав эту тонкую грань, сам не зная почему, он чувствовал себя радостным. Он чувствовал, что его язык стал лучше чувствовать.

[Вы заметили, что зелень и соль были смешаны и обнаружили засоленную зелень.]

[Получен опыт вашей утончённости.]

В очередной раз окно с оповещением всё подтвердило. После этого, чувство вкуса стало более отчётливым. Казалось, что неповторимый аромат засоленных трав, коснулся его сердца. Чжо Минджун наслаждался мясным соком медленно растекающемуся у него во рту. И в это же время быстренько прочитал рецепт.

Он оказался обычнее чем ему думалось. Смешать жаренный лук, взбитые яйца, покрошенный хлеб и мясной фарш. Дело в том, что используемый тут фарш, отличался от используемого в Корее для отбивной из бифштекса. Это не просто порезанное мясо, а мясной фарш, и в это же время мясные соки чувствовались ещё обильнее.

Цель с которой он использовал свининку немного отличалась. В Корее фарш свининки и говядинки смешивается в соотношении 1-1. Так, чтобы мягкость свининки поддерживала сильный аромат говядинки, но отбивная была не из свинины. Наверное из-за этого, он чувствовал себя нечто непривычное.

После этого, дальнейшие шаги рецепта были вполне обычными. Обжарить отбивную на смазанной маслом сковороде, смешать перец с коричневым соусом и полить им отбивную. Для блюда, которое по сути не имеет никаких секретных способов приготовления, и получить 6 баллов, наверное, это частое блюдо в этой семье.

После, съев половину отбивной из бифштекса, Чжо Минджун перемешал вилкой макароны с сыром.

Он не знал какой вкус будет в итоге, если он попробует оба сильно выдержанных блюда, поэтому он целенаправленно съел менее выдержанное блюдо в первую очередь.

По правде говоря, макароны с сыром не очень нравились Чжо Минджуну. Ему не нравились излишне выдержанные блюда, которые на него давили. Он предпочитал легкие ароматы и простые соусы или соль вместо соуса, смешанную с различными ингредиентами.

Поэтому Чжо Минджун почувствовал на макаронах с сыром большое количество соли. Не в тех количествах, в которых она обычно используется с плавленном сыром. А в конце ещё и молоко добавлено, честно говоря, это блюдо не из лёгких.

(П.П. Имеется для желудка не легкое, высокая калорийность обилие животных и растительных жиров точно не сделает его лёгким.)

Соответствуя своему простому названию, они так же легки в приготовлении, просто варить масло, сыр и молоко с макаронами и дождаться пока всё сварится. Будто это американские топокки. Только вместо пряностей масло.

(П.П. корейский топокки)

Однако, когда он поднес их ко рту, он не почувствовал маслянистости. Вкус радикально отличался от того что он пробовал в Корее. Они были слегка пряными с освежающим ароматом. Чжо Минджун в восхищении открыл рот.

"Макароны с сыром невероятно вкусные. Эти лучшие из того, что я пробовал."

"Это одно из основных блюд Джейн. Наша дочурка их любит."

Сказал Лукас и улыбнулся. Выскочило оповещение о рецепте, но Чжо Минджун сам старался различить ароматы. Но у него ничего не вышло, его смутил аромат перца. Ведь черного порошка вообще не было видно.

"….. В нем наверное белый перец."

"Да. Вы правы. Ваше чувство вкуса весьма острое. Обычно, люди даже не замечают."

Конечно же. Если вы чувствуете перец, но не видите его, то скорей всего это белый перец.

Белый перец был создан путём пропаривания кожицы черного перца с растёртыми былыми костьми. Его аромат слабее обычного перца, но его часто используют в красочных блюдах. Чжо Минджун рассмеялся так, будто он уже победил в состязании и сказал.

"Ведь я планирую стать шеф-поваром."

"Ох… Так вы приехали сюда, чтобы попробовать несколько блюд?"

"Это лишь одна из моих целей, но я хотел бы поучаствовать в состязании. Великий Шеф-Повар."

"Я знаю его. Я видела его несколько раз по телевизору."

Разговор ненадолго остановился. Чжо Минджун положил немного макарон с сыром себе в рот и начал наслаждаться вкусом. Он не почувствовал неприятного аромата сыра, который растекался по его нёбу. Пряный вкус, кажется горчица. Аромат трав пришедшие вместе с сыром оказался знаком. Петрушка. Однако, он совсем запутался с этим кисловатым вкусом, это точно не уксус.

В конце концов Чжо Минджун признал своё поражение. Чжо Минджун раскрыл окно рецепта и перешел в раздел ингредиенты.

[Ингредиенты Макарон с сыром]

Макароны, чеддер, сыр, масло, мука, молоко, вустерский соус, дижонская горчица, петрушка, белый перец.

(П.П.

Эм, имеется ввиду, что чеддер используется с обычным сыром, смесь которых придаёт умеренную остроту. Сам по себе Чеддер острый сорт сыра с некоторой кислинкой и ореховым привкусом.

Вустерский соус (англ. Worcestershire sauce, по названию английского графства Вустершир) — кисло-сладкий, слегка пикантный ферментированный английский соус, приготавливаемый на основе уксуса, сахара и рыбы.

Дижонская горчица — мягкий и нежный вид горчицы, добавляется в белое вино или используется в приготовлении соусов.

Белый перец — тот же черный, только белый, а ещё его чаще всего используют к рыбе, если не ошибаюсь, чтобы скрыть запах рыбьей слизи, кто рыбачил должен знать, что рыба покрыта слизью и долго не чищенная залежавшаяся рыба начинать источать ужасный аромат, при готовке он тоже появляется если тщательно не почистить и не обмыть, можно ещё солью слизь убрать, только её много нужно, это старинный способ убрать слизь.)

Вустерский соус. Для корейцев он известен как соус устер. Только тогда Чжо Минджун распознал соус. Этот соус созданный из проваренных лука, морковки, сельдерея и т.д. был слегка солоноватый с легкой кислинкой. Для корейцев это был экзотический аромат, но кажется он не смог этого почувствовать, потому что он был скрыт макаронами с сыром.

Он не знал, что это был обычный рецепт. Потому что он раньше их не готовил. Даже если он захочет их приготовить, то скорей всего будет делать это по видеоурокам. Заправку для соуса приготовит на основе масла и муки, а также ингредиентов, которые помогут стать сыру эластичней.

Рецепт был прост. После варки макарон, нужно смешать молоко с заправкой для соуса, дижонской горчицей и специями. Дальше положить сыр, а после уже макароны. На первый взгляд выглядит сложно, но в реальности это не трудно.

"Вы сами сделали вустерский соус?"

"Да. Промышленному немного не хватает вкуса."

"Я и подумать не мог, что смогу почувствовать такой насыщенный вкус только от макарон с сыром. По началу я…"

Это произошло, когда Чжо Минджун хотел договорить. Он услышал, как кто-то закрыл входную дверь. В этот момент лицо Лукаса помрачнело, было видно что он разнервничался.

Джо Минджун посмотрел на вход. Златовласая школьница зашла в дом. Кажется, она была в средней или старшей школе, но это было трудно понять.

Так как трудно определить возраст белого человека на глаз. Её круглые голубые глаза были широко открыты и смотрели в сторону Лукаса.

"Что…. это?"

"Джесси. Постой, поговори с мамой."

"Я тебя спрашиваю! Что здесь делает этот человек!"

Глаза Джесси подергивались. Чжо Минджун был втянут в перепалку в чужой семье и всё что он мог, это нервно сидеть. И желание есть пропало.

"Джесси. Для начала сядь. Поешь…"

"Я не хочу! Я не голодна!"

"Что ты творишь перед гостем? Это не обсуждается. Джесси. Иди наверх в свою комнату!"

Джейн яростно закричала. Джесси взглянула на Лукаса разочарованным взглядом. Лукас лишь посмотрел на Джесси с сожалением. Джесси прикусила губу.

"Как всегда я плохая."

На этом разговор закончился. Джесси громко топая поднялась наверх. Послышался хлопок дверью и на кухне всё стихло. Вздохнув Лукас сказал.

"Мне очень жаль. Я втянул тебя в это понапрасну."

"Всё в порядке. Тебе не нужно извиняться."

Сказал Чжо Минджун и помахал руками. Джейн пошла наверх, сказав, что поговорит с Джесси. А на кухне остались лишь Лукас с Чжо Минджуном. Чжо Минджун тихо вздохнул.

'Макароны с сыром. В такой обстановке, я не смогу съесть больше.'

Но это вкусно.

…

Действительно вкусно.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 8. На 92-ой улице в Нью-Йорке (часть 4)**

В тот же вечер после ужина Лукас рассказал свою печальную историю Чжо Минджуну. Это было очень искренне, чтобы кому-то, кого он только-только встретил рассказать её, но, вероятно, это было легче сделать, потому что они были знакомы лишь день.

Лукас был Ген-директором желе-фабрики. Слыша слово фабрика можно было представить низкокачественную пищу, однако Лукас всеми силами пытался разрушить эти предрассудки. И его усилия вернулись к нему взлётом продаж.

Но одним прекрасным утром фабрика пришла в упадок. Американская программа, которая искала как себя обезопасить нацелилась на фабрику Лукаса. В эфире они заявили, что в желе содержится земля, то, чего не могло произойти в процессе очистки, и утверждали, что это желе с фабрики Лукаса. Программа стала популярной и получила свыше 10% рейтинга.

Лукас тут же подал в суд на телепередачу, однако, из-за длительного разбирательства, фабрика оказалась разорена. Это была его мечта детства управлять желе-фабрикой. Говорят, что после того случая он потерял всё что у него было. Вот почему он стал бродягой и ошивался повсюду.

Он бомживал почти три месяца. Спустя эти три месяца он вернулся на 92-ую улицу, но у Лукаса не хватало смелости зайти в свой дом. Тем временем, Чжо Минджун дал ему 5 баксов. Когда Чжо Минджун держал 5-тидолларовую банкноту, ему в голову пришло множество вещей. Стыдясь его убогого вида люди относились к нему как к нищему, и у него возникло странное чувство, когда ему протянули эти 5 долларов. Это было сложное чувство, но благодаря ему, Лукас смог вернуться домой.

Однако.

"Джесси никогда меня не простит."

С горечью пробормотал Лукас. Джейн поднялась наверх, чтобы успокоить Джесси, результатом стал шум плача Джесси и яростный голос Джейн. Лукас вздохнул и сказал.

"Мне очень жаль. Что пригласил гостя в этот кавардак."

"…. дети бывают такими. Как только ты перестанешь сожалеть, ты сможешь вернуться к тому что было раньше."

"Интересно… сумею ли я это сделать? Я бросил всё и ушел. У меня есть ребёнок и жена. А я думал лишь о своих страданиях. Я плохой отец."

"Ни один отец в мире не сможет быть идеальным суперменом."

Услышав это, Лукас улыбаясь ответил.

"Но все дети хотят, чтобы их отцы были суперменами."

Чжо Минджун не смог ответить. Настроение Лукаса было ни к чёрту, для того чтобы утешать его.

На этом разговор закончился. Лукас небрежно пошел к себе в комнату, и Чжо Минджун направился в предоставленную ему комнату. В голове был бардак. Проблема Лукаса, стала проблемой целого дома. Конечно, это было проблемой, но он не мог вмешаться, потому что это было болезненной проблемой другой семьи.

Проблема была в завтрашнем расписании. Во-первых, пойти в центр города. Получить переоформленную карту, и найти достойное место, чтобы не беспокоить Лукаса своим присутствием в его доме.

"…… Я должен спросить, смогут ли они меня отвезти меня туда."

Нет ничего трудней, чем сказать, что ему очень жаль. Особенно в такой семейной ситуации. В это время Чжо Минджун лежал под одеялом и вздыхал. Было слышно, что дверь соседней комнаты со скрипом открылась. Соседней комнатой, была комната Джесси. Что она собирается делать ночью? Может быть, он хочет сбежать?

На данный момент волнуясь, Чжо Минджун открыл дверь и тихо пошел. Джесси шла так тихо, что её почти невозможно было услышать. Они шагали в сторону кухни. Глядя на Джесси евшую холодные макароны с сыром, Чжо Минджун вздохнул в душе. Верно. В её возрасте, она должна быть голодна. Если уж она не поужинала, то и подавно.

Чжо Минджун чуть помедлил и спустился вниз. Джесси вздрогнула и уставилась на Чжо Минджуна. Чжо Минджун смущенно усмехнулся, а в её глазах читалась настороженность.

"Привет."

"….Что это?"

"Ты голодена? Я должен тебе что-нибудь сдела… ох, это не моя кухня."

Он просто не мог пользоваться чужой кухней. Однако Джесси могла, Чжо Минджун сказал.

"Добавь воды, влей немного уксуса и провари ещё раз. Тогда оно станет съедобным."

"… … …"

Джесси не стала отвечать, но она сделала так, как ей сказал Чжо Минджун. Она налила воды и уксуса в кастрюлю и поставила на огонь. Уксус поможет сохранить вкус и эластичность макарон. Конечно же вкус будет кислым, так что лучше налить совсем немножко.

После неряшливого реанимирования макарон Джесси начала есть свою порцию молча. Чжо Минджун уставился на Джесси. В конце концов Джесси открыла рот первой.

"Почему ты так смотришь?"

"Твой отец. Я слышал историю."

"… Я просто не могу всё это спустить на тормозах."

Джесси ответила злым голосом. Это был бунтарский дух, но он не возражал. Всё дело в том, что он 2 года назад был преподавателем. Он привык иметь дело с подростковым переходным возрастом. Он покачал головой.

"Я и не думал читать нотации. Просто решил поздравить."

"Поздравить с чем?"

"С тем что твой отец вернулся. Не думаешь, что повод для радости?"

Джесси не стала отвечать. Её длинные ресницы, характерные для белых людей, опустили вниз. Она могла сказать то, что не злится на отца. Она скучала по нему.

"Я скоро уеду."

"Что это значит."

"Расскажи мне всё без смущения. Что ты рада, что твой отец вернулся. Ты должна быть счастлива. Если ты хочешь съесть что-нибудь, но не помнишь что именно(П.П. тут либо игра слов, ли действительно бред, я не знаю как это адаптировать, так-что, пусть будет как есть). Это тоже самое."

"……тогда сделать."

"Что?"

"Что я могу тогда сделать."

Её слова смешались со звуком плача. Джесси прикусила губу. Кажется, она не хотела показывать свою слабую сторону. Джесси продолжала говорить и плакать.

"Каждый раз когда я вижу отца, я злюсь. В прошлом он был гордым и холодным. Почему такой человек… почему он такой слабый? Почему он столь жалок?"

"…Не то что бы он слабый. Твой отец в том возрасте, когда можешь ты увидеть его слабость."

Сколько сильных отцов. Каждый отец боится, что его дети увидят его слабым, но ничего не поделаешь, этот день рано или поздно наступит. Будет лучше, если дети узнают его слабость пока он ещё здоров. Чжо Минджун открыл рот.

"Я не хочу тебе читать нотаций, поэтому задам вопрос. Ты хочешь обнять своего слабого отца, или ты не желаешь его видеть?"

"Не то чтобы я не хотела его видеть."

"Значит ты хочешь его обнять."

Сказав это Чжо Минджун улыбнулся. Джесси повернула голову, а её глаза покраснели. Это было хорошей идей. Она была ребёнком, которая не замечает насколько ненавидит своих родителей. После разговора она направилась в свою комнату на 2-ом этаже. Если бы она действительно ненавидела своих родителей, то убежала бы. Чжо Минджун невозмутимо открыл рот.

"Я буду болеть за тебя, ты действительно этого хочешь?"

"……Так как?"

(П.П. автор отображает, что она говорит настолько тихо, что слышен лишь конец фразы, я если честно не знаю, что за фраза, поэтому как есть так и перевёл.)

Чжо Минджун ответил.

"Есть вещи, которые твой отец любит больше всего."

Например желе.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 9. На 92-ой улице в Нью-Йорке (часть 5)**

"Желе?"

Переспросила Джесси. Не то что бы не знала, что это было желе. Но ведь нечто подобное ей бы просто не пришло в голову. Разумеется Джесси знала, что Лукасу нравится желе. Но она не знала, что лишь по этой причине её отец построил завод.

Однако, она никогда бы и не подумала готовить желе и дарить ему его в качестве подарка. Она думала, что это так же бессмысленно, к готовить пиццу и дарить её владельцу пиццерии. Однако, когда она обдумала всё, ситуация была совершенно другой. Желе фабрика разрушена, и желе, столь нравящееся Лукасу, тоже больше не было рядом.

Если она сделает немного желе нынешнему Лукасу… Джесси подняла голову и посмотрела на Чжо Минджуна всё ещё обдумывая это. Голубые глаза похожие на безмятежный океан смотрели на Чжо Миджуна. Чтобы человек встреченный недавно, да ещё и попросил сделать её желе для её же отца. Какой странный человек.

Но, кажется, она доверяет ему. Хотя и не знает почему. Возможно из-за того, что он выглядит надёжным. Джесси открыла рот.

"…. Но я не знаю как его делать."

"Всё в порядке. Я сделаю."

По правде говоря, он не знал как сказать это ещё уверенней. Однако Чжо Минджун думал, что наиболее важно просто сделать желе, а вкус можно отодвинуть на второй план. Того факта, что Джесси сама сделала желе, будет достаточно.

Чжо Минджун подумал и кое-что понял. Пускай это и одно и тоже блюдо, но в зависимости от того, кто его приготовил, оно может стать совершенно другим.

'На чем я должен сконцентрироваться во время готовки?'

Вдруг у него в голове застрял вопрос, но сейчас было не время для рассуждений. Чжо Минджун открыл рот. В этом доме, кухня принадлежала Джейн, но она должна его понять. Джейн не должна будет ругаться на него, потому что у него есть везкая причина. Всё для того, чтобы помочь отношениям родитель-ребёнок. Это было то, над чем он размышлял.

"А теперь, можешь принести немного фруктов? Если их нет, сок тоже сойдёт."

"Я думаю, что есть несколько яблок. Но они не совсем спелые."

"Даже лучше. Для приготовления вкусного желе, неспелые фрукты подойдут лучше всего."

"Ох…"

Джесси кивнула и принесла яблоки. А также она притащила немного сахара. У нее не было желатина, но это не имело значения. Чжо Минджун знал способ, как обойтись без него.

"Ты не делала желе когда была маленькой?"

"Я делала. Но мне его больше нравится есть, чем делать."

"Всё в порядке. Если ты делаешь то, что тебе нравится, чтобы съесть, оно будет ещё вкусней."

Сказал Чжо Минджун и широко улыбнулся. Смотря на Чжо Минджуна Джесси спросила.

"А ты что, шеф-повар?"

"Нет. Я стремлюсь им стать."

"Ты уверен, что всё в порядке?"

"Почему ты столь обеспокоена, это разве не вкусно?"

Джесси ничего не ответила, и держала свой рот на замке. Смотря на Джесси Чжо Минджун передал нож. Смотря на недоумевающую Джесси, Чжо Минджун открыл рот.

"Раздели яблоко на 4 части и вырежи семена. После разрежь ещё по 4 кусочка не срезая кожуры."

"Зачем кожура?"

"В кожуре содержится пектин. Который послужит заменителем желатина."

В коже и мякоти содержится очень важное вещество для приготовления желе — пектин.

(П.П. В производстве пищевых продуктов, таких как варенье, джем, конфитюр, мармелад, пектин применяют в качестве гелеобразователя.)

"Ты действительно сможешь его сделать?"

"….. Это проще простого."

Джесси сказала так, будто ему вообще не стоит обращать на неё внимание и подняла нож. Однако, смотря на то, как она обращается с ножом, можно сказать 'рукажоп в действии'.(П,П. немножко отсебятинки добавил =D). Она пыталась разрезать яблоко, но нож остановился на середине. Джесси даже не попыталась надавить на тыльную сторону ножа. Чжо Минджун раскрыл рот.

"Ты должна надавить на тыльную сторону ножа рукой. Да. Именно так."

Даже после того, как Джесси нарезала яблоки, Чжо Минджун не пришел в движение. Всё будет бессмысленно, если его сделает Чжо Минджун. Джесси должна сделать всё сама. Для своего отца. И для себя.

"Теперь положи их в кастрюльку и налей в неё воды до вехнего уровня яблок. И поставь на слабый огонь."

"Ты действительно хочешь заставить меня всё это делать?"

"Ты хочешь, чтобы я тебе помогал?"

"……Хорошо. Я сделаю это. Я хочу."

Джесси налила воду. По правде говоря, на этом этапе, новички чаще всего делают ошибки. Даже Чжо Минджун их совершал. После того, как налили воду нужно варить до тех пор пока лишняя влага не испарится. Если налить много воды, фрукты можно испортить.

Поэтому, в зависимости от того, как она контролирует воду, решится, получится у неё желе или нет.

Чжо Минджун просто смотрел на чайник, который начал потихоньку закипать.

"Что мне теперь делать?"

"Обожди некоторое время, когда яблоки начнут размягчаться раздави их. Но для начала, давай подготовим всё необходимое. Можешь принести хлопковую ткань и чашу?"

"Хорошо."

Джесси подчинилась. После, хлопковая ткань и чаша отправились на край стола, Джесси И Чжо Минджун молча смотрели на кастрюльку. Первым заговорил Чжо Минджун.

"Старшая школа?"

"Нет. Старшеклассницей я стану в следующем году. А мистер?"

"Не мистер, а Чжо Минджун. Я студент колледжа. Если подумать, мы даже не представились."

"…. Джесси Дин. А откуда приехал мистер? Япония?"

"А ты как думаешь, откуда я?"

"Хмм. Китай, или Корея. Японцы не так спокойны как мистер."

Чжо Минджун кивнул вспоминая изображения японских детей. Чжо Минджун открыл рот.

"Я кореец. И я путешествую."

"Я не знаю почему людям нравится в Нью-Йорке. В этом городе мало на что можно посмотреть."

"Похоже ты не знаешь ценности твоей страны."

Он не стал говорить о Нью-Йорке, того чего думал. Джесси поняла смысл слов Чжо Минджуна. Она заговорила более спокойным голосом.

"Я хочу, чтобы ты знал, это не потому что я простила отца."

"В этом нет необходимости. Но разве ты не поняла? Все мечты за которыми он гнался разрушились в одно мгновенье. В такой ситуации не каждый отец может быть суперменом."

Джесси кивнула на сказанное Чжо Минджуном и закрыла рот. Некоторое время спустя она с трудом открыла его и заговорила.

"Даже если и так, каждая дочь желает видеть в своём отце супермена."

Она была права. Чжо Минджун поднял ложку и закрыл глаза. И делая круговые движения сказал.

"Даже супермены прячутся. Если увидят человека-паука, ты поймешь."

(П.П. Ваааа… Автор, ты что, в прошлой жизни фильмов пересмотрел про супер героев? задрало…)

Джесси рассмеялась и с горечью посмотрела на пол. Чжо Минджун открыл рот.

"Хватит говорить про этих суперменов, перемешай содержимое кастрюльки. Яблоки должны быть мягкими. А что касается мякоти, раздави её поварёшкой."

"Хорошо."

По сравнению с началом, её голос стал мягче. Джесси сняла крышку с кастрюльки и начала помешивать содержимое поварёшкой. Был слышен бурлящий звук и чувствовался приятный освежающий аромат похожий на пастилу.

Когда почти вся мякоть была раздавлена, Чжо Минджун накрыл тарелку влажной хлопковой тканью. И сказал.

"Перелей всё из кастрюльки в тарелку, медленно."

Джесси подняла кастрюльку. И из кастрюльки потекла давленная мякоть и фруктовый сок. Они стали собираться на хлопковой ткани. И тогда. Джесси схватила ткань и пыталась выжать её. Чжо Минджун тут же закричал.

"Нет!"

"Д… да? Почему?"

"Если ты сделаешь это, мякоть попадёт через марлю и смесь потеряет кислород. Пусть всё стекает с мякоти как есть."

"… Ммм. Это займёт некоторое время."

"Для приготовления желе требуется терпение."

В конце концов, вздохнув, Джесси пришлось ждать пока сок из мякоти сам не вытечет через хлопковую ткань. После этого всё пошло как по маслу. После, добавив в мякоть сахара в соотношении 4-3 и смешав всё, вы должны помешивать её до кипения. Нужно кипятить до того, пока почти готовое желе не будет соскальзывать с ложки.

После того как всю массу перелили в сосуд, её нужно охладить. После всей этой готовки на часах уже был час ночи. Джесси тёрла сонные глаза. Чжо Минджун улыбнулся и сказал.

"Каково это? Готовить для другого."

"Я не знаю. Ощущение, будто ты чего-то достиг. И стресс неожиданно спадает."

"Поздравляю. Ты сделала свой первый шаг."

Какой ещё шаг? В понимании отца? Или готовке?

Ей было любопытно, но она не могла спросить. Если она спросит нечто вроде этого, её будут держать за малое дитя, которое даже не может понять скрытого смысла. Почему-то Джесси не хотелось, чтобы её держали за дитя.

Утро было ярким. Солнечный свет просачивался сквозь железный забор и растапливал снег. Лукас медленно открыл глаза. Первое, что он увидел, это затылок жены. У него в груди потеплело глядя на вид от которого он уже успел отвыкнуть. Однако, вспомнив разгневанный взгляд Джесси, улыбка с лица Лукаса тут же исчезла.

Он невольно вздохнул. Он не знал как смягчить гнев своей дочери. Ему ничего не приходило в голову. Обессиленный, Лукас покинул свою спальню.

Он хотел набраться сил выпив стакан воды, но увидел нечто странное открыв холодильник. Рядом с бутылкой воды был большой бумажный шар. То, что было завёрнуто в обёрточную бумагу наверняка было желе. И желе ручной работы.

"Это яблочное желе."

"Джесси….!"

Джесси посмотрела на Лукаса своими опухшими глазами. Возможно ли, что его дочь и вправду сделала желе ради него? Думая об этом Лукас был в замешательстве, так что, Джесси сказала прямо.

"Сначала съешь. Его было трудно делать на рассвете."

"Ве… верно."

Лукас съел немного желе, после чего его глаза стали мокрыми. Ему кое-чего не хватает, но как домашнее, это хорошее желе. Качество не важно. Он не мог почувствовать аромат правильного желе.

"Вкусно. Это вкусно."

"….Тогда прекрасно."

В этот момент Джесси пыталась забрать его. Лукас обнял её. Джесси не стала отталкивать Лукаса. Лукас старался не заплакать и открыл рот, но ни звука не издал. Слышались всхлипы. Джесси тоже отвела свои слезящиеся глаза, но притворилась спокойной.

Смотря на это зрелище Чжо Миджун отвернулся. Он хотел оставить их наедине. Однако, ему встретилась Джейн, и тоже вся в слезах. Чжо Минджун неловко сказал.

"Мне очень жаль. Я использовал вашу кухню без разрешения."

"…. Всё в порядке. Спасибо, что помогли моему ребёнку сделать вкусное блюдо на этой кухне."

Чжо Минджун развернулся с улыбкой на лице из-за слов Джейн. Перед глазами возникла кулинарная оценка желе. Однако, Чжо Минджун не стал смотреть на баллы. Он не считал это необходимым.

Потому что желе нет нужды оценивать по баллам. Невозмутимо ответил Чжо Минджун.

"Это одно из лучших блюд, увиденных мной в этой жизни."

(П.П. вот желека ?

Называется пошутил и хватит, но автор молодец, шутить надо в меру, за последние полгода мне поднадоели эти китайские новеллы в которых через главу читаешь 'Ты не способен осознать разницу между небом и землёй', так что, это однозначно классная новелла, чтобы развеяться и отдохнуть от поножовщины китайцев… читайте в удовольствие дамы и господа :D)

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 10. Отбор на Великого Шеф-повара, и … (часть 1)**

Чжо Минджун сказал несколько пожеланий на прощание, потому что он в скором времени хотел переехать, но даже после переоформления карты, Чжо Минджун остался в доме Лукаса. Не то чтобы он не хотел. Просто Лукас не позволил Чжо Минджуну уйти, даже Джейн настаивала на этом. Сначала он хотел отказать ища отговорки, но одна фраза Джейн заставила Чжо Минджун остаться.

"Побудь мостом который позволит Джесси пересечь пропасть между ней и её отцом."

Как кто-то сможет уйти, после такой просьбы. Джесси тоже поворчала, как если бы ей тоже не нравилась эта идея, кажется ей нравилось присутствие Чжо Минджуна.

Так прошло 15 дней. Утренние подготовительные работы. Дом Лукаса. Чжо Минджун стоял перед разделочной доской и смотрел в пустоту. Или, по крайней мере, так казалось. Однако Чжо Минджун смотрел в окно перед собой.

[Расчетная кулинарная оценка 5.]

Эта новая функция открылась после того, как его уровень поднялся до 6. Кулинарное моделирование того что ты хочешь сделать. Эта система показывает финальную оценку рецепта о котором вы думаете.

Он несколько раз использовал это. Не сказать, что это было не особо полезно. Если бы он следовал рецепту, то не смог бы приготовить. Сказать на чистоту, вероятно, эта сила может раскрыть свой потенциал на состязании. Множество раз участников дисквалифицировали на этапе, когда они должны были смоделировать своё блюдо. Если ты не ошибся на этапе моделирования, то вероятность того, что ты приготовишь качественное блюдо выше.

'А также я смогу сэкономить ингредиенты.'

Если его навыки готовки немного вырастут, он сможет получить нечто вроде восприятия. Во время готовки пищи, он сможет узнать вкус блюда, даже не пробуя его. Поэтому, готовя новые блюда, шанс неудачи будет также немного ниже. Но это лишь сделает его не отвратным. Главное в рецепте, подчеркнуть вкус. Кто-то, кто смог указать на лучший рецепт с первого раза, явно не обычный человек. Люди делились на две категории.

Мастера и гении.

Чжо Минджун не был ни мастером, ни гением. Однако мог заимствовать навыки и тех и других с некоторыми ограничениями. Конечно же он не обладал шокирующими и творческими навыками, но…

'Тяжелая работа вознаграждается.'

Чжо Минджун верил. Талант не всё в кулинарии. Конечно же, талант поможет быстрее прогрессировать, но достигнуть настоящей высот можно лишь тяжким трудом. Остальное, индивидуальные различия.

Помогая Джесси с желе, Чжо Минджун о многом подумал. О том, что приготовленное Джесси желе было не простым. Оно было наполнено упрёком и подбадриванием для её отца. И именно из-за этих свойств желе стало наиболее ценным.

Мысль закралась ему в мозг. То, что повар вложил в своё блюдо, не простая готовка пищи. Так что он должны вложить в неё? Хотите просто поесть? Это будет просто формальностью.

Погрузившись в свои мысли, он всё продолжал думать, но не мог придумать ответ. Однако, Чжо Минджун не стал беспокоиться. Как сказала Джесси, готовка, это битва с самим собой.

"Сперва начни готовить."

Чжо Минджун согласился с Лукасом. Джейн позволила Чжо Минджуну оккупировать свою кухню, из-за сложившейся ситуации. А что касается Чжо Минджуна, для него это прекрасная возможность сэкономить деньги и отточить навыки готовки.

(П.П. хорошо устроился :D)

За последние 15 дней приготовил все известные ему блюда ни одного не пропуская. В основном это были блюда американской кухни. От Джамбалайи которую он ел в самолёте, до макарон с сыром и отбивной из бифштекса. А также пытался сделать блюда, которые до этого не делал.

Даже если он делал корейскую пищу, если делать её из американских ингредиентов, вкус будет другим. Даже рис был другим. Рис который он ел в Корее был японского происхождения, он был клейким и с сильным ароматом. А рис в Америке был индийского происхождения. 70% риса было индийским.

А остальные 30% называют Калроуз и его свойства были как у японского и индийского. Сочетание клейкости и аромата было средним между первым и вторым. Всё это время Чжо Минджун использовал рис Калроуз.

Даже готовка пищи из калроуз представляла из себя нечто среднее между японской и индийской кухней. Наливать воды нужно больше, чем индийскому, но меньше, чем японскому рису. Так что, даже такие обычные ингредиенты имели серьёзные различия. Самым главным было понимание американских ингредиентов.

Чжо Минджун уверен. За последние 15 дней он использовал всевозможные виды ингредиентов. Но это не значит, что он их все освоил, но теоретически он всё знал. Он считает, что сумеет как-нибудь это преодолеть.

"Как минимум, я должен пройти отборочные."

Я должен придерживаться этого. Я хочу это. А значит.

"Я должен приготовить сырное резотто на завтрак."

Я сосредоточусь на резотто, так как оно вязкое и липкое.

"…..Идиот, получил расстройство желудка после столь тяжкой, упорной работы проделанной тобой."

Внутри автомобиля на пути к предварительному этапу. Джесси пафосно сказала глядя на Чжо Минджуна. Чжо Минджун выдохнул смотря опустошенным взглядом.

"Сыр мне не подходит…"

Это не потому что ему не нравился сыр, но каждый раз, когда он его ел, его брюхо начинало болеть. Раньше такого не происходило. Чжо Минджун закрыл глаза и сосредоточился на желудке. Будет плохо если его укачает прямо в окно. Лукас, сидящий на водительском видении озабоченно сказал.

"Тебе плохо? Сможешь ли ты пройти тест?"

"Ах, всё в порядке. Это мой живот болит, а не руки."

"Фуф… теперь выпрямись. Мне становится тебя жалко."

Чжо Минджун мог только посмеяться, глядя на сожалеющее лицо Лукаса.

По предварительным подсчетам, было не меньше 1000 человек. Нью-Йоркские кандидаты и тесты были разделены с интервалом в час, но всё ещё было слишком много народа. Конечно же, тут множество друзей и семей, которые пришли поболеть, но всё же…

"Вау, после предварительного этапа будет следующий, верно?"

"Вроде да. Раз в неделю отбирают по 5 человек…"

Если так можно выразиться, даже пройти через отборочные великое дело. Чжо Минджун нервничал глядя на окружение. Было множество операторов, которые бродили и брали интервью у участников. Верно. Это было не обычное кулинарное состязание. Это был Великий Шеф-Повар.

Попасть на отбор Великого Шеф-Повара очень просто. Для начала, отборочные соревнования проходят каждые выходные в Америке. Первый этап — собеседование. Реквизит немного отличался, но проверяли в основном, понимание ингредиентов.

Люди входили и выходили уже через 5 минут после собеседования в комнате. Точнее говоря, 5 минут максимум. Было множество людей которые вышли даже минуты там не пробыв, их лица были мрачными. Кажется, их принизили после короткого обмена слов.

'Кажется, мне просто нужно продержаться 5 минут.'

Говоря иначе, он должен продемонстрировать хоть немного понимая в приготовлении пищи за 5 минут.

"Номер 591! Участник 591!"

"Я здесь."

"Входите."

Персонал турнира позвал его внутрь. Чжо Минджун кивнул и пошёл в комнату для собеседования.

На собеседовании было трое, их лица были очень знакомы. Только тогда Чжо Минджун ощутил всем нутром, что попал на Великого Шеф-Повара, которого он некогда смотрел по телевизору. Ещё не достигший тридцатилетия он уже получил две Мишленовские звезды и к своим сорока годам он надеется получить третью звезду. Это был Алан Крэйг. Она признана как лучший эпикуреец всей Европы, и в тоже время наследница 'поттер бир', Эмили Поттер. И наконец, владелец множества ресторанов по всему миру, ему лишь не хватает книги, чтобы получить Мишлен. И это Джозеф Винсент.

(П.П. эмм, сразу отпишусь: имена и названия предприятий, наверное, во всех случаях, вымышлены… и насчет Мишленовских звёзд, это форма оценки владельцев ресторанов. максимум звёзд 3… и вот, что должны думать люди видя эти звёзды на каком-нибудь ресторане: 1 звезда — стоит заглянуть и перекусить; 2 звезды — и пешочком можно через весь город пройти, и не страшно что ноги стёр; 3 звезды — плыви через океан, рви жопу, но ты должен там побывать… как-то так =D)

Из этой тройки, самым авторитетным был, конечно же Джозеф. И всё не потому что у двоих других были ничтожные успехи, просто профессионализм Джозефа был совершенно на другом уровне. Возможно, именно поэтому, Чжо Минджун ощущал необыкновенную ауру исходящую от Джозефа. Джозеф открыл рот.

"Минджун. Посмотрев на вашу заявку, вы приехали сюда из Кореи?"

"Да. Это так."

"По каким причинам вы потрудились приехать в эту далёкую страну?"

Очевидно, он считал этот вопрос испытанием, которое ему придётся преодолеть. Чжо Минджун старался невозмутимо ответить. Однако это не помогло, в его голосе чувствовалась напряжённость.

"Всего лишь из-за скромной мечты стать шеф-поваром. После моего поступления в колледж, эта мечта стала ещё более страстной. Я не хочу опоздать. Мне хочется, чтобы родители признали во мне шеф-повара… поэтому, Великий Шеф-Повар, послужит хорошим стартом для меня."

"Интересно. Было множество поваров, которые считали, что они блестяще дебютируют, но их дисквалифицировали и они получили отвратительные отзывы."

"Надеюсь, я не стану таким."

Спокойно ответил Чжо Минджун. По правде говоря, Джозефа забавляло смотреть на Чжо Минджуна. Чжо Минджун говорил медленно, а его тяжелый голос заставлял людей его слушать, и акцентировать ещё больше внимание на нём. Его внешность обладала определённым шармом, присущий людям с запада. Однако, не имела места быть в Азии. Его можно было рассматривать как будущую звезду, хотя бы из-за внешности. Лишь из-за того, что он приехал из Кореи, чтобы стать звездой может оставить сильное впечатление.

'Но это только если у него есть навыки.'

Ждать долго не пришлось, после этого вопроса начинался настоящий тест. Джозеф бросил свой взгляд на Алана и Эмили. Эмили открыла рот.

"Давайте начнём базовую проверку понимания ингредиентов."

"Да."

"Назовите разницу между вертикально и горизонтально нарезанным луком."

Чжо Минджун широко улыбнулся.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 11. Отбор на Великого Шеф-повара, и … (часть 2)**

Это был очень простой вопрос. Однако, по нему можно судить есть ли у тебя реальный опыт готовки.

"Лук — это овощ, имеющий особую текстуру. Если разрезать его по вертикали, текстура сохранится, однако, текстура разрушится, если разрезать его по горизонтали. Лук с разрушенной структурой будет мягче и станет менее пикантным, по сравнению с луком сохранившим свою структуру."

Чжо Минджун с лёгкостью ответил на данный вопрос. Эмили кивнула.

"Всё верно. Тогда, следующий вопрос. Нарезая Болгарский(сладкий) перец, вы будете резать его с внешней стороны? Или внутренней?"

"С внутренней."

Та самая часть, на которой люди чаще всего совершают ошибки при обработке перца. Вы бы стали нарезать перец с внешней стороны, потому что так проще, но поступать так с болгарским перцем нельзя, так вы разрушите клеточное строение, а соки этого овоща потеряют питательные вещества. Легче будет резать с внутренней стороны, а ещё, это поможет сохранить питательные вещества, находящиеся в соках.

"Хорошо. Тогда я задам аналогичный вопрос, что задавала до этого. Какая разница между вертикально и горизонтально нарезанным перцем?"

"Если разрезать вертикально, то витамины будут относительно уничтожены. Вкус будет ближе к обычному перцу. Если нарезать его горизонтально, перец станет жестче, однако аромат будет насыщенней."

Даже после этого, он продолжал отвечать на такие вопросы как. Разница готовки на низком и высоком жаре. Какие различия разных видов муки существуют при создании теста. Они даже спросили особенности и гармоничное сочетание ингредиентов со специями и заправками.

И после всего этого, открыл рот, всё это время молчавший, Алан. Он консервативно открыл рот, сохраняя идиотское выражение на лице.

(П.П. Пхахаха, консервативно открыл рот, ваааа, что это за речевой оборот? Что это значит? Фиг знает, но звучит смешно ? )

"Вы прошли собеседование. Минджун, приготовьте что-нибудь из своего фирменного меню. Я дам вам 30 минут."

"Да. Я понял."

Не было никаких поздравлений. Ни аплодисментов. Очевидно. Это только начало. Он был на том уровне, на котором они позволят ему воспользоваться сковородой и ножом.

Чжо Минджун слегка наклонил голову и покинул комнату для собеседования. И пошел к столешнице. Было похоже на то, будто он услышал новость о том, что он прошел, оператор подошел к нему и открыл рот.

"Поздравляю. Какое блюдо вы собираетесь приготовить?"

"Жареный лещ с перечным соусом."

"Вы уверены, что сможете удовлетворить критерии судей?"

"7 баллов. Я сделаю это."

Оператор не мог ничем помочь, но чувствовал себя озадаченным неожиданными словами, 7 баллов. Было ли это выражением неуверенности? Однако, лицо Чжо Минджуна выражало задумчивость и ни капли не помрачнело.

Есть причина, почему Чжо Минджун сказал столь кратко. На таких телешоу много зрителей. И ему не хотелось подолгу болтать, он боялся, что видео с ним обрежут и отредактируют.

За исключением стандартных ингредиентов, таких как чеснок и лук, он должен взять основные ингредиенты из переносного холодильника. Чжо Минджун направился туда, где его уже ожидала семья Дин. Лукас отдал ему холодильник и сказать.

"Есть два типа людей в мире. Те кто могут вкусно готовить, и те кто не могут. Ты не из вторых. Я считаю, что ты получишь хороший результат."

"Спасибо."

Улыбаясь, Чжо Минджун получил холодильник. Оператор запечатлел момент, когда Чжо Минджун был с Лукасом, нет, с семьёй Дин. С первого взгляда было понятно, что они не родственники. Так какие же между ними взаимоотношения? Лучше не любопытствовать. Чжо Минджун выйдет в эфир только по решению судей. Точнее говоря, это зависит от того, насколько интересным будет процесс готовки. Прошлому Чжо Минджуну было известно об этой проблеме.

Чжо Минджун отправился к прилавку. В конце стола стояло несколько камер, у каждой их них стоял ответственный оператор. В такой обстановке было немного неудобно готовить, но Чжо Минджун не возражал. В первую очередь, он не из тех кто подглядывает.

Чжо Минджун достал ингредиенты из холодильника. Лещ. И шафран. Это были основные ингредиенты. А остальные он выбирал из предоставленных Великим Шеф-Поваром.

В таких случаях система была очень полезна. Ведь он мог узнать качество не трогая и не совершая другие подобные манипуляции. Поэтому, каждый раз когда он протягивая руку, он брал высококачественный ингредиент.

Взятые им ингредиенты были очень простыми. Перец, зелёный лук, тимьян, базилик, оливковое масло, масло из виноградных косточек, сливочное масло, соль, белое вино и болгарский перец.

(П.П. Масло из виноградных косточек (англ. grapeseed oil) представляет собой растительное масло, получаемое в основном методом горячей экстракции из семян винограда. Является побочным продуктом виноделия. Используется в высокотемпературных методах обработки продуктов.)

Блюдо, которое Чжо Минджун хотел сделать, он уже делал множество раз, возможно, даже больше ста раз. Лещ был зажарен на сковороде при помощи техники полива, и острым, но в то же время сладким перечным соусом. А также, это было одно из блюд, в котором Чжо Минджун наиболее уверен.

Прежде всего, Чжо Минджун начал с обработки болгарского перца. После Чжо Минджун повернулся к огню, он разместил на нём перец. И налил немного растительного масла на сковороду.

После он порезал зелёный лук. Навыки нарезания, показанные им при резки белых корней необычные. Даже Чжо Минджун удивился. Неужели всё потому что его навыки готовки улучшились, его навыки обращения с ножом тоже стали лучше?

У него нет времени предаваться фантазиям. Чжо Минджун бросил нарезанный зелёный лук на горячее масло. Приятный аромат зелёного лука раскрылся вместе со звуком жарки. Чжо Минджун развернулся и посмотрел на перец. Часть перца попавшего на огонь зловеще сгорела, но лицо Чжо Минджуна выражало спокойствие. Будто он изначально это и хотел сделать. Если зажарить зелёный лук, перец или паприкой, к ним прикрепится аромат копчения и изначальный аромат усилится.

Зелёный лук хорошенько прожарился всего за минуту, по причине того, что был тонко нарезан. Чжо Минджун вывалил его на кухонное полотенце. Он должен был избавиться от масла. Так или иначе, зелёный лук будет использован в качестве украшения после того, как блюдо будет готово. У него не так много времени.

Внезапно, перец выглядел так, будто его сожгли. Чжо Минджун почистил перец холодный водой. Готовя перец таким образом, вкус становится насыщенней.

Однако, это ещё не всё. Чжо Минджун вытер воду с перца кухонным полотенцем, и положил чеснок, тимьян, базилик, масло из виноградных косточек, соль и перец в миску. После, он начал измельчать всё блендером. Это будет соус. Соус нежно-зелёного цвета. Если отфильтровать его через сито и выжать, он станет чище. Таким образом, он не собирается никак выделять леща, но собирался его всего покрыть этим соусом.

Когда он закончил с соусом, остался лишь лещ. Чжо Минджун налил оливковое масло на сковороду и включил огонь. А после, он начал обрабатывать леща. После, окропил белым вином и добавил соли. Конечно, всего по чуть-чуть. Поскольку заправка — соус.

Чжо Минджун положил леща на горячее масло. После того, как он почувствовал, что кожа стала хрустящей, Чжо Минджун перевернул его другой стороной. И положил кусочек сливочного масла.

Масло, мгновенно расплавившееся смешалось с концентрированном оливковым маслом и рыбьим жиром. Чжо Минджун немного наклонил сковороду и полил маслом кожу леща. Техника Арросер. Метод, который также именуется как бассет, при его использовании для обжарки мяса и рыбы.

(П.П. Если кто смотрел аниме 'Повар боец сома 1 сезон' то должен был видеть объяснения, что это за техника. А кто не смотрел, вот https://www.youtube.com/watch?v=QYW-pQbyJoE , там всё показано.)

Если поливать масло таким образом, кожа станет хрустящем, но внутренняя структура останется мягкой.

Когда лещ был почти готов, у него осталось ещё 5 минут. Чжо Минджун медленно полил перечным соусом тарелку. Соуса получилось много, как если бы его размазали кисточкой, на котором разместился лещ. После, на нём в качестве последнего штриха был разложен жаренный лук.

[Вы приготовили жаренного леща с перечным соусом!]

[За попытку приготовить сложное блюдо, вам присуждается дополнительное очко!]

[Жареный лещ с перечным соусом.]

Свежесть: 89%

Происхождение: Слишком много ингредиентов чтобы узнать.

Качество: Высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 7/10

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 12. Отбор на Великого Шеф-повара, и … ( часть 3)**

7 баллов. Это лучшее, что Чжо Минджун мог прямо сейчас получить. Это довольно-таки низкий показатель, по сравнению с 10 баллами, однако, Чжо Минджун чувствовал, инстинктивно. Что всякий раз, когда его счёт будет возрастать на 1 разницы, это будет не просто балл.

За последние 15 дней, Чжо Минджун побывал во многих ресторанах Нью-Йорка. Два из них получили звёзды Мишлен. Один был двухзвёздный, а другой однозвёздный. Оба места были настолько знамениты, что если вы были резидентом, вы бы не смогли не узнать об этом.

(П.П. Резидент — это юридическое или физ. лицо, зарегистрированное в данной стране, на которое в полной мере распространяется национальное законодательство.)

Однако, не было блюд на 10 баллов. Чаще всего были блюда на 8 баллов, а иногда попадались даже на 7 баллов. Ещё встречались блюда на 9 баллов, и с некоторой долей вероятности попадались ниже 7 баллов.

Точнее говоря, Чжо Минджун съел только одно блюдо на 9 баллов. И это было в двухзвёздном ресторане 'Восточный кроличий сад'. Этот ресторан уже ждал свою третью звезду.

И 9-тибальное блюдо в этом месте, он не мог ни с чем сравнить в своей жизни. Это были великолепно обжаренные бараньи рёбрышки с соусом карри.

Чжо Минджун не думал, что хотя бы раз в жизни он будет шокирован блюдом. Он считал, что его могут шокировать лишь отвратительные блюда. Однако, он не ожидал, что блюдо будет настолько вкусным, что парализует его мозг. Но он был не прав. Во-первых, это был уникальный гармоничный аромат карри. Внушительный аромат бараньих рёбрышек, струящийся через язык и нос, преследовал его. Эти великолепно прожаренные рёбрышки вторглись и захватили весь рот, заполняя его своими соками. Их вкус вводит в транс и оставляет без чувств.

Когда он пришел в себя, то уже не мог насладиться вкусом рёбрышек, ибо они уже были съедены. В этот момент Чжо Минджун был необычайно шокирован. Именно в этот момент он почувствовал своим языком блаженство.

Вот почему он не был расстроен своим 7-мибальным блюдом. Во-первых он считал, что у него, на данный момент, не хватает способностей. Возможно, он сможет их развить тяжёлой работой. Такой результат не повод для разочарования, но результат должен быть признан.

Чжо Минджун нагрузил тележку блюдом с лещём, и пошел в комнату судей. Из-за гигантского количества участников, зал был заполнен ароматами еды.

Чжо Минджун посмотрел на каждого из судей. Первым, на ком он заострил взгляд была Эмили Поттер. Точнее на окне, которое появилось рядом с ней.

[Эмили Поттер]

Уровень готовки: 3

Уровень выпечки: 6

Уровень дегустации: 9

Уровень оформления: 6

В основном высокие уровни. Он не мог помочь, но вздохнул в изумлении от её уровня готовки. На этом уровне, вкус блюда будет ощущаться совершенно иначе.

Алан на 9-ом уровне дегустации. А Джозеф только на 8. Чжо Минджун подумал что это из-за его возраста. У некоторых людей после сорока начинает теряться чувство вкуса.

Однако, в уровне готовки всё наоборот. Уровень Джозефа — 9, а Алана — 8. Возраст Джозефа говорит сам за себя. Точно не известно, но, должно быть, ему около шестидесяти. Поэтому, у него на 10 лет больше опыта, чем у Алана, его уровень не мог быть ниже.

Однако, в то же время, Чжо Минджун не мог удержаться, но интересно. Если у кто-то вроде Джозефа — Шеф-повара мирового класса, не было 10-ого уровня готовки, тогда у кого он? Нет, такой человек вообще существует? В этот момент грубо заговорил Алан Крэйг.

"Минджун. Как долго вы будете заставлять нас смотреть на ваше лицо?"

"Ах, я извиняюсь."

Чжо Минджун немного наклонился, взял тарелку с лещём и пошел к столу. Как только он поставил леща на стол, первым встал Алан. У него было изящное и хорошо сложенное лицо. Поэтому, лишь взглянул на внешность, можно сказать, что он был перфекционистом.

"Это лещ?"

"Да. Я приготовил леща техникой арросер и разместил его на перечном соусе. Уникальные специи и перец будут приятно сочетаться со слабым ароматом леща."

"Мы узнаем это, когда попробуем."

Ответил придирчиво Алан. Что не особо задело Чжо Минджуна. Он знал, что Алан всегда был таким шеф-поваром. Хотя он не знал, действительно ли Алан такой или это специально так задумано.

Алан отрезал небольшой кусочек леща и съел.Чжо Минджун молча смотрел на это. Это блюдо на 7 баллов. Он знает, что не провалится. Ему незачем нервничать. Если вы знаете, как правильно оценить блюдо, то лещ не заслуживает никакой критики.

Пока Чжо Минджун смотрел на Алана, тот вытер рот салфеткой и вернулся. Ни слова, но лицо Чжо Минджуна даже не дрогнуло. Следующей была Эмили Поттер. Она поднесла леща ко рту с выражением ожидания. И закрыв глаза, начала им наслаждаться. Хотя у неё и было непроницаемое лицо, Чжо Минджун отчётливо это заметил, но, кажется, на её лице появляется улыбка.

Последним стал Джозеф Винсент. Он не мог удержаться, ведь за морщинистым лбом Джозефа чувствовалась аура мастера. В этот момент, он не мог не нервничать. Всё потому что он боялся, что Джозеф оценит его блюдо легкомысленно. И теперь, он собрался попробовать блюдо. Еще до перевоплощения он чистил чеснок в ресторане не имеющем Мишленовских звёзд. Но теперь он собирался попробовать его блюдо. Прежде чем Джозеф его попробовал, он задал вопрос.

"Ты думаешь, ты хорошо приготовил его?"

"… На данный момент это максимум что я могу сделать."

"Тогда, если он не вкусный, означает ли это, что у тебя нет будущего?"

Джозеф сказал это так, будто пытался его напугать. Однако, Чжо Минджун не отступил. Чжо Минджун ответил спокойным голосом. Он сказал сильным низким голосом.

"Это будет вкусно."

"Хорошо. Я надеюсь, что ты говоришь правду."

После сказанного Джозефом, он съел всего оставшегося леща. Он некоторое время наслаждался им, и после этого, улыбнувшись, вернулся на своё место.

Трое судей начали обсуждение. Это было так тихо, что Чжо Минджун не мог ничего услышать. Разговор был недолгий. По окончанию беседы судьи кивнули, вкоре они переместили свои взгляды в одну и ту же сторону сторону. Первым раскрыл рот Алан.

"Минджун. Как вы считаете, какова будет наша оценка?"

"Я полагаю, она будет хорошей."

"На основании чего?"

"Если бы это блюдо было неудачным, я бы не поставил его на стол."

Алан улыбнулся после сказанного Чжо Минджуном и посмотрел на Эмили. Оценку продолжила Эмили.

"Готовить леща техникой арросер, было действительно хорошим выбором. Пока я его пробовала, я смогла почувствовать аромат сливочного масла и рыбьего жира перетекающих у меня во рту."

"Спасибо."

"Перечный соус также был хорош. Обычно, леща можно увидеть с соусом из паприки, но пряный вкус перца создает ещё более притягательный уникальный вкус. Его не трудно есть, но тягучесть заставляет поднапрячь рот, из-за чего аромат леща становится ещё насыщенный. Я с удовольствием его попробовала. Итак, вы прошли."

Эмили весело улыбнулась и закончила свою оценку. Алан, находящийся рядом с ней, кивнул и посмотрел на Чжо Минджуна.

"Моё мнение совпадает с мнением Эмили. Лично я считаю, что это один из вкуснейших разновидностей рыбы. Перечный соус придает некоторую изюминку, выделяясь своим цветом. Чем я был разочарован, так это подача. Это была очень грустная и типичная подача. Кулинария — есть творчество, украшение не творчество. Мне грустно, что в свою очередь немного разочаровывает."

"Да. К следующему разу я научусь ещё лучше подавать на стол."

"Хорошо. Теперь мне легче, и, вы прошли. Твоё оформление скучное, но я вновь повторюсь. Твоя готовка вкусная. Минджун. Вы знаете как сделать вкусную пищу. Это хорошо, если у тебя есть уверенность."

В этот момент Чжо Минджун почувствовал, как в груди что-то разрасталось. Разочарование и огорчение, что он чувствовал, после этих слов стали легче. Это были только слова. Но он был благодарен и счастлив от этих слов.

Лично он считал, что нытики на кастингах были созданы лишь для эмоций. Однако, придя к такому итогу, и, слушая комплименты, лишь тогда, Чжо Минджун понял смысл слёз. Это было так, будто его жизнь и страсть признали. Если эти чувства настоящие, то он никак не мог не пролить скупую мужскую слезу.

Однако, Чжо Минджун не заплакал. Даже если слёзы будут настоящими, пролить их здесь и сейчас будет никак ни к стати. Он не желал лить слёзы, держа в руках трофей победителя и одержав триумф на Великом Шеф-Поваре.

К счастью, сразу после, Джозеф открыл рот, Чжо Минджун смог сдержать свои чувства. Джозеф сказал мягким тоном.

"Минджун. Впевые вы пришли сюда со словами, что. Что Великий Шеф-Повар станет хорошим началом. Теперь я с этим согласен. Великий Шеф-Повар это ступенька, которая существует для таких людей как ты. Это твоя ступенька. Я просто надеюсь, что ты продемонстрируешь свои навыки на следующих этапах. Я отлично поел. Это хорошая готовка. Минджун."

После, Джозеф, вдохнув побольше воздуха, сказал с улыбкой на лице

"Вы прошли."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 13. Отбор на Великого Шеф-повара, и … (часть 4)**

Услышав это, Чжо Минджун невольно поклонился. Только после поклона он вспомнил, что это было приветствие для корейцев, но его это не очень то и волновало. Так он хотел проявить себя.

"Теперь вы один из 100, кто будет участвовать в следующих раундах. Давайте встретимся в следующий раз, Минджун."

"Спасибо"

Чжо Минджун развернулся, после того как с улыбкой ответил. Алан посмотрел на спину, всё дальше и дальше удаляющегося Чжо Минджуна. Эмили посмотрела на Алана и сказала.

"Кажется, мы только что встретили одного из кандидатов в победители."

"… Интересно. Возможно, это было лучшее из того, что он может сделать. Если он не станет лучше, вероятно, он не сможет удержать лидерство. Потому что это состязание неожиданно напряженное."

"Вы так думаете? Джозеф. А что насчет вас?"

Джозеф некоторое время не издавал ни звука, и медленно отрыл рот.

"Лещ был вкусным."

Он был краток, но Алан и Эмили поняли смысл сказанного. Верно, они только оценивают блюда. Не повара, блюда. Это просто соревнование.

Как правило, те, кто прошел отборочные, любит похвастаться методиками. Пряча бейдж под одежду, как будто они не прошли, а потом неожиданно вынимали. Были даже те, кто его на рот прицеплял, а потом выплёвывал. Однако, Чжо Минджун не любил хвастаться.

Чжо Минджун вышел и сразу же повесил бейдж на грудь. Зрители, увидев бейдж стали приветствовать его и аплодировать. Всё семейство Дин подошло к нему. Лукас внимательно осмотрел Чжо Минджуна и смеясь сказал.

"Я знал, что ты пройдёшь."

"Я тоже знал."

У РП(Руководитель программы), смотрящего на это зрелище рядом с оператором, появилось странное выражение на лице. Не из-за того, что он не доволен, просто, ему нужно было ещё многое обдумать. Чжо Минджун был участником, на которого несомненно стоило потратить эфирное время. Он добрался до второго этапа отборочных, и его навыки неплохи. А также, его история оказалась правдивой. Пока Чжо Минджуна оценивали, семью Дин успели опросить.

'Это, безусловно, хороший товар.'

Проблема в том, какие у него должны быть качества. Сейчас, у Чжо Минджуна есть четыре качества. Первое, страсть к путешествиям. Второе, его уверенность и правильное поведение. Третье, он азиат. Четвёртое, пускай это и очевидно, но это его кулинарные навыки.

В зависимости от того, насколько гармонично они будут продемонстрированы, соответственно будет меняться программа. Конечно же, из-за одного участника не будет заметных глазу изменений.

Пока РП думал об этом, Чжо Минджун подошел к семье Дин, туда, откуда зрители наблюдали за участниками. Было по крайней мере 20 столов, и они никогда не пустели.Чжо Минджун посмотрел на уровни участников. В основном были 5-го и иногда 4-го уровня участники. Неожиданно, там не было ни одного участника 6-го уровня.

Если подумать, это было очевидно. Хотя до перевоплощения, в ресторане Чжо Минджун был в самом низу иерархии, однако, его навыки были даже лучше некоторых старших. После окончания колледжа он тысячи раз готовил. Его опыт был почти идеальным для любителя.

Чжо Минджун был на 6-ом уровне. И после того как он приехал в Америку, он углубил свои знания и расширил свой кругозор. Если было бы много участников 6-го уровня, на любительские состязания вроде Великого Шеф-Повара, то это было бы странно.

Готовые блюда притягивали к себе внимание. Повара должны приготовить блюдо, которое сможет изменить их жизнь, но они не приучены находиться под пристальным вниманием публики. В такой ситуации трудно продемонстрировать свои навыки в полной мере.

Чжо Минджун понял, что если его уровень 6, то при готовке в среднем, кулинарная оценка будет равна 6. Только при использовании особого рецепта, самых свежих ингредиентов и готовки без каких-либо ошибок, он сможет получить 7.

Но те, кто был на 5-ом уровне сильно нервничали, кулинарный стержень не сможет им помочь, и лишь станет слабей. Нежданно, негаданно, кто-то смог сделать блюдо на 6 баллов, но сможет ли этот человек удовлетворить судей?

И в этот момент. Один из столов освободился, и его заняла девушка. Лицо Чжо Минджуна застыло, когда он посмотрел на её лицо. Это была она. Он не мог ошибиться.

"Кая… Лотос."

Это была она. Он знал, что она будет участвовать в отборочных в Нью-Йорке, но он и представить не мог, что это произойдёт в тот же день. Было трудно поверить, что они пересекутся. До его перевоплощения, она была его кумиром. Победитель третьего сезона Великого Шеф-Повара. И в то же время, кумир Чжо Минджуна.

Кая стала главной темой разговора. У неё есть не только навыки, но ещё и способности для становления звездой. Комбинация белого человека и деревенщины. Гопота британского разлива. Её чёрные вьющиеся волосы были завязаны, а её глаза были окрашены в чёрный цвет, в дополнению к этому макияж был наполнен оттенками пепельных цветов, ядовитая, и до смерти красивая.

Чжо Минджун посмотрел в её глаза. Небесно голубые глаза выделялись черным макияжем. Кажется, от неё исходит сильная аура. И кажется, она жаждет сожрать каждого из участников этой передачи.

Под давлением исходящим от неё, Чжо Минджун увидел её окно статуса. И лишился слов. В то время, когда он увидел систему, Чжо Минджуну казалось, что он заполучил одну из самых важных способностей. Однако, всё не так. Как и ожидалось, он ошибался. На данный момент, Чжо Минджун повар, у которого нет никаких особых способностей. Он сравним со звездой, которую может заслонить солнце.

Взгляд Чжо Минджуна застыл. Она ещё не открыла холодильник, но Чжо Минджун уже знал, что внутри. Угорь. На этих отборочных она представит мимозу с жаренным угрём под соусом.

Как только Кая начала, она сразу же стала разделывать угря. Ёе навык владения ножом был на столько великолепен, что просто невозможно поверить, что её всего 18 лет. Родилась в 1992. Даже по корейским меркам ей нет 19-ти. И эта девушка, которой ещё нет 20-ти, разделывает угря так, будто она мастер из японского ресторана.

(П.П. Эм, корейцы днём рождения считают день зачатия плода.)

После нарезки угря, Кая добавила белого вина и соли. А после начала отваривать яйца, и тут же занялась соусом, который будет добавлен к угрю. Ингредиенты просты. Имбирь, чеснок, соя, лук репчатый, листья горчицы и базилик. Всё это пройдёт через блендер и будет добавлено к угрю, а также цедра лимона. Точнее говоря, цедра лимона замаринованная с сахаром. И смешав всё это с угрём, она приступила к готовке мимозы.

Мимоза похожа на многоэтажную разноцветную башню. Первое чем занялась Кая, нарезала яблоки, лук и огурцы. А после приступила к отварным яйцам. Она раздавила их, смешала с майонезом, горчицей и перцем. И после она положила на салат немного авокадо с солью и перцем. Опрыскала всё лимонным соком, и затем последовал угорь.

И этот момент был самым ярким. Она положила угря на гриль и включила газовый камин. Всё что он мог сказать, что это опрометчивый поступок. Готовить на гриле, или точнее говоря на открытом огне очень сложно. Конечно, когда Чжо Минджун готовил перец, с этим проблем не было. Это просто был способ сжечь перец.

Однако, с угрём другая история. Рыбка сгорела в огне прямо на глазах. Но он был смешан с соусом, так что, без комментариев. В данном случае, снаружи рыба сгорела, а вот внутри осталась сырой. Что можно к этому добавить, это первый, за всё время, пожар у стола.

Однако, Кая не сомневалась. Она может видеть вещи, которые обычные люди не заметят. Она могла видеть сущность огня. Чжо Минджун действительно так считал. Конторь расстояния между огнём и грилем, и готовкой угря. Эти чувства близки к способностям богов.

'Смогу ли я сделать это?'

Смогу. Тысячу, или десять тысяч. Если бы я практиковался несколько лет, я бы смог приготовить угря также. Однако, сейчас он не в силах этого сделать. На данный момент, Чжо Минджун считает, что эта способность дарованная богом. Он не хотел медленно двигаться по пути кулинарии. Он хотел иметь возможность готовить так, что даже Кая не смогла бы его скопировать. Не в ближайшем будущем, а уже сейчас.

(П.П. Уря, нашли не тупящего ГГ!!! Как мне кажется, Кая так же получила свою способность от Гуру, но она наверняка из альтернативного будущего, где скорей всего Чжо Минджун стал победителем состязания… по крайней мере, я бы так строил сюжет… занятные дела творятся, и время интересная штука, ну что ж, зыркайте окошко статистики :D)

У него горло пересохло. Очки характеристик Каи вновь возникли перед ним. Девятнадцать лет. Он видел навыки повара, которые просто нельзя назвать нормальными.

[Кая Лотос]

Уровень готовки: 7

Уровень выпечки: 6

Уровень дегустации: 10

Уровень оформления: 6

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 14. Отбор на Великого Шеф-повара, и … ( часть 5)**

Неповторимый аромат жареного угря щекотал нос. Люди, смотря на блюдо Каи неосознанно сглатывали слюнки. Никто не мог смотреть на это блюдо холодным взглядом. Это было неизбежно. Если у вас есть язык и нос, слюнопускание было неизбежным. Всё из-за этого блюда.

Кая положила кусочки угря на мимозу. Чжо Минджун смутно представлял какой будет вкус. Вместо сахара была использована цедра лимона, всё сварено на сильном огне для улучшения вкуса. Это был освежающий чисто рыбный запах, а также аромат белого вина, который до сих пор можно было почувствовать.

Это сочетание в мимозе было трудно себе представить. Яйца, майонез и горчица, как такой аромат смешать с угрём? Если хоть немного ошибёшься, вкус яиц будет слишком выделяться. Но раз уж это Кая, то она легко с этим справилась. Как он себе и представлял, рыбного аромата почти нет.

А после, всё было великолепно. Вкус яиц и глубокий аромат угря, похожий на то, как будто смешали рыбу и мясо, стал ещё глубже. Лук и огурцы сохраняли свою прохладу во рту, и салат был настолько нежным, что его и жевать ненужно. Это хорошо сбалансированное блюдо. Идеальное сочетание угря и мимозы. Система показала результат.

[Мимоза с жареным угрём]

Свежесть: 85%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы узнать.

Качество: Высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 8/10

Чжо Минджун ошарашенно посмотрел на баллы. Это жульничество. Конечно же, Кая сделала это сама, но 8 баллов… Не значит ли это, что блюдо достойно оказаться в ресторане с Мишлен.

'Она не на том уровне, чтобы принимать участие в Великом Шеф-Поваре."

Чжо Минджун смеялся как идиот. Одна из камер засняла Чжо Минджуна в этот момент. На этой записи видно, что Чжо Минджун не мог оторвать глаза от Каи. Тот кто навёл на него камеру, был не оператор, а РП.

'Человеческая чистота всегда вознаграждается.'

РП улыбнулся и приблизил лицо Чжо Минджуна. Что тут ни думай, но камеру навели на 'очень поражённого' человека(П.П. не хочу матюки писать, я лишь переводчик, не буду портить впечатление у читателей.). Смысл мог меняться от того как воспринимают это зрители. Достаточно вставить субтитры в эфир, этого будет достаточно чтобы их убедить.

Кая поставила тарелку на тележку и отправилась к судьям. Зрители внимательно следили за спиной уходящей Каи. Однако, долго ждать не пришлось. Некоторое время спустя Кая вышла из комнаты судей.

Конечно же, с бейджем на груди.

"Ранее ты смотрел на Каю."

Во время интервью, эти слова пришли из ниоткуда. Чжо Минджун широко раскрыл глаза и посмотрел на РП. Имя РП, Марин Осборн. Ему 31 год, улыбка уже сошла с его лица.

"Тебе 21, верно? Отличный возраст. Когда я был в твоём возрасте, на мне было сильное давление."

Теоретически, ему было 21. Потому что у него ещё не было дня рождения. Чжо Минджун ответил дрожащим голосом.

(П.П, Из-за особенностей корейского летоисчислению, ему почти 23, однако по общепринятому ему только 21)

"Я думаю это какое-то недоразумение."

"Я? Я точно не видел и могу не правильно истолковать."

Возможно, ему что-то прищемили, но Чжо Минджун выдохнул.

"Её кулинарные навыки действительно выдающиеся. Я был просто восхищён её навыками."

"Если ты говоришь выдающиеся, может ли быть, что она лучше тебя?"

Марин в шутку спросил. Чжо Минджун чуть помедлил. Он ясно мыслил. По сравнению с Каей он ещё слабоват. И за короткое время с ней не сравниться. Чжо Минджун обречённо ответил.

"На сегодняшний день она лучшая из всех участников. Она лучшая из всех кого я когда-либо видел. И наверное, будет лучшей в соревновании."

Когда Чжо Минджун это сказал, Марин вспомнил кое-что смешное. Что, если вырезать ту часть, где Чжо Минджун сказал эти слова и вставить в эфир? Марин открыл рот обдумывая всё это.

"Говоря, что она лучшая на этом соревновании. Значит ли это, что она победит?"

"Если не произойдет ничего из ряда вон выходящее, так и будет. Я постараюсь стать тем, кто нарушит баланс сил."

Речь Чжо Минджуна показывала его профессионализм. Он не был воспитан англоязычной стране, но использование слов и формулировок, которые он использовал, превосходит многих коренных жителей. Говоря на чистоту, это просто не мыслимо. Всё потому что, в Корее обучиться английскому языку труднее по сравнению с другими странами. Софистически говоря, сложно знать английские обозначения, но не знать, что ответить будет нормально для корейца.

(П.П. Софи́зм (от греч. σόφισμα, «мастерство, умение, хитрая выдумка, уловка, мудрость») — сложное рассуждение, иногда намеренно запутанное с целью показать умственное превосходство или ввести в заблуждение;

Конечно же, просто зная трудные слова, это не означает, что ты сможешь профессионально высказываться. Слова Чжо Минджуна звучали грандиозно, потому что он заранее придумал, что скажет. Всё потому что это не его родной язык, а он боялся оговориться.

"Ты амбициозен. Лично я хотел бы, чтобы ты, Чжо Минджун, стал победителем этого состязания."

"… Мне кажется, что вы действительно хотите чтобы мои слова попали в интервью."

"Дерьмо."

Марин сказал и улыбнулся. А затем продолжил говорить.

"Я слышал от компании, с которой вы пришли, историю. Кажется, как только вы попали в Америку, вам посчастливилось попасть в очень неприятный инцидент."

"Я не хочу об этом говорить."

"Минджун. Хорошая история приносит хорошие плоды. Конечно же, эта программа делает упор на готовку пищи, но я думаю, бывают случаи, когда вкус получается не очень. А основываясь на вашей истории они могут где-то дать вам слабину. Они тоже люди."

"…… Я предпочел бы быть дисквалифицированным. Я не хочу победы за счёт печальной истории вместо моей готовки."

"Скажите, что бы вы хотели сделать на этой сцене. Минджун, какого будет ваше решение?"

Из-за слов Марина, взгляд Чжо Минджуна стал острее. Решение? О каком решении он говорит? Решение подтвердить слова семьи Дин? Он сказал в очень нагнетающем тоне. Казалось, будто на дворнягу решил порычать.

"Моё решение, создание вкусного блюда. Вот и всё."

Марин не ответил и просто смотрел на Чжо Минджуна. Чжо Минджун не отводил взгляд, как будто бы не хотел проиграть. Марин горько улыбнулся и сказал.

"Ты хороший человек. Хороший повар."

Он сказал это искренне. Будучи РП Великий Шеф-Повар, Марин встретил множество людей и все рассказывали о разном. Хотя это и была кулинарная программа, смотря её, зрителей должно будоражить не только качество блюд. РП искал интересные истории среди участников. Иногда участники их специально выдумывали.

Причина изменения действительности в телепередаче проста. Таким образом наберётся большая аудитория. А также это делается для участников. Они хотят заполучить сочувствие. Они хотят наполнять свои блюда слезами и эмоциями.

Сказать на чистоту, это довольно-таки эффективно. Если блюдо не соответствовало стандартам, РП просил судей дать участникам, у которых была интересная история, шанс стать звездой. Конечно же судьям это не нравилось, но когда были представлены блюда одного уровня, то становится очень сложно выбрать. В таком случае, всё решается в пользу участников-звёзд. Они не охотно выбирают, но, конечно же, результат очевиден.

И сейчас парень перед ним пытался отказаться от своей истории. Конечно же, история Чжо Минджуна не плоха. Студент азиат у которого есть желание стать шеф-поваром и приехал для осуществления мечты в другую страну. Однако, этой истории не хватает немного эмоций.

"… Вы можете сожалеть об этом. Минджун, ваша история с Нью-Йорком и семьёй Дин может стать бомбой. РП как я гарантирует это. Даже под таким предлогом ты не желаешь рассказать?"

"Да. Я этого не сделаю."

Марин на минуту закрыл рот. Вскоре, когда он открыл рот, к нему вернулась первоначальная улыбка.

"Хорошо. Минджун. Я верю в твоё решение. В этой телепрограмме можно победить лишь навыками готовки. Лишь так и никак иначе."

"…… Спасибо за понимание."

Чжо Минджун ответил ослабляя взгляд. Глядя на Чжо Минджуна, Марин серьёзно сказал.

"Я надеюсь, ты станешь победителем."

Это второй раз, когда он услышал эту фразу. Однако, вложенный в неё был совершенно другим. Чжо Минджун улыбнулся.

"Кажется, у меня появился болельщик."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 15. 100 поваров (часть 1)**

Люди прошедшие во второй тур, это сотня человек. Но в действительности нельзя точно знать, действительно ли их сто. Потому что в эфир не попадает каждый.

И сейчас, Чжо Минджун узнает истину.

'98,99,100… ровно сто.'

Он не знал как они это сделали, их ровно 100. Но его любопытство было удовлетворено. Людей прошедших во второй раунд было сто. Ни больше, ни меньше. Ровно 100. Люди отобранные из различных стран были собраны здесь.

Чжо Минджун достал мешочек на застёжке-молнии. Внутри него было разноцветное желе в виде червей. Это было сделано Джесси. После случившегося в тот день, когда ей стало скучно, она захотела сделать желе.

"Не вкусно."

Это было честным мнением. Оно не было ни сладким, ни мягким. Если долго жевать, то это может навредить челюсти. Это была худшая разновидность желе. Но почему-то, когда он жевал их, будучи в нервозном состоянии, это его расслабляло.

Участники беседовали с окружающими их людьми, находясь под прицелами камер они очень нервничали. Местом, откуда они попадут на экраны телевизоров, находится в Чикаго, в здании зарезервированным для проведения Великого Шеф-Повара. Это было 5-тиэтажное здание, в которое могли войти только те, кто был связан с Великим Шеф-Поваром. Внутри были даже комнаты для участников. Конечно, это не значит, что все 100 участников могли там остаться. Комнат для участников было всего 30. И.

'Это значит, что как минимум 70 из нас не пройдут дальше.'

После короткого вздоха, Чжо Минджун повернул голову. И вскоре опустил лицо. Рядом с ним сидел знакомый ему человек. Кая. Это была Кая Лотос.

Они не специально сели рядом. Это было потому, что они оба участника из Нью-Йорка. Места не были разделены на страны, участники заказывали себе комнату сами, как если бы их загрузили в грузовик(П.П, хоть убейте, но эту фразу я не понимаю, перевёл как есть.). Они не были исключением, просто потому что они вместе приехали из Нью-Йорка. Эти четверо были в таком состоянии, что даже не знали почему они тут находятся.

(П.П. ох, как же муторно переводить такие фрагменты, и не поймёшь что значат.)

"Гмм, как насчёт того, чтобы представиться должным образом? Ещё в самолёте я думала, что сдохну от неловкости. Я Аманда Олсен."

Той, кто открыл рот была толстая, нет, большая, здоровая, белая девушка. Она была рыжая с веснушками, а из-за жира было трудно определить возраст. Однако, он уверен, что ей как минимум тридцать. Ответивший Аманде был афроамериканец примерно того же возраста, что и Чжо Минджун. Ростом он был, возможно, чуть выше 180-ти сантиметров, но по сравнению с его ростом, сам он был довольно робок. Неуклюже смеясь он сказал.

"Ох… я Марко Денвер."

"Чжо Минджун."

Кратко ответил Чжо Минджун. Он был немного зол, но он не хотел вести долгих разговоров с людьми. Он не хотел заводить дружбу понапрасну, ведь если кого-то дисквалифицируют, ему будет не комфортно. Точнее говоря, он думал это об Аманде. Чжо Минджун уже видел 3-ий сезон Великого Шеф-Повара. И он знал, кто пройдёт, а кто нет. С Каей всё было очевидно. Потому что она была победителем. И…

'Марко. Этот человек войдёт в топ-10, наверное.'

Он точно не знал, когда его дисквалифицировали, но он помнил, что тот продержался довольно долго. Однако, Аманда не смогла. Во-первых, Чжо Минджун даже не видел её в эфире. А даже если бы и видел, то этот эпизод его бы не впечатлил. Если это не так, то нет нужды об этом вспоминать.

Поддерживая долгий разговор с человеком, который скорей всего будет дисквалифицирован, можно почувствовать себя плохо. Даже так, он не целенаправленно дистанцировался от Аманды. Чжо Минджун держал дистанцию со всеми. Во-первых, он и так не чувствует себя комфортно. Чжо Минджун знал, чем ему предстоит заняться. Прежде всего, он должен практиковаться… но он не уверен в успехе.

"А что насчет тебя? Как тебя зовут?"

Аманда спросила Каю, которая не раскрывала своего рта. Кая взглянула на Аманду. Её бейдж и пепельный макияж, делают её глаза страшней, но Аманда смотрела на Каю и гостеприимно смеялась. Из-за её смеха Кая не могла продолжать вести себя грубо. Она вздохнула и сказала.

"Кая Лотос. Я немного чувствительна, так что если возможно, я хотела бы помолчать."

Её хриплый голос отлично сочетается с её грубоватой тональностью. Аманда на мгновение замолчала и посмотрела на тело Каи. Её тощее тело отодвинулось ещё дальше от Аманды. Аманда говорила с улыбкой. Смотря на это, Чжо Минджун внутренне думал. Что это была бредовая идея, дистанцироваться от других. До Сих пор он не имел возможности поговорить с человеком, с такой улыбкой.

"Вы устали? Кулинария это выдержка. Оставаться худой должно быть довольно сложно."

Кая ошарашенно посмотрела на Аманду. И медленно подняла кулак. Смотря на кулак Аманда растерялась. Средний палец кулака поднялся.Смотря в лицо толстой Аманде, Кая резко сказала.

"Твоя шуточка легковата, по сравнению с твоим весом."

Чжо Минджун не мог ничего поделать, но сам смеялся. Причина, по которой Кая была прозвана худшим гением, была из-за её отношения. Чувствительная и острая, как бездомная кошка. Кая Лотос была той, кто может удовлетворить публику, её дикие выходки можно было даже не редактировать.

Так, скорей, она стала ещё популярней. Её дикое поведение было смешным и приятным. Конечно же было приятно, если только вы не на стороне того, на кого она напала. Даже так, Кая не дралась с кем попало. Она лишь действовала так, как только что с Амандой.

И Аманда не была столь добродушна, получив этот жест. Она открыла рот, проведя по щеке.(П.П слёзки потекли, если кто не понял.)

"Ты, почему ты так говоришь…!"

Однако, Аманда не смогла закончить фразу. Прежде чем она это сказала, со сцены подуло энтузиазмом, и из-за двери вышли судьи. Это были Джозеф, Алан и Эмили. Все участники тут же замолчали. Из судей, первым начал говорить Джозеф.

"Поздравляем. Вы были выбраны из тысяч. Вы можете гордиться что находитесь в этом месте."

Никто не раскрыл рта. Джозеф посмотрел на участников и улыбнулся. Алан, стоявший рядом, холодно сказал.

"Один из вас сегодня станет великим шеф-поваром. Никто не знает, будете ли это вы, или человек сидящий рядом с вами."

Нет, Чжо Минджун знал. Он знал, кто станет главным героем этого состязания. Чжо Минджун посмотрел на Каю. Она смотрела на судей, выражение на её лице было трудно понять. В этот момент, Кая повернула голову. Её небесно-голубые глаза смотрели на Чжо Минджуна. Она открыла рот. Кажется, она хотела что-то сказать, но в этот момент, прозвучал голос Эмили и подавил голос Каи.

"Победитель получит 300 тысяч долларов вместе со славой!"

(П.П, Кая давай побеждай! Победишь и я твой :D)

Чжо Минджун открыл рот. Он не заинтересован в словах судей. Однако, когда он хотел кое-что сказать Кае, его голос подавили весёлые возгласы участников. Чжо Минджун вздохнул и повернулся к сцене. Когда крики утихли, Джозеф открыл рот. Это был скорей, жесткий, нежели мягкий голос.

"Тогда, я объявляю первое задание Великого Шеф-Повара."

Как только он это сказал, стены в зоне телевещания раздвинулись. И въехал грузовик с огромным контейнером. Даже если это и первый этаж, не рухнет ли пол? Грузовик оказался настолько большим, что заставил людей об этом задуматься.

Участники нервно поглядывали на грузовик. Однако, Чжо Минджун не стал. Потому что он знал, что внутри. Джозеф сказал грубым голосом.

"Меню для первого задания…"

Даже не закончив говорить, стены контейнера уже открыли содержимое. Смотря на это, участники ошарашенно смеялись. Джозеф продолжил говорить.

"Это сом."

Внутри аквариума плавало множество сомов. Чжо Минджун придумал какой рецепт будет использовать. И как только он это сделал, перед ним как всегда появилось окно.

[Расчетная кулинарная оценка 7.]

(П.П. тык-тык!!!! Что же они хотели сказать?! Бззз, какая интрига!!! Даёшь романтику!! =D)

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 16. 100 поваров (часть2)**

7 баллов. Это лучшее блюдо, которое он мог сейчас сделать. Однако, Чжо Минджун не расслаблялся. Потому что 7 баллов, было максимум его навыков. Такой результат он получил только при помощи силы системы. С помощью которой он заранее проверил рецепт и вероятность успеха.

Если бы у него не было системы, Чжо Минджун делал бы блюда в основном на 5 баллов. Потому что перед приготовлением ты не можешь проверить, хорош рецепт или нет. Это можно считать божьим благословением и вознаграждением, просто из-за того, что он свободен от волнений по поводу рецептов.

Конечно же, по сравнению с Каей, он не знал, было ли это благословением. У неё нет странных способностей, как у Чжо Минджуна, она использует настоящие навыки. Говорить о том, что они имеют одинаковые способности, было немного неловко.

Он считал, что сравнивать себя с Каей было ребячеством. Чжо Минджун разумный человек. Если ему обидно, но его только ранили, он полагал, что нет надобности обращать на это внимание. Завидовать способностям других, было как-то по-детски.

"Мы дадим вам 1 час. Закончите своё блюдо за это время."

С этими словами, участники собрались у контейнера. Наблюдать за толпой собирающейся у контейнера было действительно интересно. Марко и Аманда тоже там были. Чжо Минджун просто стоял и смотрел на них. В любом случае, был дан час. Он считал, что не нужно сразу же браться за обработку сома.

Обдумывая всё, он пошел в комнату с основными ингредиентами. В этот момент, Кая шла рядом с ним. Он слегка взглянул на неё. Она оглянулась на Чжо Минджуна с жутким лицом, а потом раскрыла рот.

"На что ты смотришь?"

"Я не вижу того, чем ты собираетесь ловить сома."

"Даже если я пойду сейчас, или позже, без разницы. Лучше взять другие ингредиенты, вместо того чтобы там толпиться.

"Умно."

"Ты сделал это. Ты не хвалишь себя, а похвалил меня?"

(П.П. хе-хе :3 похоже тут у нас цундере.)

Чжо Минджун рассмеялся и уклонился от ответа на вопрос. Было немало таких, кто решил сначала взять свежие ингредиенты. Среди них был высокий и красивый светловолосый мужчина. Андерсон… Чжо Минджун задумался. Какая у него фамилия? Он не помнил. Он вспомнил только одно. Он получил второе место.

Чжо Минджун посмотрел на окно статуса Андерсона. В окне показалась фамилия, которую он не помнил.

[Андерсон Руссо]

Уровень готовки: 7

Уровень выпечки: 7

Уровень дегустации: 8

Уровень оформления: 7

Его уровень готовки был таким же как и у Каи. Но неожиданно, его уровень выпечки и уровень оформления были выше, чем у Каи. Это было ожидаемо. Андерсон Руссо был элитой из элит, получив статус гения с малых лет. Отчасти, было ожидаемо для него быть на таком уровне. Однако, он проиграл Кае. Почему это произошло? Потому что, по сравнению в ней у него не было драматичной истории?

'Наверное, её блюдо было лучше чем его.'

Даже если они и оба на 7 уровне, навыки Каи были особенными. Ведь его уровень готовки не включает в себя знание огня, как у Каи. Гений, чувства которого превзошло всех. Он не мог точно это описать, но у неё есть способность, выжать из ингредиента предельный аромат.

Чжо Минджун взял все необходимые ингредиенты. Все ингредиенты были куплены в то же время, но были некоторые различия между ними. Эффективней будет выбрать лучшие ингредиенты, чем живого сома того же качества в этой толпе.

Блюдо, которое Чжо Минджун хотел сделать, это рагу с фрикадельками из сома. Сначала он хотел сделать какое-нибудь острое рагу, но это полностью зависит от мисо-пасты и перца. Даже если вкус и отличный, но каким он будет в чужой стране? Он был слабоват, относительно глубины аромата. Помимо этого, острое рагу было вкусным только для корейцев. Шанс, что оно будет не вкусно для иностранца, высок.

(П.П. Мисо (яп. 味噌) — продукт традиционной японской кухни, чаще всего в виде густой пасты. Мисо производится путём ферментации соевых бобов, риса, ячменя, пшеницы или смеси из них с помощью специального вида плесневых грибов Aspergillus oryzae (яп. 麹, 麹菌 — кодзи-кин).

Рагу с фрикадельками.)

Так, Чжо Минджун взял особенности острого рагу, и решил сделать пряное рагу с фрикадельками из сома. И ингредиенты для него используются простые. Тофу, лимон, крахмал, яйца, перец, кориандр, редис, зелёный лук, соль и соевый соус.

(Тофу «соевый творог» — пищевой продукт из соевых бобов, богатый белком. Тофу обладает нейтральным вкусом (то есть собственный вкус почти отсутствует), что является одним из преимуществ тофу и позволяет универсально использовать его в кулинарии.

Кориандр — однолетнее травянистое растение рода Кориандр (Coriandrum) семейства Зонтичные (Apiaceae). Кориандр используется как пряность в кулинарии (как зелень, обычно называемая «кинзой», так и семена) и для придания приятного аромата в парфюмерии, косметике, мыловарении. Растение является хорошим медоносом.

Соевый соус — один из основных компонентов азиатской кухни, продукт ферментации (брожения) соевых бобов (иногда с добавлением зерновых) под воздействием грибов рода аспергилл. Представляет собой жидкость густого тёмного цвета с характерным резким запахом. Содержит множество минеральных элементов, витаминов и аминокислот. За счёт присутствия производных глутаминовой кислоты обладает свойством ярко подчёркивать вкус блюд.

Острое рагу.)

Эти ингредиенты, как правило присутствуют в домах людей. И если ты ищешь что-нибудь особенное, это будет кориандр. Были те, кто искал ингредиенты получше, вроде шафрана или салями, но Чжо Минджун не обратил на них внимание. Сделать блюдо из элементарных ингредиентов и дать ему аромат, это будет выглядеть довольно удачно.

(П.П. Мисо-паста)

Чжо Минджун положил ингредиенты на стол и пошел за сомом. Почти все люди шли с сомом в руках. По правде говоря, это впервые, когда он ловил живую рыбу голыми руками, но он был уверен в себе.

Чжо Минджун поймал сома и вернулся к столу с рыбой в руках. Он был 40 сантиметров длиной. Примерно в длину вытянутой руки. Он был так силён, что предотвращения попыток побега было довольно-таки утомительным.

Вырубить сома было просто. Ударить его об край стола, или сварить в соли, или ударить ему ножом в спину. Чжо Минджун выбрал последний вариант. Когда сом, который лежал на прилавке и смотрел на Чжо Минджуна, тот ударил ему в спину ножом.

(П.П. Сом — крупная пресноводная бесчешуйчатая рыба семейства сомовых (Siluridae). Длина тела до 5 м, вес до 400 кг. Окрас в большинстве случаев бурый с оттенками коричнево-зелёного, брюхо белое. В зависимости от мест обитания окрас может меняться от почти чёрного до светло-жёлтого. Иногда, очень редко, встречаются сомы альбиносы.)

С громким звуком сом немного подёргался и наконец остановился. Это был удар наверняка. Чжо Минджун направил кончик ножа на сома. Некоторое время лилась кровь, это был конец.

Чжо Минджун осторожно вырезал жабры. Используя нож, он разрезал его живот, вытащил внутренности и кости. Следующей была кожа. Ему не нужно было счищать чешую, у сомов её не было. Но из-за этого кожа была жесткая. Если хорошо его приготовить, то кожа станет нежней. Но проблема в том, что готовить его тоже трудно.

Чжо Минджун медленно снял кожу. Главное, снимать кожу как можно тоньше. К счастью, она довольно тонко отслоилась.

В этот момент Алан проходил мимо Чжо Минджуна. Кажется, будто он просто осматривался вокруг, как будто его не было. Стол рядом с ним. Алан холодно высказался в сторону Аманды.

"Внутренности порвались."

Это была ошибка во время разрезания желудка. Как вывалились кишки, кровь покрыла мясо. Аманда смущённо ответила.

"Ах, простите. Это мой первый сом…"

(П.П. имеется ввиду то, что она впервые работает с сомом.)

"Хватит. Отдайте мне свой бейдж."

"Ше… шеф!"

Аманда побледнела. Чжо Минджун не хотел обращать внимания, но не мог подавить голоса. Алан говорил монотонно.

"Вы преуспеете."

Это было короткое слово, а также это короткое заявление. Выражение на лице Аманды было такое, будто она вот-вот заплачет и начнёт вопить.

"Я… Я делала ставку на это состязание!"

Даже если это был молящий голос, Алан не сомневался. Он медленно осмотрел участников и открыл рот.

"Есть кто-то, кто не делал ставку на это состязание?"

Ни кто не ответил на этот вопрос. Алан посмотрел на Аманду, его взгляд стал острее.

"Если вы хотите чтобы я вас оценил, так покажите мне свои навыки и страсть. Всё что я вижу, это испорченный мертвый сом. Я не хотел бы класть нечто такое в рот. Аманда. Вы повар? Если это так, то отдайте свой чертов бейдж! Если только, вы не повар, который может положить всякое дерьмо людям в рот."

Аманда дрожа отдала бейдж. Алан забрал бейдж и посмотрел на участников, которые наблюдали за ним. И спокойно сказал.

"Все, у кого есть трудности при обработке сома будут выкинуты. Это не школа. Люди, которые не могут справиться даже с одним ингредиентом, не имеют права здесь находиться. Заруби себе на носу."

Они стали нервничать. Но только не Чжо Минджун. Зная, что их могли дисквалифицировать ещё в процессе готовки, участники продолжили с большим усердием. Чжо Минджун смотрел на уходящую и плачущую Аманду. Он никогда так не закончит. Никогда. Даже если он будет дисквалифицирован из-за плохого блюда, по крайней мере, он хотел закончить своё блюдо.

Он не терял времени. Первым делом, Чжо Минджун отрезал голову сома. Чжо Минджун вскипятил воду в кастрюле и положил в неё голову сома, редис и зелёный лук. Он также положил рыбьи кости. Он задумал сделать подливу. Он положил лимон, чтобы отбить рыбный запах и начал обрабатывать мясо сома.

С каждым ударом ножа от основной массы отрезался кусочек рыбы. Изначально, это мясо уже было мягким. Так что его было не трудно порубить. Следующий шаг прост. После выжимания воды из тофу нарезать кориандр. Дальше нужно всё вместе смешать, добавив крахмал и довести до загустения.

Этот этап был очень важен. Если не отнестись к этому достаточно серьёзно, чтобы создать достаточно липкую массу, в процессе запекание оно, с высокой вероятностью, потрескается. Для обычного Чжо Минджуна это было бы непросто. Поэтому, у него нет шанса на провал.

Однако, с ним сейчас этого не произойдёт. Чжо Минджун знал, что ключевым ингредиентом задания будет сом, и после квалификации(отбора), он будет готовить следующее блюдо. Из всевозможных блюд, он постоянно готовил рагу с фрикадельками из сома, и каждый раз готовя его, блюда получались разными. То что он делает сейчас, это результат напряжённой работы. Здесь нет места для ошибок.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 17. 100 поваров (часть 3)**

Густая масса из сома походила на белую ком в зелёную точку. Откровенно говоря, это не было ни великолепно, ни приятно видеть. Но просто есть фрикадельки было скучно и тяжело. Помимо всего, их недостатки являлись уникальными характеристиками.

Чжо Минджун энергично замешивал густую массу большим и указательным пальцами. А потом положил её в пароварку. Он задумал готовить их так.

Следующим этапом было правильно приготовить рагу. Чжо Минджун тонко нарезал чеснок и зелёный лук. Затем, он смазал вок и начал жарить. Конечно же, он сделал это не для того, чтобы изменить ход готовки. Перед приготовления фрикаделек, их нужно окунуть в масло. А в зависимости от этого может измениться острота аромата.

Когда чеснок и лук были в некоторой степени приготовлены, Чжо Минджун добавил репчатый лук. Разрезанный горизонтально, лук потерял свою мощь, когда его положили в горячий вок. Подошло время для добавления подливы. Чжо Минджун накрыл сито хлопковой тканью и налил сверху подливу. В одной руке сито. В другой кастрюлька. Подливы было немного, но всё же, это довольно-таки хлопотная поза.

Когда подлива потекла в вок, вода встретилась с маслом и возник шипящий звук. В это же время возник глубокий аромат подливы. Участники, которые были рядом с ним не могли не повернуться к нему. Он был таким насыщенным. В то же время Чжо Минджун был полон уверенности в том, что ему удалось. Он мог догадаться об этом только по запаху. Всё не потому что он делал это множество раз. А из-за аромата содержал в себе вкус. Свежий аромат овощей, и уникальный чистый аромат сома.

Несомненно, ему пришлось по вкусу узнавать, достаточно солёное оно или нет. Чжо Минджун приправил его соевым соусом и солью. Он не мог использовать слишком много соевого соуса. Он мог слегка приправить им, если бы он использовал его слишком много, то всё окрасилось бы в чёрный цвет. Вы могли бы использовать только соль, но тогда вкус был бы совершенно другим. Солёность соли и соевого соуса совершенно на разном уровне. И он не всегда имеет солёный вкус. Он имеет вкус соевого соуса. Это был кислый и острый вкус. Это был соевый соус.

Теперь он не отличается от завершенного блюда. Но он не хотел так заканчивать. Представить только подливу с фрикадельками, он не мог позволить себе, но, он вспомнил слова Алана сказанные им ранее.

Так что, он решил обжарить кожу. Чжо Минджун покрыл отслоившуюся кожу крахмалом. А потом начал жарить на смазанной маслом сковороде. Это не займёт много времени. Поле получения побелевшей жаренной кожи сома, единственное что осталось, это ждать.

Чжо Минджун посмотрел обстановку. Участники всё ещё готовят свои блюда. Чжо Минджун смотрел на них, пока не остановился на одном человеке. Это была Кая. Из её сковороды вздымалось пламя, она готовит. Она готовит китайское блюдо? Чжо Минджун вспоминал. Она, наверное, готовит Тансуюк.

(П.П. Тансуюк — это свинина по древнекитайски, тут Кая свининку на сомика заменила)

Кая была британо-американкой, но её блюда не ограничивались западными аналогами. Она действительно готовит разнообразную пищу.

Кая рассказывала о своём происхождении в эфире. Когда она была маленькой, ей приходилось помогать матери продавать фрукты. Дети её возраста играли в игрушки и куклы, она играла на коммерческом рынке. Однако, этот опыт ей очень помог набраться опыта в дегустации. Потому что есть различные ингредиенты и еда, которую нельзя ни осмотреть ни попробовать.

Конечно, если обычный человек окажется в такой ситуации, даже зная различные сорта, он не будет знать всю глубину вкуса. Потому что это был пищевой рынок, это было действительно просто. И сложно будет сделать такое же нечто трудное вроде угря на гриле приготовленное ранее.

Однако, даже если они ели одни и те же блюда, Кая чувствовала совершенно иначе. Обычные люди не могут почувствовать малейшей разницы. Но Кая может почувствовать даже крупинку соли в столовой ложке. Даже если это одно и то же блюдо, если она приправит его один раз, оно станет ещё вкуснее. Всё потому, что рынок был идеальной для неё школой.

Даже то, как Кая подошла к готовке, было совершенно другим способом. Чтобы узнать когда нужно перевернуть жареную пищу на вертеле, используют таймер, но Кая могла обойтись без него, чтобы перевернуть его вовремя, и как нарезать мясо для того, чтобы повлиять на его обжарку тоже было ей известно. Это не потому что она делает это сознательно. Это понимание она получила с рождения.

Она родилась с этим. Иначе он не мог это объяснить. Чжо Минджун подумал. Он хотел бы побыть судьёй. Потому что он хотел попробовать блюдо Каи вместо судей. Помимо готовки, просто знание того, что это блюдо сделано Каей, поддерживало престиж мастера.

В этот момент он посмотрел на неё. Алан подошел к столу Чжо Минджуна. После того, как он увидел сковороду на огне, он раскрыл рот.

"Что ты делаешь?"

"Рагу с фрикадельками из сома."

"Рагу с фрикадельками из сома? Хмм… Ты пожарил кожу?"

"Да. Давным-давно, я видел как люди из Южной Азии ели её как закуску."

"Вы думаете это подойдёт вашему блюду?"

"Да. Именно так."

Чжо Минджун был настроен уверенно. Даже Алан слушал его удивлённо. Он был судьёй и в прошлых сезонах, но никогда не видел кого-то столь уверенного. Ведь, даже если ты действительно хорошо готовишь, перед судьями, ты не можешь себе этого позволить, таким образом ты только получишь недоверие..

Алан нахмурился. Обычно, такое могло произойти в двух случаях. Первый, когда у вас есть реальный опыт и талант, а второй был в случае, если вы знаете как придать блюду аромат, но не знаете как сделать его лучше. Честно говоря, Алан думал, что это был последний вариант. Чжо Минджун был молод. Ему всего 21 по американским меркам. Чтобы быть уверенным в своём блюде не получив должного образования, он действительно был юн.

"… Я в ожидании того, что ваше блюдо получится настолько же хорошим, насколько вы уверены в себе."

Сказал Алан и ушёл. Чжо Минджун почувствовал, что Алан не получил уверенности в том что всё хорошо. Однако его это не волновало. Ведь он позволит своему блюду говорить самому за себя.

Данное время уже почти кончилось. На стадий готовки многих выгнали из-за их ошибок. Таких насчитывалось больше двадцати. К счастью, остальные были отлично подготовлены. Как только он открыл пароварку, он почувствовал аромат рыбы, тофу и кориандра. Эти чувства были настолько завораживающие, что он тут же захотел положить их себе в рот. Так он и сделал.

И улыбка появилась на лице Чжо Минджуна. Возможно ли то, что он удовлетворён тем, что блюдо было сделано хорошо? Или это естественная улыбка от того, что ты съел нечто вкусное? В любом случае, итог один. Фрикадельки были идеальными.

Чжо Минджун налил подливу в тарелку и на ней выложил фрикадельки. Обжаренная кожа сома будет в качестве гарнира, но на это будет скучно смотреть. Возможно, в этот раз он собирался выслушать жалобы по поводу оформления.

Однако, только из-за этого он не хотел жадничать и положить больше гарнира. Ведь если вы хотите дать минутное удовольствие и забыть о удовлетворении языка, то это будет бессмысленно.

"Стоп! Все остановите свои руки. Время закончилось."

Алан выкрикнул громким отчетливым голосом. Вздохи слышались повсюду. Некоторые были вздохами облегчения, а некоторые удрученно вздыхали. Чжо Минджун слегка взглянул на Каю. Ничем не отличалась от прошлого. Перед ней стоял отличный сом тансуюк.

Не тратя время попусту незамедлительно началась оценка. Было много людей, дисквалифицированных ещё на этапе готовки, но осталось ещё около 60 участников. Судьи не теряли времени и периодически оценивали блюдо просто взглянув на него.

На середине готовки, Чжо Минджун испытал странное чувство. Много людей были дисквалифицированы прямо у него на глазах. Порой из-за плохой нарезки на одном кусочке мяса. Казалось, будто декорации вмещали в себя мир шеф-повара. Кулинария. Мир, который зависит только от одного.

Здесь нет ни слов сочувствия, ни ободрения. Единственное, что было 'Это вкусно' и 'Это не вкусно'. Бывали случаи, когда они выбрасывали приготовленное блюдо в мусорное ведро. Вы не имели права проливать слёзы из-за столь жесткого поведения, но Чжо Минджун мог их понять. Это было недопустимо. Для ингредиентов — встречать неправильных людей, для людей готовить что-то, что можно назвать ужасным. И ещё больше, для тех кто мечтает стать шеф-поваром.

И судьи подошли к Чжо Минджуну. Судьи, посмотрев на рагу Чжо Минджуна положили себе в рот по фрикадельке. Обжареная кожа сома хрустела во рту и этот звук сопровождался пережевыванием фрикадельки. Эти трое ничего не говорили и просто продолжали жевать. После этого, они отпили немного подливы. Джозеф открыл рот. Он коротко сказал.

"Это вкусно."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 18. 100 поваров (часть 4)**

Это были те слова, которые по своей сути не должны быть длинными. Там не было других волшебных слов, кроме 'Вкусно'. Это короткое слово, заставило сердце Чжо Минджуна биться чаще. Судьи не хотели говорить попусту и прошли мимо Чжо Минджуна. Оценка продолжилась.

Чжо Минджун посмотрел на рагу с фрикадельками из сома. Здесь нет никаких ошибок.

[Рагу с фрикадельками из сома.]

Свежесть: 93%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы узнать.

Качество: Высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 7/10

Чжо Минджун перевёл взгляд на судей. Кая была на очереди.

Блюдом Каи был сом тансуюк под красным соусом. Судьи попробовали его, и сказав, что это вкусно, без раздумий пошли дальше. Даже Кая не смогла заставить их остановиться. Потому что оставалось ещё много людей, которых нужно оценить.

(П.П. здешний красный соус, скорей всего Маринара.

Марина́ра (итал. Marinara, букв. моряцкий соус) — итальянский соус, приготавливающийся из томатов, чеснока, пряных трав (например, базилика) и лука. Существуют разные вариации рецепта соуса, где добавляются каперсы, оливки и вкусовые добавки. Традиционная итальянская кухня предполагает добавление маринары в пасту, рис, морепродукты и пиццу. В последние годы маринара стала широко использоваться в кухне США как альтернатива традиционному кетчупу.)

Чжо Минджун посмотрел на тансуюк из сома Каи. Оценка показала, что это блюдо на 7 баллов. Когда он увидел, что её уровень готовки был 7, он мог с уверенностью сказать, что её блюда, вероятно, будут на 7 баллов.

Однако, в этот момент, Чжо Минджун почувствовал сильнейшее искушение. Соблазн подойти и попробовать блюдо Каи.

Чжо Минджун уже пробовал блюдо на 9 баллов в ресторане с Мишлен. У него не было причин придаваться вожделению из-за какого-то блюда на 7 баллов. Для начала, разве он сам не в силах сделать такое блюдо не делая никаких ошибок? Но даже так, сом тансуюк был действительно очарователен. Потому что его приготовила Кая.

Что повара вкладывают в блюдо помимо кулинарии. Они вкладывают сердце. Чжо Минджуну было интересно, что за вкус добавила некто именующаяся Каей.

Однако, он не мог просто подойти и попробовать её блюдо на середине оценки. Атмосфера в этом месте была серьёзной. Потому что в этот момент дисквалифицировали людей. Те, кто слышал, что их блюда не вкусные, обессиленно покидали зал.

Судьи закончили свою оценку и поднялись на сцену. Эмили улыбнулась и сказала спокойным голосом, будто ничего и не случилось.

"Поздравляем. Ранее был квалификационный этап, но сейчас у вас был настоящий квалификационный этап. Из уже избранных людей, вы были вновь выбраны."

Чжо Минджун спокойно осмотрел окружение. Осталось не так много людей. Тридцать, может быть меньше. Только оценкой судей было столько дисквалифицировано. Джозеф, стоявший рядом с Эмили, раскрыл рот.

"Причина того что вы прошли, проста. Вы умеете правильно обращаться с ингредиентами и придать блюду изюминку. Это важнейшие качества для повара. У вас есть собственные устои и вы являетесь настоящими шеф-поварами."

Чжо Минджун подумал, что Джозеф был хорошим оратором. Пока он думал, его сердце немного успокоилось, но слова о том что его считают шеф-поваром снова заставили его сердце биться чаще. Это как если бы он был школьником, который влюбился.

"Существует огромная разница между людьми которые готовят и поварами. Теперь вы должны держать эту ответственность на кончике ножа. Ответственность за то, что сделанное вами вкусно. Ответственность за то, чтобы не испортить ингредиенты. Я надеюсь, вы сможете сохранить её до конца."

Зал наполнился тишиной. Чжо Минджун кусал губы смотря на судей. Алан открыл рот.

"Следующее задание будет через два дня. В течении этого времени вы можете остаться в комнатах здания Великого Шеф-Повара. Несомненно, вы можете пользоваться всеми ингредиентами на кухне, прежде чем вы будете дисквалифицированы. Будем надеяться, что это время вы проведёте с пользой."

Как только судьи закончили говорить, они покинули сцену. А так же участников. Они действительно устали. Потому что это было тяжело, находиться под прицелами стольких камер.

Однако, Чжо Минджун не покинул зал. Слева от него было рагу с фрикадельками из сома. Он не сделал их неудавшимися, поэтому ему не хотелось выкидывать своё блюдо в мусорное ведро. Чжо Минджун переложил рагу в другую тарелку. Там было ещё 6 фрикаделек. После переливания подливы и перекладывания фрикаделек он положил обжаренную кожу.

Взяв блюдо он направился к Кае. Она была одной из участников, кто не покинул стол. И Чжо Минджун считал, что она думает о том же, о чем и он. Хороший повар не может легко выбросить своё блюдо.

Как только Чжо Минджун приблизился, Кая резко открыла глаза и уставилась на Чжо Минджуна. Она была ниже 170 сантиметров. Она даже носила высокие каблуки, но её руки все же были короче, чем у Чжо Минджуна. Чжо Минджун раскрыл рот.

"Ты знаешь об обмене?"

"…Что это?"

"Метод наших предков. Я хотел бы его испытать. Что думаешь об этом?"

Сказал Чжо Минджун и указал на её сома тансуюк и своё рагу с фрикадельками из сома глазами. Кая смущённо усмехнулась.

"Ты хочешь обменяться?"

"Мне кажется, что было бы нормально, поделиться."

"А что, если твоё блюдо не вкусное?"

"Но даже судьи сказали, что оно вкусное."

Кая открыла свои мятежные глаза. Однако, слова, пришедшие из её рта, были совершенно другими.

"Хорошо."

Сказала Кая и подняла пальцы. Она сказала провокационным голосом.

"Одна фрикаделька на один тансуюк."

Несомненно, сказанное ей не совпадает с её выражением на лице. Чжо Минджун широко улыбнулся и ответил.

"Это разумный обмен."

Чжо Минджун стоял рядом с ней и при помощи вилки съел тансуюк. Это было блюдо на 7 баллов. У него в голове вспыхнули чувства, но ему не было противно. Простое блюдо, которое было прекрасным.

Соус был сильным. Аромат бродил по его рту, как если бы он съел трав, и сом был не сухим и мягким. Он думал, что мясо будет крошиться, но этого не произошло. Естественная хрустящая поверхность в сочетании с соусом и мягким вкусом мяса перемешались со сладким ароматом соуса.

Чжо Минджун посмотрел на рецепт. Там не было ничего необычного, нормальный рецепт тансуюка. Этот рецепт тут же выскочит в интернете если вы будете его искать. Рыбный запах убран лимоном, а после рыба была смешана с картофельным тестом в соотношении 7-3.

Следующий шаг был обычным. Вы обжаривали его, и варили тесто с уксусом, сахаром и соевым соусом в воде. А после, нужно положить овощи и порошковый перец в соус, и поварить всё это до конца.

Чтобы соус, который не представлял из себя ничего особенного получил 7 баллов, это значит, что она готовила его с особыми чувствами. Чжо Минджун прожевал тансуюк и раскрыл рот.

"Это вкусно."

"… Твоё тоже."

Возможно, она не привыкла к комплиментам, но Кая неловко ответила. Чжо Минджун не мог не счесть это странным. Человек, которого он раньше только по телевизору сказал, что его блюдо было вкусным.

Это чувство радикального изменения невозможно описать. Кажется, будто ты на шаг ближе к мечте. Но вдруг, Чжо Минджун задумался. Какая у него мечта? Сделать вкусное блюдо? Или стать знаменитым шеф-поваром?

Он больше не беспокоился. Кая заговорила с раскрасневшимся лицом.

"Я съела ещё одну."

"Что?"

"Я съела ещё одну. Твою фрикадельку. Так что, ты тоже съешь один их моих тансуюк."

Верно. Это был обмен. Чжо Минджун рассмеялся и схватил его вилкой. Верно. Даже если он сделает вкусное блюдо, или станет знаменитым шеф-поваром, если он сможет готовить с такой же любовью, как он сейчас…

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 19. Осознание на телетрансляции (часть1)**

Комната ожидания, судьи сидели на диване и смотрели на вещи на столе. Это были простые вещи. На фотографии. Точней говоря, на фотографии участников. Они смотрели всего на 27 фотографий. Эмили открыла рот.

"Есть ли участник, которого ты считаешь достойным?"

"Такой один. Он тот, кто освоил самые азы."

На фотографии, выбранной Аланом, был Андерсон. Эмили наклонила голову и раскрыла рот.

"Андерсон? Разве у него не отсутствует креативность? Он может дать аромат, но он на уровне 3-ехминутной мгновенной готовки."

(П.П. периодически будут появляться такие вроде бы бессмысленные фразы, скорей всего, их будут объяснять в дальнейших главах)

"Интересно. Ты не можешь знать, скрывает ли он свои способности нарочно, или нет. По крайней мере, его навыки были превосходны. Его представление при готовке стейка из сома удивило тебя."

"И что если он меня поразил. Он сделал хреновое блюдо с такими удивительными навыками. Обычные люди съели бы ту вещь, но для меня это был болезненный аромат. Это было так, будто я уже тысячу раз это пробовала."

То, что продемонстрировал Андерсон, был стейк из сома с луком. Эмили вспомнила аромат и вновь нахмурилась. Чувство как будто ты уже ел его в другом месте. Андерсон был поваром без резких поворотов(П.П. банальный). И Эмили уже тошнит от таких поваров. Алан посмотрел на Эмили и спокойно ответил.

"…Если у тебя есть навыки, тогда на твою персону должны обратить внимание. Однако, я хочу поставить на него. Из всего этого шлака он имеет больше всего шансов. Эмили, а что насчет тебя?"

Эмили улыбнулась от сказанного им и протянула свой палец. Её длинный и стройный указательный палец указал на одну фотографию. Фотографию Каи Лотос.

"Я поставила на неё."

"…Кая Лотос? У неё определённо есть способности…"

Алан нахмурился. Кая была очаровательной участницей. Её блюдо, угорь гриль был близок к навыкам мастера. В целом мире не найдётся никого, кто освоил угря на гриле, как Кая. Однако.

"Её готовка вне рамок. И не имеет идентификаторов. Если вы возьмёте эту псину в качестве примера, она будет помесью."

(П.П. Чертов Алан, назвать Каечку собакой да ещё и смешанной породы, вот урод. И что с того, что она британо-американка?)

"Ты слышал содержание интервью. Она пришла с рынка. Блюда, которые имеют право быть её идентификатором. Я так думаю."

(П.П. идентификатором — по сути тем, чем она может выделиться и то на основании чего её оценивают, но из-за её блюд которых не имеют по сути распространённых аналогов её трудно оценить, поэтому Алан упомянул про их отсутствие.)

Твёрдо утвердила Эмили. Казалось, будто ей действительно приглянулась Кая. Алан не стал особо опровергать Эмили. Потому что оценка блюда является персонально свободной.

Алан вновь взглянул на Джозефа. Он ничего не говорил, но Джозеф догадался, что Алан хотел сказать. Джозеф раскрыл рот.

"Я ещё не знаю."

"Тем не менее, у тебя должен быть кто-то, кто тебе определённо приглянулся?"

"Интересно… мне нравятся оба участника выбранные вами. Кроме этих двух, есть ещё один впечатляющий товарищ, Хлоя. И…"

Слов Джозефа нельзя было услышать, но его взгляд устремился на человека с фотографии. Алан последовал взгляду Джозефа. И когда он посмотрел на человека на которого тот смотрит, то сказал так, как если бы был поражен.

"Минджун? Нет, ты имеешь ввиду этого парня?"

"Это не то о чем я думаю. Просто он выглядит как человек, который всегда показывает своё мастерство. Но, я действительно ожидаю, какие же блюда он будет делать, когда подрастет."

"…Честно говоря, это неожиданно. Он владеет основами, но даже те, кто остался в состязании имеют схожие с ним навыки. Не стоит упоминания, если сравниваете его с Каей или Андерсоном."

"Конечно, я не говорю, что он победит. По сравнению с Каей и Андерсоном ему не хватает навыков. Я просто жду нечто как шеф-повар. Насколько вырастет этот маленький товарищ. Такого рода ожидания."

Джозеф посмотрел на фото Чжо Минджуна. Причина, по которой Джозеф ожидал этого была проста. Блюдо, которое превзошло его навыки. При этом дважды. Были навыки, которые ещё недостаточно развиты, например работа с ножом и контроль огня, но предложенный рецепт был совершенен и не имел никаких недостатков. Это была причина, по которой Джозеф так высоко рассматривал Чжо Минджуна.

"Я считаю, что он по крайней мере способен сделать блюдо лучше жеванного башмака."

–

"Скажи честно. Она тебе нравится, так ведь?"

Мартин со своим интервью возник внезапно из неоткуда, как и в прошлый раз. Чжо Минджун не очень понимал, что подразумевает Мартин. Чжо Минджун нахмурился и спросил.

(П.П. в прошлых главах анлейтор писал Marin, по всей видимости он ошибся и в этой главе решил исправить ошибку.)

"О чем ты говоришь?"

"Кая Лотос. Я имею ввиду её."

Сказал Мартин, смеясь с издевкой. Чжо Минджун выдохну и прежде чем успел ответить, Мартин продолжил говорить.

"Не говори, что она тебе нравится как повар, как в прошлый раз. Неважно, как ты на это смотришь, ваш обмен не был слишком серьёзен? Я, тот кто на это смотрел, и был очень взволнован."

"… Как я уже говорил вам до этого, это не так. Это просто восхищение фаната…"

"Мистер Чжо Минджун. Давайте будем честны. Кая только появилась в телеэфире. И только дважды готовила. Откуда появиться фанату."

Чжо Минджун не мог ничего ответить. Он даже не знал, что ответить. Он просто не мог сказать, что видел телепередачу из будущего, и с тех пор стал её фанатом.

Чжо Минджун начал думать. Какой бы ответ был разумным? Нет, какой будет более удобным? Вывод прост. Это просто позволить ему делать всё, что угодно.

"Отлично. Редактируй как хочешь."

"…Да?"

"А что если ты захочешь отредактировать так, будто она мне нравится. Это не так, если мне кто-то нравится. И я даже не женат. Я понимаю, редактируй как для развлекательной передачи, и я соглашусь на это."

(П.П, бедная моя головушка, что за долбанутые диалоги…)

Чжо Минджун сказал так, что Мартин состроил странное выражение на лице. Это правда, что он спросил о чувствах Чжо Минджуна к Кае для эфира, но всё потому что всё выглядело так, будто у него были к ней чувства. Но сейчас он говорит, что это не так?

'…Он сделал это нарочно, потому что его это смущает?'

С точки зрения Мартина, вы не сможете так подумать. Мартин сказал не верящим голосом.

"…Ты точно не хочешь?"

"Я уже сказал, что нет. Она всецело нравится мне как повар."

"Нет, даже если и так, разве она не красива? Её отношение немного грубовато, но она достаточно обаятельная женщина. Ты не рассматриваешь её как женщину?"

"…Смотреть на неё как на женщину также, как если бы любил её?"

"Нет, конечно же это немного другое…"

Мартин смотрел на Чжо Минджуна. Его было очень трудно понять. Чжо Минджун действительно говорит правду? Что стал фанатом человека, которого увидел впервые? Угорь на гриле и тансуюк Каи были впечатляющими?

Даже если он об этом задумывался, он не мог увидеть того, о чем думает человек. Мартин вздохнул и сменил вопрос.

"Так, каков был вкус тансуюка обмененного вами? Он был лучше твоего рагу с фрикадельками из сома?"

"Я думаю, что в конечном счёте блюда похожи."

"Сколько баллов из 10?"

"7 баллов."

Голос Чжо Минджуна был твёрд. Он не думал дважды, и не зря. Мартин вспомнил слова Чжо Минджуна сказанные оператору. Он слышал от него, что Чжо Минджун сказал, что его лещ был блюдом на 7 баллов. Но какие могут быть критерии?"

"В какой степени 7 баллов?"

"Это максимум того, что я могу приготовить прямо сейчас. Если вы повар вроде Каи, то это будет средним результатом."

"Я не могу понять как это рассчитать. Есть какие-то особенности?"

"Используемый рецепт, усилия при приготовлении и свежесть продуктов. Это трудно всё описать словами. Однако, я уверен, что их немало."

Глаза Чжо Минджуна засияли. Он говорил уверенней, чем раньше.

"Моя оценка верна."

"…Интересно. Если это будет одно и то же блюдо, то разве оно не зависит от делающего его человека? Я не думаю, что существует однозначный балл…"

"Конечно же, ещё и личные вкусы. Однако, если не принимать это во внимание, объективно, мои баллы были верны."

"Тогда, мне интересно, как отныне вы будете оценивать блюда участников. Хорошо. Давайте перейдём к следующему вопросу. Ты приехал сюда из Кореи. Уверен ли ты в своей победе?"

Услышав этот вопрос Чжо Минджун молчал. Он посмотрел на стеклянный стол на котором не было ничего и слабо сказал.

"В моей жизни никогда не было ничего конкретного. Если речь идёт о кулинарии, то всё так и есть. Причина, по которой я пришел на Великого шеф-повара, чтобы получить это подтверждение."

"…Какое подтверждение?"

Чжо Минджун ответил, кажется, серьёзным голосом.

"Если мне позволено стать шеф-поваром. Я хотел бы получить подтверждение от самого себя. Нет, я хочу получить это подтверждение."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 20. Осознание на телетрансляции (часть 2)**

[Джесси] : Итак, начало трансляции сегодня?

[Чжо Ара] : Оппа, ты не мог хотя бы позвонить нам? Скинь нам фотки.

[Лукас] : Я верю, что ты отлично справишься во втором этапе.

Чжо Минджун улыбнулся, смотря на накопившиеся на телефоне сообщения. Он собирался ответить. Рядом с ним сидел молодой парень. У него была черная кожа, а также громоздкие руки и ноги. Это был Марко Денвер, приехавший из Нью-Йорка. Чжо Минджун посмотрел на него и Марко смущённо улыбнулся. Послышался хриплый голос с немного повышенном тоном.

"Мы оба из Нью-Йорка, так ведь? Мне просто не с кем поговорить."

"Я не местный. Но я так же участник, приехавший из Нью-Йорка."

"Ну, во всяком случае, мы же не знаем друг друга в лицо…?"

Спросил осторожно Марко. Тучный парнишка ростом выше 190см, чтобы показать такое робкое отношение, было достаточно взгляда. Чжо Минджун кивнул. Можно сказать, что они уже были знакомы. Хотя атмосфера тогда была неловкой из-за ссоры Каи с Амандой, Марко раскрыл рот.

"Какие были вопросы на интервью?"

"Интересовались, был ли я уверен в победе, кто по моему мнению главный претендент на победу. Ты про это?"

Не стоит говорить, что его спрашивали о том, любит он Каю или нет. Марко спросил.

"Как ты думаешь, кто победит?"

"Кая Лотос."

Чжо Минджун ответил не теряя ни секунды. Марко кивнул, как если бы он согласился.

"Если ты видел её готовку в Нью-Йорке, то оно и понятно, что тут думать."

"Что другие думают о том, кто победит?"

"Ну, я не знаю, я ещё с ними не общался. По правде говоря, я считаю, что слишком рано определять того кто победит."

Чжо Минджун кивнул, но он не стал опровергать это мнение. Если отбросить то, что он пришел из будущего, Чжо Минджун может видеть уровни участников. И сейчас, Чжо Минджун знал, что из оставшихся участников, трое были на 7-ом уровне готовки. Кая Лотос, Андерсон Руссо и Хлоя Чен.

Хлоя была наполовину белой, наполовину Азиаткой. Под влиянием её матери-китаянки национализированной американки, она способна показать удивительные блюда, с которыми не смогут сравниться другие участники. Однако, в воспоминаниях Чжо Минджуна, её довольно-таки рано дисквалифицировали. Если бы только его воспоминания о Хлое не были столь туманны.

После них были всё на 6-ом уровне. Было ли это совпадением, или их навыки были определены. Не было ни одного человека 5-ого уровня, который бы дожил до сих пор.

(П.П. эпик! Эт автор красиво выразился, 'дожил' :D)

В случае выпечки всё было иначе. В основном были уровни 5 или 6. Кроме Андерсона, который был на 7-ом уровне, был ещё один на этом же уровне. И это был…

"Что? Почему ты так на меня смотришь?"

Это был Марко. Чжо Минджун посмотрел на робкого афроамериканца. Просто у него промелькнула мысль, но ничего плохого не должно будет случиться, если он подружится с Марко. Если думать о заданиях Великого Шеф-Повара, то лучше быть с теми, у кого есть навыки.

И помимо этого, Чжо Минджуну нравились люди, которые умели готовить. Выпечка и готовка, это разные специализации, но были похоже в том, что были вкусными.

"Я хотел бы попробовать твою выпечку."

"… Откуда ты знаешь, что я делаю выпечку?"

"Я просто сказал. Что ты похож на того, кто делает её хорошо."

Марко серьёзно задумался, что если он похож на того у кого хорошая выпечка. Чжо Минджун встал со своего места. Марко ошарашенно посмотрел на Чжо Минджуна. Чжо Минджун открыл рот.

"Давай пойдём в зал. Остальные должны быть уже там."

Марко до сих пор был ошарашен, как будто он не понял. Чжо Минджун не стал срываться и спокойно объяснил.

"Скоро начнётся трансляция."

Участники собрались перед телевизором в зале. Там были не только участники. Некоторые люди из персонала тоже там сидели. Чжо Минджун вместе с Марко сел на пустые места. По телевирозу показывали рекламу и вскоре начался Великий Шеф-Повар. Можно было услышать приветствия некоторых от участников.

Трансляция началась с представления судей. Некоторые говорили, что знали, как всё будет и лица участников быстро мелькали на экране. Среди них было даже лицо Чжо Минджуна. Марко толкнул плечом Чжо Минджуна, как если бы он был поражен.

"Минджун. Ты это видел? Только что был ты!"

"Да, видел."

Чжо Минджун спокойно ответил, но, по правде говоря, он был очень взволнован, потому что это впервые, когда он попал на телевидение. Он не мог удержаться, но чувствовал как его сердце колотилось.

Чжо Минджун сосредоточился на экране. Вероятно, не было даже половины участников, которых оставалось показать. У них должны быть удивительные истории и отличные навыки. Первой появилась Хлоя Чен. Она была одета в белое ципао, демонстрация которого было её фирменным знаком. У неё был губаожоу смешанный с базиликом. Тансуюк со сладким рисом.

(П.П. Губаожоу — тот же тансуюк только со слаким рисом и китайскими приправами.)

Просто смотря на него, можно сказать, что этот легкий коричневый соус был липким и поэтому тансуюк с соусом, прожаренные одновременно, можно было увидеть как сочился обжаренный соус. Эмили поднесла тансуюк к губам и как будто он был горячим, подула на него и положила в рот. И кажется, она наслаждалась им.

(П.П. Ципао — это китайское платье, современная форма которого создана в 20-х годах модельерами Шанхая. В самом Шанхае эта форма платья называется zǎnze или zansae (長衫) собственно длинная рубашка/платье, но северный вариант того же слова чаншань (chángshān) обозначает мужскую одежду.)

Из-за того, что он был обжаренным, хруст не мог быть четко передан, но звук хруста, пережевывания мягкого соуса с базиликом и свежим луком были очень приятны. Никто, без исключения не мог оторвать глаз от экрана.

Конечно же, она прошла дальше. Глядя на Хлою, когда её обнимает мать, Чжо Минджун неосознанно ревновал. Было бы здорово, если бы его родители были бы вместе с ним. Однако, об этом было бессмысленно думать. Правда в том, что его родители хотели стабильности. Для старшего сына встать на путь готовки без каких-либо перспектив и посвятить этому жизнь, было чем-то, из-за чего они стали бы очень озабочены.

(П.П. озабочены — в смысле обеспокоены, взволнованы, напряжены и т.д.)

Чжо Минджун расстроенно вздохнул. Кажется, многие из собравшихся были внимательны к Хлое, потому что было слышно много перешептывающихся людей. Язык Чжо Минджуна зудел смотря на это зрелище. Это было бессмысленно. Будут они дисквалифицированы или нет, зависит только от их навыков готовки. Для них она была препятствием…

По телевизору показывали участников, которых не было на месте вещания. 16 лет. Белая девушка, у которой ещё детский жирок не сошёл приготовила вырезку их стейка. И результатом, конечно же, была дисквалификация. В этот момент в телевизоре зазвучал голос ведущего.

(П.П, Вырезка из стейка)

-Даже в этом сезоне множество молодых претендентов. Посмотрите на этого участника. Чжо Минджун. Этот азиатский претендент пересёк полмира веря в свою страсть Великого Шеф-Повара.

Чжо Минджун посмотрел вверх.

На экране показывалось изображение с Чжо Минджуном. Точнее говоря, это был Чжо Минджун жарящий леща. Сцена, в которой он делал соус была коротка, но после этого, показали увеличенное лицо Чжо Минджуна и появился его голос.

-Существует лишь одна причина, почему я приехал сюда из Кореи. Я хочу подтвердить для себя, что я тот, кто имеет квалификацию повара.

Эти слова он однажды сказал на интервью. Жаренного леща с соусом из сладкого перца показали на экране, и вновь прозвучал голос Чжо Минджуна.

-Для меня, Великий Шеф-Повар прекрасное состязание. Было бы хорошо, если бы я смог продемонстрировать свои способности до конца.

Следующими были судьи. Когда он посмотрел на судей, которые пробуют его леща, Чжо Минджун не мог избежать чувства неловкости. Смотря на себя пытающегося быть спокойным, когда он явно возбуждён, даже если это было его лицо, он не мог не чувствовать себя немного смущённо и расстроенно. Когда некоторые участники восхищённо ахнули, ему стало ещё трудней.

Оценка продолжалась. Всё было так же, как уже слышал Чжо Минджун. Посреди оценки, которая была неплоха, Чжо Минджун чувствовал себя ещё более смущённым. Зачем, кого-то кто не был никем особенным, ставить в эфир? Неужели участник приехавший из другой страны, был так очарователен?

Поскольку он думал, что на него тайно пристально смотрят. Участники поглядывали время от времени и общались между собой. Чжо Минджун едва терпел испуская вздох. У него нет особых навыков, а они бессмысленно заставляют обратить на него ещё больше внимания.

Однако, просто показать его лицо в эфире было достаточным, чтобы привлечь внимание. Ведь из всех участников кастинг-директор предпочел поставить его в эфир. Просто не делая заметных ошибок, шанс выжить у Чжо Минджуна был выше. Но…

"Минджун! Тебя некоторое время представляли, но они достойно тебя показали! Я тоже хочу быть представленным…"

Марко смотрел на Чжо Минджуна очень завистливыми глазами. Глядя ему в глаза, он почувствовал как сложности исчезли. Чжо Минджун улыбнулся и сказал.

"Теперь, когда я подумал об этом, я тоже хотел появиться на экране телевизора, хотя бы раз, и похоже, одно из моих желаний сбылось."

"Ух… Я тоже буду представлен."

В этот момент он посмотрел на решительно улыбающегося Марко. Взгляд Чжо Минджуна пересёкся со взглядом Андерсона смотрящего на них. И в этот момент он нахмурился. Взгляд Андерсона не был добрым. Это не был особенно недоброжелательный взгляд. Однако, этот зловещий взгляд давил на Чжо Минджуна.

'Это моя неосознанность?'

Он не особо сталкивался с Андерсоном, так что, для него нет никаких причин его ненавидеть так сильно. Но он ему действительно не нравился. Взгляд Чжо Минджуна стал острее. Андерсон обратил свой внимание к телевизору. Это было действительно забавно, чтобы сказать ему что-то мгновенным взглядом. Так что, единственное, что Чжо Минджуну оставалось, это смотреть в телевизор, как Андерсон.

И в этот момент Чжо Минджун начал концентрироваться не моргая. На экране показали Каю. Сцена, где она помогала матери продавать фрукты на рынке можно было увидеть лишь мгновение, а затем показали картину, где Кая готовила. Это был её угорь гриль.

Смотря на угря гриль покрытого маслом и соевым соусом было захватывающе, хотя он уже и видел это раньше. Чжо Минджун мог с уверенностью сказать, что тушка угря была красивее Ниагарского водопада. И так было для всех участников.

Все ошарашенно смотрели на её готовку. Это были люди, умеющие критиковать блюда. Они могли смутно почувствовать вкус просто смотря на готовку блюда. И даже они могли заметить способности Каи. Прекрасный угорь гриль в 18 лет, было бы что-то из разряда невозможного, не родившись она со способностями.

Похожая на недавнюю, но в несколько другой обстановку было воспринято со стороны участников. Он был уверен, что они были на чеку по поводу Каи. Эти умения и навыки вынудили их это сделать. Только 18 и уже имеет такие навыки. Кроме того, она даже не получала элитного обучения…

Её способности были такими, какие желали другие люди и ревновали её. Это были способности, которых у них никогда раньше не было, и они испытали чувство потери. Чжо Минджун понимал тех участников. Потому что, даже он, впервые увидев это видео с Каей чувствовал восхищение и зависть.

Чжо Минджун вдруг повернулся чтобы посмотреть на выражение лица Марко, но он невольно издал смешок. Марко, кажется, не был заинтересован в навыках Каи. Это было так, будто он хотел съесть угря с экрана. и он сидел с широко раскрытым ртом. Чжо Минджун не ненавидел Марко.

"Ты хотел бы его съесть?"

"…Хах, что? Что ты говоришь?"

"Хотел бы ты съесть его. Того угря."

"Конечно. Если бы я был способен оставить восхитительную пищу, моё тело не стало бы таким."

Говоря подобное Марко похлопал себя по животу. Чжо Минджун открыл рот.

"Иногда, мы хотим быть в состоянии сделать такое же. То блюдо. Тот вкус. Придёт день когда и мы это получим."

"Может быть, мы уже среди них."

Из-за ответа Марко, Чжо Минджун ошарашенно смотрел на него. Когда их взгляды пересеклись, будто испугавшись, Марко ответил без особой уверенности.

"Ах, нет… Я слышал, что сказали по телевизору. Это не то чтобы появилось чувство вкуса, а появляются забытые чувства. И дремлющее чувство вкуса пробуждается, а не ваши навыки улучшаются… Боже, я даже не знаю о чем я говорю(П.П. я тоже! :D). Оставим это. Просто забудь об этом."

"…Нет. Это были хорошие слова."

Чжо Минджун ответил и вновь посмотрел на экран. Похвала лилась от судей.

-Это… я удивлён. Это лучшее блюдо, попробованное мной в Нью-Йорке. Нет, лучшее, что я ел в этом сезоне.

-Для кого-то, кому ещё нет двадцати, готовить так умело на гриле, это не нормально для обычного человека. Кажется, что вы были одарены навыками богов.

Это был комплимент, что даже не удивительно. Участники смотрели телевизор. Чжо Минджун повернул голову, чтобы посмотреть на Каю. Она опиралась о стену зала и смотрела в телевизор таким взглядом, что ты не сможешь понять, о чем она думает. Нет, она практически пялилась. Кая оглянулась на Чжо Минджуна. Она всегда была в состоянии ощутить взгляд, направленный на неё, как призрак. Кая губами составила слова. Он уже привык к этим словам. — 'На что ты смотришь?'

Чжо Минджун также ответил. По правде говоря, в этом не было никакого смысла. Так как у Каи возникла головная боль, пытаясь интерпретировать то, что сказали его губы. Он считал это ребяческой местью и в этот момент повернул свою голову обратно в сторону телевизора. Чжо Минджуна слегка перекосило. Зачем он появился после сцены с Каей? Ответ на вопрос не заставил себя долго ждать. Чжо Минджун внутри экрана открыл рот и сказал.

-Она лучший участник, из тех кто пришел сегодня. Лучшая из тех, кого я видел. И, возможно, она станет лучшей в этом состязании.

-Говоря, что она лучшая на этом соревновании. Значит ли это, что она победит?

На вопрос РП Мартина, Чжо Минджун ответил.

— Всё так и будет, если не произойдёт ничего из ряда вон выходящее.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 21. Осознание на телетрансляции (часть 3)**

"…Ух, хмм. Это были необычные слова."

Прошептал Марко понизив голос. Все остальные участники тоже с этим согласились. Сказать, что Кая будет победителем, всё равно что сказать, что все остальные будут дисквалифицированы.

Чжо Минджун вздохнул. Он чувствовал, что сказал то, чего не стоило говорить, и размышлял, стоило ли ставить подобное в эфир. Однако, он тоже может понять. Сделать гения популярнее, с точки зрения зрителя, это было забавно и очень серьёзно.

Вероятно, Мартин не учел то, что сказанное Чжо Минджуном, может не понравиться другим участникам, смотрящим эту трансляцию. Нет, вероятней всего, он даже не задумывался об этом.

В любом случае, бессмысленно обсуждать сложившуюся ситуацию. Сейчас важно то, что на него направлено множество взглядов. Не все смотрят на него, но, большинство из тех, кто не был представлен в положительном свете, послали на него свои не слишком любезные взгляды.

Он чувствовал горечь. Чжо Минджун отвёл взгляд, чтобы ни с кем не пересекаться. Но, из всех мест, куда он мог смотреть, было место, где стояла Кая. Она смотрела на него, будто он ей не был приятен. Чжо Минджун почувствовал себя ещё более подавленным. Неужели он согрешил, ведь он просто её похвалил, но она была такой же…

Но он не в той ситуации, в которой он может сомневаться. Первый эпизод закончился заключением Чжо Минджуна. В конце было показано мастерство такого гения как Кая, но в зале оставалась тихая атмосфера.

'Меня будут гнобить?'

Если иностранец скажет такое в самом начале, то на него не будут смотреть с благосклонностью. По крайней мере, Марко, сидящий рядом с ним не возненавидит его, но…

Участники, собравшиеся в зале начали вставать и покидать это место. И Чжо Минджун мог услышать слова недовольства от тех, кто уходил. Чжо Минджун вздохнул, когда кто-то встал перед ним. Чжо Минджун поднял голову. Это был красивый и благородный блондин. Это был Андерсон. Он сказал недовольным голосом.

"Мне любопытно. Есть ли у тебя навыки, чтобы оценивать нас."

Чжо Минджун не смог ничего ответить и просто смотрел на него. Андерсон прошептал на ухо Чжо Минджуну.

"Я прошу тебя, пожалуйста, не сделай чего-нибудь дрянного. Потому что я буду сердиться."

После этого, Андерсон ушел. Марко не знал что делать, и просто похлопал по плечам Чжо Минджуна.

"Надеюсь, не возражаешь. Они скоро забудут про это."

"Интересно. Я не задумывалась об этом, но я выиграю."

Тот, кто ответил Марко, был не Чжо Минджун. Это была Кая. Она сердито смотрит на Чжо Минджуна. Кая открыла рот.

"Кто ты?"

"…Что ты имеешь в виду? Я участник."

"Нет, я не об этом. Почему ты вдруг начал утверждать, что я выиграю? Из-за тебя, мне хочется выругаться трёхэтажным матом."

(П.П. На деле переводится по другому, но я написал более понятным русскому человеку языком.)

Было понятно почему она так выразилась. Все признали способности Каи, но не афишировали этого. Однако, интервью Чжо Минджуна стало переключателем. Кандидат в победители, который обладал пугающими способностями, Кая Лотос. Это концепция мгновенно установилась.

Кая не могла ничего поделать, но чувствовала беспокойство. Это была даже не её ошибка, просто она стала частью интервью другого человека. Чжо Минджун смотрел на неё положительно, но то было тем, а это было этим. Перед яростной Каей, Чжо Минджун раскрыл рот.

(П.П. что за ересь? — '…but that was that and this was this.')

"Я сожалею."

"…Почему ты не поступаешь самонадеянно с суровым лицом? Таким образом я могла бы проклинать всего тебя как мне заблагорассудится."

"Если хочешь проклинать меня, ты можешь. Потому что я поставил тебя в очень скверную ситуацию."

Из-за сказанного, Кая долго смотрела на Чжо Минджуна, и в конце концов глубоко вздохнула.

"Достаточно. Даже если бы я сделала это, я бы только стала дрянной девчонкой. Сейчас, я даже не могу злиться в такой ситуации."

"…Кроме того, я скажу это сейчас, но то, что я сказал на интервью, было правдой. Ты выиграешь в этом сезоне. Если не случится ничего из ряда вон выходящее."

Слова Чжо Минджуна были утвердительными. Потому что он не предсказывал, он уже знал правду, это было очевидно. Чжо Минджун знал о будущем. Будущее, где все остальные участники были дисквалифицированы Где победила Кая.

Однако.

"А я планирую стать этим из ряда вон выходящим."

Однако, Чжо Минджун не проиграет ей. Его уровень готовки пищи не проблема. Здесь не за чем бояться её. Потому что они ещё не сталкивались друг с другом.

Поскольку всё было так, Чжо Минджун был единственным участником, который может столкнуться лицом к лицу с Каей. Он так считал. Он хотел в это верить. Он не хотел готовить, думая, что потерпит поражение в предстоящих схватках. Он хотел надеяться, что это всё ради победы, и сражается веря в свою готовку. Чжо Минджун жаждет сделать это. Нет, он обязан это сделать.

"Поступай как хочешь. Будь из ряда вон или не будь, без разницы."

Кая сказала это и ворча при этом, покинула зал. Чжо Минджун посмотрел на уходящую Каю. Смотря на скандал этих двоих, Марко подошел к Чжо Минджуну, ткнул его указательным пальцем и спросил.

"Ссора влюблённых?"

"…Ничего такого."

—

(Чат)

КрошкаЮнг: Вы смотрели Великого Шеф-Повара? Я думаю, что я видел где-то эту девушку, Каю.

Абдул Н: говорят, она работала на рынке. Может быть ты видел её на рынке. Кроме того, она похожа на девушку из колледжа. Разве не так?

Серсея Ланнистер: Из участников мне не нравится Тирион. Он так выглядит, что хочется его долбануть.

Джордж Маржин: А как по мне, он отлично выглядит.

Ева Роуз: Говоря о том кто не нравится. Там была девушка Кая. Когда я посмотрела на экран, я очень сильно испугалась.

Деви Джонс: @Ева Роуз, она просто должна опасаться окружения. Ты бы не нервничала, попади в такое окружение в таком возрасте?

Голден Розмари: я не настолько заинтересован в кулинарии, поэтому я не могу точно сказать, но на мой взгляд, кореец действительно лучший. Мне просто интересно, почему люди говорят, что Кая.

Кристин Р: Просто смотря на внешний вид, кажется, Минджун сделал самое лучшее блюдо. Та, кто сделал самое сложное блюдо, это Кая с её угрём на гриле. Я не знаю, что будет с подростком готовящем на гриле на таком уровне.

Империя Зла: Арууу! Кая! Этот парнишка Минджун сделал нечто классное. Я тоже скажу несколько слов. В любом случае, победитель — Кая.

Тролль Трулль: Нельзя узнать об этом за такой короткий период времени… но только в этот раз я соглашусь. Кроме её способностей, хотелось бы увидеть победу Каи. Я хочу стать её фаном. Нет, возможно я уже стал?

Тейлор Лав: Разумеется лещ Минджуна очарователен. Губаожоу Хлои тоже ничего. Но мне интересен угорь… потому что я его ни разу не ела. Хотя меня и не тянет нему. Я больше всего хочу съесть приготовленное Минджуном. Помимо кулинарии, он секси.

(П.П. Шикос! :3)

Чжо Минджун прочитал все посты ушедшие в соц.сети. Как только закончилась передача, множество статей по Великому Шеф-Повару были опубликованы. Из-за одних на его лице проскальзывала улыбка, из-за других он хмурился. Но через некоторое время лицо Чжо Минджуна стало непроницаемым.

Реагировать на каждое из их, было слишком для него. Было слишком много чего, делающего его, либо грустным, либо счастливым. Временами появлялись упрёки без причины, нет, это были ругательства. А были и такие, кто проявил неожиданную симпатию. Порой корее-американцы, а порой и сами корейцы поддерживали его.

Эрина Чхои: лично, говорить о том, что Кая победит, это было поспешно. Её блюдо было превосходным, но сразу же делать такой вывод нехорошо. Это он так сказал, что не уверен в себе или у него не хватит мужества, чтобы победить?

Елена Водянова: Я согласна. Возможно его просто так отредактировали, но он не выглядел уверенно.

(П.П. норм, в этой новелле ещё и русские есть! Гуд, одобряю!)

На данный момент Чжо Минджун не мог не согласиться с этим. То что он сказал в то время было ошибкой. Это потому что он знает будущее и говорит об этом? Нет, возможно, это просто было хвастовство.Прямо как кто-то хвастается своим великим отцом, будто он хотел похвастаться победой Каи как её фанат? Потому что Чжо Минджун был фанатом повара Каи. Потому что он хотел стать как она. Можно сказать, что он был рад её навыкам и достижениям. Однако…

В это время он не мог позволить закончиться этому на хорошей ноте. Он не мог не понять величие Каи, как и своё. Потому что он стоял на том же этапе, что и она. Чтобы не отставать, он должен принять решение превзойти её. Он не может просто стать частью публики, которая только и может, что смотреть на её способности и готовку. Он хотел схватиться за перо в той же области, что и она. Он хотел это сделать.

(П.П. если кто не понял фразу про перо, то я объясню покороче — он хочет написать собственную историю.)

Утверждать о том, что Кая победит было действительно преждевременно. Он не мог всё обдумать. Можно сказать, что он продумывает все детали, но итог был таков. И только потом Чжо Минджун понял, что не было ни школы, ни кухни, ни тридцатилетнего работающего Чжо Минджуна. Это был Великий Шеф-Повар. Телепередача. Это место, где все будут помнить слово сказанное им.

Не то чтобы у него пропало достоинство. Он сожалел, что сказал нечто вроде этого. Если он участник, то он не может говорить о том, что победитель уже определён. Об этом могут говорить только зрители. И сейчас, Чжо Минджун не зритель.

Тут не может быть поражения. Взгляд Чжо Минджуна заострился. Чжо Минджун написал пост. Конечно же, через ник.

Человек-кулинария: шеф-повар должен говорить только через свои блюда.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 22. Три блюда и одна трапеза (часть 1)**

"На этот раз будет командное задание."

За голосом Джозефа, пронесшегося по комнате, послышались перешептывания участников. Чжо Минджун закрыл рот и слушал голос Джозефа. Он знал, что это будет командное задание. И он даже знал тему.

"Тема проста. Разделитесь на команды из трёх человек. Вам придётся готовить закуску, основное блюдо и десерт. Сами распределите, кто-что будет готовить. Нужно готовить по вашей специальности, но помните. Это командное задание."

Порядок блюд. Хотя это был самый простой порядок блюд. Но смысл в том, чтобы сбалансировать каждое блюдо, что очень трудно.

А если вы должны готовить с людьми, с которыми вы никогда вместе не работали, то и подавно. Чжо Минджун чесался. Для него, побывать на командном задании, как только он вышел из конуры. Он уже заранее это знал, но это не очень-то хорошая ситуация.

"Вы должны определиться с командой. Но должны кое-что запомнить. Каждый берёт на себя только одну роль. Я рекомендую объединяться в команды в соответствии с распределёнными ролями."

Как только Джозеф закончил говорить, участники посмотрели друг на друга. Первым, кого он искал, был Марко. Он не показывал этого, но уровень выпечки Марко был 7. Если он сделает десерт, то он, вероятно, сделает его лучше других.

Он подумал, а когда подходил к Марко, возле него стоял уже другой человек. И смотря в лицо этого человека, Чжо Минджун не мог не удивиться. Там стоял нежданный человек. Хлоя Чен.

"Ах, Минджун."

Марко широко улыбнулся и поприветствовал Чжо Минджуна. Чжо Минджун начал медленно подходить. Как только он взглянул на Хлою, Марко открыл рот.

"Ты же смотрел вчерашний эфир? Это Хлоя Чен. Хлоя, это Чжо Минджун."

"Здравствуй. Господин знаменитость."

"…Привет."

После приветствия Хлои, Чжо Минджун ответил с нелепым выражением на лице. Марко улыбнулся и открыл рот.

"Я просто разговаривал с Хлоей о команде. Минджун, а что насчет тебя? Я хотел бы объединиться с тобой."

"Это превосходно для меня, но…"

Чжо Минджун сказал это и посмотрел на Хлою. Она улыбаясь сказала.

"Мне тоже нормально. Я видела, как ты приготовил леща на вчерашнем эфире. Это было довольно-таки забавно."

"Если ты так это рассматриваешь, то спасибо. Твоя готовка тоже была хорошей. Тансуюк."

Хлоя весело улыбнулась ничего не сказав. Хотя она и видела вчерашнюю передачу, она не хотела быть предвзятой, так что, Чжо Минджуну стало спокойней. Хлоя сказала мягким голосом.

"Тогда, мы команда?"

"Я полагаю, что так. Подумаем о том, кто какой частью займётся? Я надеюсь, что наши идеи не совпадут."

Сказал Чжо Минджун посмотрев на Марко. По правде говоря, было очевидно то, что выберет Марко. Уровень его выпечки был аж 7. Этого уровня нельзя добиться без тяжелой работы и преданности своему делу. И действительно, Марко сказал то, чего он и ожидал.

"Я хотел бы быть ответственным за десерт. Это моя специализация, создание хлебушка и тортиков."

"Хорошо. Минджун, а что насчет тебя?"

"Я хотел бы заняться закуской."

"Тогда я буду отвечать за основное блюдо."

"Это то чего бы хотела?"

"Я могу делать и аперитив и основное блюдо. Но только не десерт."

Выслушав Хлою, Чжо Минджун осмотрелся. Он заметил Каю. Она разговаривала с Андерсоном. Они будут работать в команде? Он не очень хорошо это помнил. Чжо Минджун развернул голову. У него нет времени обращать на них внимание.

"Какую тему мы выберем?"

"Ну… сейчас с этим затруднительно, потому что сейчас нужно 3 блюда."

Чжо Минджун согласился с ней. Будет удобнее придерживаться точного направления. Это была довольно-таки сложная работа, чтобы учесть гармоничность трёх блюд и сформировать соответствующее меню.

'Если мой уровень готовки поднимется, смогу ли я видеть уровень сочетаемости блюд?"

Он не мог этого знать. Но в первую очередь, ему стало интересно, будет ли необходимость консультироваться с системой, когда он достигнет 8-го уровня готовки. Но, конечно же, для достижения этого уровня потребуется большой опыт и тяжкий труд, которого не может быть у него прямо сейчас. Чжо Минджун открыл рот.

"Поскольку я это вижу, я думаю, было бы лучше начать с качества, а не яркости. Сейчас не время для приключений.

"Ммм, я тоже так думаю."

"Сперва, сходим в кладовую."

Пока они шли в кладовую, Чжо Минджун открыл рот.

"Какое ты планируешь сделать основное блюдо?"

Говоря о основном блюде, закуска и десерт не могут не измениться в зависимости от него. Хлоя задумалась и вскоре ответила.

"Я хочу сделать обжаренные на сковороде гребешки."

Обжаренные на сковороде гребешки. Это блюдо, где гребешки заменяют мясо. Это немного отличается от того, о чем он думал, но он не был против. Он мог только верить в навыки готовки Хлои.

Хлоя посмотрела на Чжо Минджуна.

"Что ты собираешься сделать на закуску?"

"Нежно обжаренное тофу. Подойдет ли оно для представления перед гребешками?"

"Ммм. Я думаю, оно отлично подойдёт. Что насчет тебя Марко?"

Казалось, Марко был озадачен вопросом Хлои. Видя как он смотрел, казалось, будто есть множество вариантов из которых можно было выбрать. Вскоре, Марко открыл рот и ответил.

"Бисквит Мокко. Я думаю полить сверху взбитыми сливками… Но будет ли он слишком тяжелым?"

"Да, это немного тяжело. Не будет ли йогурт или что-то вроде этого лучше, чем взбитые сливки? Что бы он имел более простой вкус. С освежающим ароматом."

"Хорошо. Я так и сделаю."

Марко изощрённо рассмеялся и кивнул. Хлоя слегка похлопала в ладоши и сказала.

"Сейчас мы закончили подготовку меню… теперь осталось только приготовить."

—

"Как вы в конечном итоге познакомились с Хлоей?"

"В этом нет ничего особенного или характерного. Как только ей сказали сделать команду, она подошла ко мне первой."

"Да? Хмм."

Чжо Минджун говорил с Марко перед столом вполголоса. Знакомство с Хлоей было приятным, она появилась так внезапно и в тоже время неожиданно. Потому что они ранее ни разу не контактировали. Ну, не было бы странным сказать, что это совпадение. Здесь только 27 участников, и для Хлои подойти к Марко не было ничем особенным.

Это просто было неожиданно. Для одного из трёх участников с высочайшем уровнем готовки объединиться с ними. Кого бы она изначально выбрала для своей команды? Он не мог не думать об этом. Однако, он этого не помнит. Хлоя, в прошлом Великого Шеф-Повара как участник не получила слишком много внимания.

"Кстати, мы очень придирчивы к правилам."

Прежде чем начать готовить, судьи объяснили правила. Участникам разрешается работать только над своими блюдами. По правде говоря, эта задача для команд была как замаскированная отдельная миссия.

В настоящее время, в комнатах стояло по три стола. Это был неизбежно, потому что команд девять. Таким методом можно можно оценивать по три команды одновременно. А в это время, остальные шесть команд должны пройти на второй этаж и наблюдать за другими готовящими командами.

Команда Чжо Минджуна была первой. Он не знал, повезло ему или нет. Лично он считал, что так будет лучше. Ведь ему не придётся нервничать, наблюдая за готовкой других команд.

Чжо Минджун взглянул на стол рядом с ним. Кая и Андерсон стояли и готовились к готовке. Воспоминания о моменте когда Кая злилась на него, только заставило его чувствовать горечь.

'Сконцентрируйся на готовке.'

Чжо Минджун прокрутил рецепт нежно обжаренного тофу в голове. [Расчетная кулинарная оценка 7]. Рецепт был идеальным. По крайней мере, он был на уровне Чжо Минджуна. А также он множество раз до этого делал это блюдо. Лично ему нравится тофу, а нежное тофу нравилось вторым. Первым было тофу в кимчи ччигэ, над которым он сидел целый день.

(П.П. Кимчи ччигэ)

По правде говоря, это блюдо невозможно с легкостью сделать дома. Если вы смажете маслом сковороду тонким слоем и положите нежное тофу, он не правильно впитает вкус. После отжатия влаги из тофу, вы завернёте его в тесто, и когда вы положите его на горячее масло, цвет станет белее и выглядеть оно будет лучше.

Но в этом месте, он мог использовать столько масла сколько хотел. Размышления о том, что он сможет приготовить его должным образом заставляют его волноваться не об испытании.

Чжо Минджун посмотрел на рты судей. Один из них начал медленно открывать рот. Это был Джозеф.

"Приступайте к готовке."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 23. Три блюда и одна трапеза (часть 2)**

Сначала Чжо Минджун схватил растительное масло. Он налил его на сковороду и включил огонь. Температура кипения масла не могла достигнуть мгновенно. Вы должны были подготовить его заранее так же как и воду. Чжо Минджун поставил рядом ещё одну сковороду с маслом, положил бурые водоросли и включил огонь.

Было по четыре газовых горелки на стол, и Чжо Минджун отвечает за две из них. Две оставшиеся были для Хлои. А Марко они не нужны.

Нагрев масло и воду, Чжо Минджун быстро подготовил мягкое тофу. Он не опоздает, приготовив соевый соус и овощи позже. Если бы это были ингредиенты, которым необходима ферментация, то это другая история. Но для тофу это было важно для того, чтобы получить изящный вкус.

(П.П. Ферментация = брожение — биохимическая переработка сырья под воздействием ферментов, содержащихся в нём самом и в сапротрофах (чайного листа, листьев табака), а также вызываемая микроорганизмами. Именно ферментация используется в процессе изготовления чая пуэр, табака для курения, какао порошка, иван-чая и др.)

Размер тофу не был большим. Для закуски иметь большие размеры не хорошо. Точнее говоря, это не хорошо для общего порядка меню.

Люди имеют склонность смотреть на цены блюд в ресторанах и не хотят тратить на них деньги. Чжо Минджун мог их понять. Так как цена в ресторане была в пять раз больше нормальной цены. Но количество еды на тарелке было размером с кулак, нет, размером с большой палец, и не редко случалось когда люди жаловались на это. 'Разве они не слишком много экономят ингредиентов?' думал он.

Но рестораны не положат мало на блюдо для сохранения ингредиентов. Огорчение. Это огорчение было делом вкуса. Если положить много еды, или есть одну и ту же еду много раз, испытать такое впечатление как в первый раз было сложно. Блюда с небольшим количеством еды созданы чтобы произвести на клиентов впечатление.

"Я буду делать их размером на укус."

Нож разрезает нежное тофу. Вкус и огорчение размером с укус. Существуют рестораны, в которых подают стейки уже нарезанные на один укус.

Он разложил нарезанное тофу на хлопковую ткань. Жарить тофу содержащее в себе влагу будет большой ошибкой. И когда вы завернёте тофу в тесто, оно с высокой вероятностью разорвётся. Это было необходимо для удаления влаги из тофу.

В тоже время, это была настоящая боль работы. Если положить его на сухую ткань, поверхность тофу приклеится к ней. А если вы положите его на влажную ткань, то влага не впитается. Он должен был пользоваться не слишком сухой ни слишком мокрой тканью, что он и делал сейчас. Это лучший способ для нежного тофу удалить влагу и не испортить его.

Чжо Минджун схватил кухонное полотенце и накрыл им нежное тофу. А после вздохнул и осмотрелся вокруг. Марко был занят тестом для бисквита уже довольно долгое время, а Хлоя положила нарезанные гребешки в пароварку.

Он хотел посмотреть на стол Каи, но намеренно сдержался. Нет времени обращать внимание на чужую готовку. Чжо Минджун взял соевый соус. По правде говоря, нежное тофу, это блюдо из японской кухни. Агедаши тофу. То, что Чжо Минджун делал, было улучшенной версией агедаши тофу. В самом деле, говорить, что это было его улучшение, было немного смущающе. Потому что он просто взял агедаши тофу в качестве основы и немного изменил соус.

Чжо Минджун выключил кипящую воду и положил кацуобуси. До сих пор не было никаких различий с обычным рецептом соуса. Даже фильтрация через сито и добавленная ложка соевого соуса были прежними. Однако, изменение которое внёс Чжо Минджун был. Лаймовый сок. Его не было слишком много. Его объём был настолько мал, что это было бы удивительно, заполнить хотя бы одну ложку. Но сок лайма может оживить вкус агедаши тофу своей кислинкой.

(П.П. Кацуобуси — это японское название для сушёного и затем копчёного тунца-бонито вида Katsuwonus pelamis)

И после этого, он оказался на победной прямой. Чжо Минджун резко взглянул на нежное тофу. Хлопковая ткань и полотенце были влажными. Это означает, что из нежного вышла влага. После Чжо Минджун медленно посыпал нежное тофу крахмалом. Это был довольно-таки деликатный момент. Если приложить немного силы, тофу полностью сломается.

К счастью, ему удалось покрыть его поверхность крахмалом, но было ещё слишком рано расслабляться. Чжо Минджун затаил дыхание и прокатил нежное тофу, размером с игральную кость, по крахмалу. Если бы он оставил его немного дольше, то клейкость крахмала и влага, оставшаяся на тофу, могли его поломать.

Было ли это удачей? Или это было его нежное прикосновение? Нежное тофу не ломалось, а значит можно смело покрывать крахмалом. Чжо Минджун отдышался и посмотрел на кипящее масло. Нежные тофу, обжаренные в масле казались довольно-таки симпатичными. Он задавался вопросом, а что он почувствует, смотря на новорождённого.

(П.П. Ахтунг! переводчик в коме! Это ещё что за намёки? :D)

Когда он добился белого цвета, Чжо Минджун быстро вынул нежное тофу из масла. Рядом с ним послышался голос.

"Минджун. У тебя всё в порядке, верно?"

"Не беспокойся. Всё идеально."

Чжо Минджун легко ответил на вопрос Марко. Глядя на белое обжаренное тофу, он почувствовал удовлетворение. В то же время, пока с нежного тофу стекало масло, Чжо Минджун подготовил овощи. Сейчас это был редис. Он начал натирать его на тёрке и подлил в него соевый соус, а затем нарезал зелёный лук. Это конец.

Чжо Минджун молча наблюдал за Марко и Хлоей. Он хотел помочь им, но не мог из-за правил. Чжо Минджун устоял перед желанием помочь им и наблюдал за их готовкой. Теперь, когда он об этом подумал, он уже давно не видел кого-то готовящего вот так. Когда он работал в ресторане, он был самым не опытным и только и делал, что нарезал ингредиенты, он не мог наблюдать за работой у сковороды.

Марко поставил бисквитное тесто в духовку и теперь готовил йогуртовое мороженое, которое положит на него. По правде говоря, это не было забавным наблюдением за всеми процессами выпечки.

По этой же причине Чжо Минджун наблюдал за Хлоей. Она встряхнула гребешки, овощи и красный соус в воке. Порой возникало пламя. Всего на столе было девять приготовленных блюд, но из сковороды Хлои был особенно сильный аромат жаренных гребешков.

'Вероятно, она получит 8 баллов.'

Это была нереальная мысль. По крайней мере, их внешний вид и аромат казался почти идеальным.

И некоторое время погодя, Чжо Минджун мог точно сказать, что не ошибся. У Чжо Минджуна было такое лицо, в котором невозможно было рассмотреть ничего кроме восхищения блюдом Хлои.

[Обжаренные на сковороде гребешки]

Свежесть: 92%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы узнать

Качество: Высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 8/10

Это впервые, когда он видел блюдо на 8 баллов, после угря Каи. Чжо Минджун мог почувствовать их в своём рту. Даже можно было услышать восхищенные голоса участников со 2-го этажа. Тот, кто наблюдал за Хлоей, мог сказать, что это было необычное блюдо. Чжо Минджун открыл рот.

"Тебе не нужно его пробовать?"

"Мне нет… ты хочешь попробовать?"

Хлоя смотрела с издёвкой. Чжо Минджун даже не почувствовал то, что над ним глумились и кивнул. Это было очарованием её блюда. Хлоя использовала палочки, чтобы положить гребешок и бок-чой с стальную ложку. А затем протянула её Чжо Минджуну.

(П.П. Бок-чой — сорт китайской капусты. У бок-чоя не бывает кочанов, вместо этого у него вокруг центральной почки формируются гладкие, тёмно-зелёные листья на толстых стеблях. Бок-чой популярен в южном Китае и в странах Юго-Восточной Азии.)

Его внешний вид был идеален. Гребешок, который был обжарен в масле чили, можно увидеть на нем следы от ножа и зелёный цвет бок-чой, казалось, гребешки показывали скромную ярость.

(П.П. Масло чили используется в качестве приправы к национальным блюдам провинции Сычуань, холодным блюдам и закускам.)

И даже после того, как он внёс его в рот, он почувствовал то же самое. В местах надреза гребешков можно было заметить устричный соус и масло чили, его аромат был приятным и тяжелым. Обычно, Чжо Минджуну не понравилось бы сочетания солёного и сладкого вкуса. Но даже он не мог не удивиться. Гребешки имели аромат моря, но он был уместен. Это не рыбный запах и он содержит прекрасный аромат изнутри.

(П.П. Устричный соус — соус, приготовленный из устриц. Обычно под устричным соусом подразумевается популярный в странах Юго-Восточной Азии вязкий тёмный соус, изготовляемый из сахара, соли, устричной эссенции и кукурузного крахмала в качестве загустителя. Несмотря на то, что устричный соус готовится из морепродуктов, он не имеет «рыбного» вкуса и запаха.)

И бок-чой была не просто так. Листья стимулируют ощущения мягкости, и с каждым хрустом стебля, уникальный и чистый сок растекался по рту. Сильный аромат гребешков могли ослабить только листья бок-чой. Это его поразило.

Чжо Минджун не мог не удивиться. Если она проиграла Кае, то это было понятно. Но когда оставалось всего 10 участников, и победитель был почти предрешен, Хлои не было в воспоминаниях Чжо Минджуна.

'Что могло произойти…?'

Не об этой проблеме ему нужно думать сейчас. Даже если он будет думать об этом, он не сможет получить никаких ответов. Так что, Чжо Минджун повернул голову, чтобы посмотреть на нежное тофу. Сейчас нужно подлить масло. Данное время почти закончилось. Он должен начать перенос нежного тофу в соус.

Обжаренное нежное тофу. Точнее говоря, законченное агедаши тофу, Чжо Минджун почувствовал, что что-то не понял. Сначала, он подумал, что это были гребешки, которые он ел, но нет. И это предстало перед ним.

[Агедаши тофу]

Свежесть: 90%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы узнать.

Качество: Высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 7/10

7 баллов. Обычно, он считал, что это достаточно хорошо. Он думал, что это был относительно надёжный результат. Однако, смотря на баллы, он не чувствовал себя как обычно. Он вспомнил угря Каи. А также вспомнил гребешок, только что съеденный им.

Чжо Минджун поднял ложечку и положил нежный тофу себе в рот. Это было хорошо. Ощущение прикосновения к языку, маслянистый аромат жаренной корочки, а дальше мягкий вкус тофу. Однако, он не был удовлетворён.

Был недостаток аромата? Или может быть, это из-за результата перед ним.

Если бы он не видел баллы, был бы он удовлетворён?

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 24. Три блюда и одна трапеза (часть 3)**

"Время вышло. Руки прочь от блюд!"

Резко выкрикнул Алан. Чжо Минджун спокойно посмотрел на Алана. Алан посмотрел на всех 9-ых участников и сказал.

"Я буду оценивать каждую команду отдельно. Хлоя, Минджун, Марко. Несите ваши блюда сюда."

Чжо Минджун взял тарелки, на которых были нежные тофу и пошел туда где был Алан. Были поставлены три блюда. Эмили посмотрела на блюда и смущённо открыла рот.

"Японское обжаренное тофу с китайскими обжаренными гребешками и вдобавок ко всему, бисквит… это чувство смешения различных культур. Но подходят ли они друг другу?"

Единственная кто ответил на это, была Хлоя. Она улыбалась, у всех, кто смотрел на неё, будет хорошее впечатление о ней, и сказала.

"Я думаю, что так и будет. Как и наша команда. Мы все из разных культур, но мы гармоничны."

"Я надеюсь, что это так."

После окончания её слов, Эмили разделила тофу. Жаренное покрытие приклеилось к тофу, поэтому, даже разделяя его, не казалось, что оно рассыплется. Кажется, Эмили, только что была на половину удовлетворена. По крайней мере самим тофу.

Ложка наполнилась соевым соусом и сверху был помещён нежный тофу. Эмили элегантным движением положила тофу в рот.

Жуя, Эмили могла узнать. Что оно было хорошо сделано. Она не чувствовала даже немного масла из соков тофу. Соевый соус чувствовался более лёгким из-за сока лайма, и даже в то время, когда она пробовала тофу, она чувствовала, что ела салат.

Это была отличная закуска. По крайней мере для любителя, сделавшего её. Эмили наслаждалась тофу. По правде говоря, если бы вы сделали тофу хорошо, то это было бы восхитительно. Но аромат, задача не из простых.

А это значит, нет никакой возможности Чжо Минджуну исправить агедаши тофу. В этом нет ничего особенного, но аромат был верной основой. Эмили оценивала так.

И так же думали Джозеф и Алан. Они чувствовали беспокойство из-за добавленного сока лайма, но из-за умеренного использования, это не только не ухудшило вкус, но и стало частью его аромата.

Джозеф начал думать о том, о чем думал уже множество раз прежде. То, что Чжо Минджун был гением по созданию концепции рецептов. Но его нельзя назвать выдающимся. Однако, при преобразовании рецептов, временами, они ухудшали или делали его лучше. Однако, Чжо Минджун сохранил основной вкус блюда и сделал его лучше.

'Может ли быть то, что в столь юном возрасте он понимает структуру вкуса?'

Для Джозефа не было странным так думать. Джозеф заинтересованно открыл рот.

"Минджун. Кто додумался добавить сок лайма?"

"Я сам это придумал."

"А ты пробовал его?"

"…Да. Разве это странно?"

Джозеф не стал отвечать. Не похоже, что Чжо Минджун лгал. Это означает, что это действительно была его идея. И то же самое можно сказать о блюда, которые он делал раньше.

Для него, чтобы быть в состоянии сделать это, нужно было много готовить. Но было ли это возможно? Он только-только перешагнул своё двадцатилетие. Даже если бы он жил на кухне, было бы трудно готовить вот так.

Джозеф, который не знал о вспомогательной системе, может лишь задаваться этим вопросом. Однако, он не мог перестать об этом думать. Прямо сейчас остывает еда, и Эмили с Аланом уже положили по гребешку в рот.

Он не мог ничего поделать и попробовал гребешок. Это было восхитительно. В принципе, это уже само по себе вкусное блюдо. Но мягкость соевого соуса и чистота вкуса, кажется растекались по всему горлу. Их языки были чувствительней, чем у других, а значит, что они явно смогли ощутить солёность и сладкий вкус масла чили с устричным соусом, и мягкость гребешка ласкающего их языки.

Это был прекрасный вкус. И он был гармоничен. Джозеф успокоил себя и наслаждался вкусом во рту. Даже после того как он стал одним из лучших поваров в мире, его сердце оставалось чистым. Что принесло ему становление шеф-поваром, возможность съесть что-нибудь вкусненькое и желание сделать это.

Вот почему Джозеф не мог не быть тронут гребешками. И Эмили с Аланом тоже. Конечно, между ними существовали некоторые различия, но их восприятие нежнее чем обычно.

Последнее, что осталось, это бисквит мокко. На бисквите мокко лежал мраморный шарик, это был замороженный йогурт. Бисквит мокко проник в их рты. Хруст, вместе с ароматом кофе и кислым вкусом йогурта хорошо чувствовались во рту.

Это блюда невозможно сделать без понимания роли десертов. Даже если судьи старались быть бесстрастными, они не могли ничего поделать, и пропустили улыбку. Потому что вкусные вещи, вызывают у людей улыбки.

Чжо Минджун посмотрел на улыбку судей. И он почувствовал облегчение. Бисквит мокко Марко был на 7 баллов. Если подумать о 7-ом уровне выпечки Марко, хотя это не было неудачей, вы не смогли бы не чувствовать себя не в своей тарелке. В кулинарной оценке, у него не было уверенности в гармонии блюд.

Дегустация продолжалась. К судьям пошла команда Каи со своими блюдами. Кая занималась закуской. Это было татаки из лосося, который был немного прожарен с салатом и кислым соусом. Чжо Минджун нахмурился.

[Салат татаки из лосося]

Свежесть: 92%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы узнать

Качество: высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 8/10

8 баллов. Это было отличное блюдо для Каи. Однако, у Чжо Минджуна было нехорошее впечатление от этого блюда. И у судей тоже.

"… это что, закуска?"

"Да."

"Это не закуска, это больше похоже на первое блюдо. Оно слишком тяжелое. Я чувствую это только смотря на него."

Алан сказал именно то, о чем думал Чжо Минджун. Точнее говоря, об этом думали все. Возможно, было бы лучше, если бы она сделала суши с лососем. Но, горячий татаки. Это слишком тяжело для того, чтобы быть закуской.

Кая взглянула на Алана ничего не сказав. В конце концов, Андерсон не вытерпел и открыл рот.

"Мне очень жаль. На самом деле…"

"Достаточно. Я слышал от руководителя. Вы боролись за место у основного блюда? Борьба это хорошо. Но должно ли это повлиять на блюдо?"

Алан смотрел на Андерсона, но его слова были направлены Кае. Кая немного нахмурилась и уставилась на Алана. Она низко сказала хрипловатым голосом.

"По крайней мере, попробуйте его. Это будет вкусно."

Когда послышался гневный голос Каи, Чжо Минджун наконец смог разобраться в ситуации. Когда кандидаты в победители Андерсон и Кая сформировали команду, результаты оказались катастрофичными. Причина была проста. За десерт был ответственен другой человек, но Кая и Андерсон спорили о том, кто будет готовить основное блюдо.

В результате, Андерсон делал основное блюдо. Но после этого, блюдо Каи стало проблемой. Она сделала татаки из лосося в качестве закуски. Вы не сможете понять, было ли это потому что ей не хватало понимания закусок, или потому что она чувствовала неприязнь к Андерсону.

Но результат был показан прямо сейчас.

"Я не могу съесть это блюдо. Я думаю, другие судьи со мной солидарны."

Сказал Алан и посмотрел на Эмили и Джозефа. Они оба молча кивнули. Джозеф причитающе сказал.

"Кая, почему ты приготовила это блюдо? Ты та, кто понимает готовку пищи. И это значит, что ты понимаешь радость поедания. Это… я не могу сказать, что полностью. Я даже не могу судить о вкусе. Вместо разочарования, это отчаяние. Как это можно…"

Джозеф не смог даже закончить то, что он говорил и выдохнул. Чжо Минджун просто смотрел на это зрелище. Это было очень грубо говорить такие слова перед блюдом на 8 баллов, но Чжо Минджун их понимал. Всё было так как и сказал Джозеф. Это блюдо ушло от темы. Это блюдо наполнено эгоизмом и яростью, потому что основное блюдо было забрано.

И только тогда Чжо Минджун понял. Даже если Кая и была гением, она всё ещё оставалась 18-летней девушкой. Она была ещё гадким утенком, который может вырасти в прекрасного лебедя. Она была девушкой, которая не может контролировать свои эмоции.

Комната наполнилась тишиной. Чжо Минджун просто смотрел на татаки из лосося сделанное Каей. 8 баллов. Блюдо, которому трудно было позволить пройти. Но в то же время, блюдо, которое никто не может взять в руки.

Это…

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 25. Три блюда и одна трапеза (часть 4)**

Это не правильное блюдо.

Чжо Минджун думал так. Даже если были использованы множество навыков, было то, что не должно присутствовать в блюде. Блюдо наполненное обидами шеф-повара, даже если оценка была высокой, оно ничего не стоит.

"Мы не будем это есть. Вернитесь на своё место."

Непреклонно сказал Алан. Это было не только для Каи, но и для всей команды. Андерсон держал блюдо с явной злобой на лице. Кая прикусила губу и пошла к своему блюду.

А после съела лосося. На это зрелище никто не мог ей что-либо сказать и просто смотрели на неё. Прожевав, Кая проглотила его. Она казалась спокойной, но её голос дрожал.

"Но это вкусно."

В этом был смысл. Она взяла свою тарелку и развернулась. Увидев её, кусающую губы, Чжо Минджуну показалось, что она пыталась не проливать слёзы.

Однако, Кая не имела права плакать. Чжо Минджун размышлял. Когда повар уделяет своё внимание чувствам и гордости вместо клиента, вы не сможете описать, то что было положено на тарелке, словами.

Базовый путь кулинарии, это гармония. Закуска призвана вызывать аппетит перед основным блюдом. Однако, эгоизм Каи просто перебил аппетит. Потому что именно её эгоизм заставил приготовить татаки из лосося. Это не блюдо приготовленное по порядку, а просто индивидуальное блюдо.

Но это было невнимание к клиенту. Даже если она это знала, она не должна была это пропустить.

Судьи начали оценивать блюда, как будто ничего не случилось. После, с бесстрастными лицами, они поднялись обратно на сцену. Но оценка не началась прямо сейчас. Только после шести команд, которые тоже продемонстрировали свои блюда, Алан открыл рот.

"Хлоя. Минджун. Марко. Выйдите вперёд."

Как только все трое подошли, только тогда Алан открыл рот. Его лицо было невозмутимым и твердым, как и всегда.

"Вкус был хорошим. Было видно, что вы подобрали меню, учитывая, что это был ужин. Гребешки после тофу, а затем бисквит. Это было меню, которое, кажется, не подходило друг другу, но неожиданно, вкус был хорош."

"Спасибо."

Хлоя и Минджун почти одновременно раскрыли рты. Марко покосился и открыл рот. "Спа… Спасибо." Джозеф, посмотрев на Марко открыл рот.

"Пожалуй, единственный, кто показал наибольший потенциал на блюде был ты, Марко. Повара склонны положить что-то сильное в блюда и сделать его ещё великолепней. Однако, у твоего бисквита мокко не было чрезмерного аромата. Это был вкус, который перекрыл вкусы гребешка и тофу. Кроме того, бисквитное тесто было идеальным. Ты вкладываешь глубокий и изысканный вкус и аромат в простое блюдо. Спасибо."

"Ах, спасибо."

Глубоко вдохнув ответил Марко. Чжо Минджун взглянул на него и увидел, что глаза Марко слезились. Он был нежным ребёнком, в отличии от своего внешнего вида кабана. Чжо Минджун поднял руку и похлопал по спине Марко.

Эмили улыбнулась и открыла рот.

"Мне тоже было вкусно. Помимо блюд, я считаю, что это было замечательно, увидеть хорошие отношения между вами. Я считаю, что вы продемонстрировали то, как должны действовать повара, когда они объединяются в команду."

"Вы отлично справились. Отправляйтесь на 2-ой этаж. Вы прошли."

Они уже просто ждали того, чтобы им сказали, что они прошли, но как только Алан закончил говорить, Хлоя радостно закричала и обняла Марко и Чжо Минджуна. Она прыгала и обнимала их.

Чжо Минджун смущённо улыбнулся. Он знал, что это было выражения счастья после прохождения этого этапа. Поскольку он не прыгал и только улыбался, лицо Хлои покраснело и она поправила фартук.

Однако, это веселье длилось недолго. Потому что подходила оценка Каи. Алан холодно сказал. В этом голосе можно было отчетливо ощутить ярость.

"Лично я ожидал большего от этой команды. И столь же сильно разочаровался. Я считаю, что нет смысла бороться за место победителя. Но хорошо, я дам вам шанс. Потому что кто-то хотел стать главным героем. Я думаю, что вам не необходимости спрашивать об этом."

Никто не ответил. Джозеф вздохнул и сказал.

"Блюдо, которое содержит сердце шеф-повара. Кая. Ваше блюдо не содержит его по отношению к клиенту. Вы согласны?"

"…Да."

Нерешительно ответила Кая. Она выглядела как ребёнок, которого отчитывал учитель. Эмили открыла рот. В отличии от обычного, её настрой был резким и жестким.

"Мы не дегустировали ваше блюдо. Потому что не могли съесть. Так что, безусловно, вы дисквалифицированы. Вернитесь на своё место."

"…Я возражаю."

Тот, кто раскрыл рот, был Андерсон. Эмили нахмурилась взглянув на него. Андерсон продолжил говорить.

"Тем, кто разрушил её готовку, была Кая, и это было её личное решение. Почему мы должны страдать из-за неё?"

"Ты думаешь, это не справедливо?"

Тем кто ответил, была не Эмили, а Алан. Андерсон повысил тон при разговоре, но все же подавил его.

"Да! Я думаю. Моя ошибка в том, что я захотел взять основное блюдо, и не знал, что она поведёт себя как сука, так что. Из-за этой причины мы дисквалифицированы?"

"Это так."

Вскоре ответил Алан. Он смотрел своими холодными глазами. Алан подошел вплотную к носу Андерсона и сказал страшным голосом, будто бы в любой момент мог его откусить.

"Потому что вы команда. Если ты так сказал, это означает, что вы никогда не считали себя командой."

"…Но это состязание! Даже если мы и стали партнёрами, мы не сможем действовать как настоящая команда, как мы сможем!?"

"Нет! Ты смог бы. Если бы вы не думали о конкуренции и вместо этого готовили, рассматривая друг друга как товарищей по команде. Повар не машина. Он не проиграет только из-за разделения ролей! Не думай, что это состязания трёх блюд! Путь только один. А это значит, что все три блюда становятся одной трапезой."

Сказав это, Алан вздохнул. Как если бы он подавил Андерсона и дал ему пинка под зад. Алан медленно открыл рот. Этот голос становился всё тише и тише, доходя до шепота."

"Конечно, я признаю что вам не повезло. Вы и так оба были выдающимися. И ваша гордость тоже была сильна. Это было как будто вы два главных героя в одном фильме. Но это означает только то, что если вы не можете преодолеть эту ситуацию, когда вам не повезло, означает, что ваши способностей хватило лишь до этого момента. После представления тех трёх отстойных блюд, ты считаешь, что смог бы пройти?"

Андерсон не смог ответить. Даже когда он увидел идущую вперёд Каю, он был переполнен уверенностью. Он боролся за место главного блюда, но он удивился оказавшись в подобной ситуации.

Это была его ошибка? Андерсон не знал ответа на этот вопрос. Его подсознание кричало, что это не было ошибкой. Он хотел думать, что слова Алана были сказаны просто так. Это было не его убеждением. Потому что даже после долгого разговора, судьи не передумают.

Оценка продолжилась. 9 команд. Из всех команд прошли только 6. Это значит, что 3 команды, 9 человек были дисквалифицированы. Чжо Минджун просто наблюдал со второго этажа. Перед дисквалифицированными людьми, собранными вместе, Джозеф открыл рот.

"Вы стоите у порога дисквалификации. Я не знаю сколько из вас выживет. Но я уверен, что вы здесь потому, что сбились с пути. Недостаток техник? Отсутствие навыков работы в коллективе? Любая из этих причин привела к такому результату."

Дисквалифицированные люди ничего не ответили. Некоторым казалось, что они в любой момент заплачут. А некоторые фыркали. Однако, Джозеф не постеснялся. Повар просто испачкал тарелку. Для повара это было немыслимо.

"Прежде чем раскрывать тему задания, вам нужно кое-что сделать. А именно, вы должны выбрать партнёра прямо сейчас. Только тогда я дам тему."

После слов Джозефа начали разговаривать с между собой. Некоторые объединялись с предыдущими командами и эти пары неловко держались за руки. Но дисквалифицированных людей, в общей сложности, было 9. Поэтому, естественно, что кто-то остался один.

Это была Кая.

Никто не подошел к ней. Потому что они уже видели её отношение во время готовки. Они не хотели объединяться с той, кто может принести неприятности. Кроме того, навыки Каи необычны. Если бы они находились рядом с ней, их блюда потеряли бы свет."

Кая нервно оглянулась вокруг. И заставила себя уверенно посмотреть на Джозефа.

"Неважно если я буду одна."

"…Я сожалею, но это невозможно. Кая, вы должны выбрать себе партнёра из прошедших кандидатов. Конечно же ваш партнёр не будет зависеть от результатов задания."

После этих слов Кая посмотрела на 2-ой этаж. Однако, кандидаты отводили свой взгляд от неё. Даже если они не будут дисквалифицированы, они не хотели стоять рядом с ней. Кая осмотрела собравшихся и остановила свой взгляд на одном месте. Кая долго смотрящая на это лицо сказала с дрожью в голосе.

"…Помоги мне."

Лицо Чжо Минджуна превратилось в твёрдый камень.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 26. Получение помощи в лице дисквалифицированного (часть 1)**

Причина, по которой Кая посмотрела на Чжо Минджуна и хотела его в партнёры была проста. Она не могла сказать, что они были близки, но можно сказать, что у них было некое подобие дружбы. Она не задумывалась о навыках Чжо Минджуна или о чем-либо подобном. Ей просто нужен тот, с кем ей будет комфортно.

Однако, Чжо Минджун немог ничего поделать, и колебался смотря на Каю. Чжо Минджун вспомнил тему следующей миссии. Фуа-гра. Он не только не знал как его делать, но и раньше этим не занимался. И тоже было с Каей. Не было никакого способа для кого-то из гетто, чтобы приготовить его.

(П.П. Гетто — это район. куда насильственно (иногда в добровольно-принудительном порядке) сгоняется какая-то часть населения… -лично я сам не понял до конца смысл этой фразы-.

Фуа-гра́ (фр. foie gras — «жирная печень») — специальным образом приготовленная печень откормленного гуся или утки. — Холодная закуска; компонент горячих блюд)

Причина, по которой Кая смогла выжить в прошлом, в том, что её партнером была Хлоя. Хлоя знает, как его делать и даже имела собственный опыт в этом. Она отличалась от Чжо Минджуна.

Поэтому, Чжо Минджун не мог не задуматься. Бедная девушка могла потратить силы зря и получить результат, которого не ожидала. А значит, он не знал, будет ли ей грозить дисквалификация, то чего ей было не суждено. И это не просто дисквалификация. Это изменит жизнь Каи.

Он должен отказать. Он должен был. Это было ради Каи. Он так думал. Но в следующую секунду Чжо Минджун был уже внизу. С каждым шагом в голове становилось всё больше и больше путаницы. Просто, зачем? Это решение было не ради кого-то. Просто вести себя как порядочный человек, ставит на кон жизнь Каи и заработанные ей деньги. Но…

Он не мог остановиться. Чжо Минджун направился к Кае с непреклонным выражением на лице. Даже если он сделает это сейчас, не будет поздно. Он должен был ей сказать. Что он не был уверен.

Но в тот момент когда он взглянул на Каю, он не смог открыть рот. Послышался голос Джозефа. Прямо сейчас он спрашивал.

"Минджун. Готов ли ты быть партнёром Каи?"

"…Сначала, позвольте мне спросить её кое о чём."

Сказал Чжо Минджун посмотрев на Каю. Её небесно-голубые глаза были темней чем обычно. Чжо Минджун заговорил голосом учителя, которым он обучал своих студентов.

"Ты можешь совершить ошибку выбрав меня. Но уверена ли ты, что не пожалеешь?"

"…Я не знаю."

(П.П. Садись два! :3)

Ответила Кая, понизив голос. До такой степени, что он был похож на голос пациента, который простудился.

"Просто… я просто подумала о тебе. Помоги мне."

Эта ситуация была особой, и это звучало довольно романтично. Но сейчас можно было услышать подавленность и удрученность. Чжо Минджун взглянул на неё. И открыл глаза так, будто он что-то решил. Изначальное будущее не имеет значения. Сейчас, важно лишь то, что Кая обратилась к нему за помощью. Кумир, которым он восхищался, просит его помочь прямо сейчас.

Это было неизбежно, держаться с ней за руку?

"Хорошо. Давай сделаем это."

"…Спасибо."

Обессиленно ответила Кая. Глядя на них, Джозеф похлопал в ладоши. Все повернулись чтобы посмотреть на него, он открыл рот.

"Так как формирование команд завершено, сейчас я объявлю задание. Все, пройдите к своим столам и проверьте ящик поставленный на нём."

Чжо Минджун с Каей подошли к столу, который стоял дальше всех. Холодильник размером с ящик под яблоки стоял на нём. Чжо Минджун уже знал, что будет внутри. Фуа-гра. Кая торопливо открыла крышку. Всё было как в его воспоминаниях. Замороженное фуа-гра было в герметичной вакуумной упаковке внутри холодильничка.

Кандидаты на дисквалификацию все как один вздохнули. Лишь это они могли сделать. Потому что, не было блюда сложней, чем фуа-гра. По цене оно было дороже лучшего мяса, а если вы не сможете его приготовить, то оно станет сопоставимо с обычным куском мяса.

Фуа-гра. Название было хорошее, но в конце концов, это была печень. У каждого живого существа печень имела сильный, противный аромат. Этот аромат можно было назвать даже непосильным. Убрать этот запах и сделать его лучше, было главным задачей в фуа-гра.

"…Я не знаю как его приготовить."

Пробормотала испуганно Кая, стоя рядом с ним. Она кусала губы, чтобы скрыть это, но это показало ещё больше её волнения. Чжо Минджун проговорил низким голосом. Это голос, который может успокоить сердце, слушая его.

"Я никогда не готовил его. Нет, подожди. Не делай такое лицо. Мы сможем сделать это. Кая. Ты же готовила куриную и коровью печень, верно?"

Чжо Минджун успокаивал Каю. Кая нервно кивнула.

"Я готовила. Но фуа-гра, это немного другое."

"Даже если это другое, это все-равно печень. Слушай. Это…"

В этот момент, когда Чжо Минджун хотел продолжить говорить. Голос Алана зазвучал в комнате.

"То что перед вами, будет темой задания. Фуа-гра. Но вы не сможете готовить его одновременно. Каждые 5 минут вы будете меняться местами, и в то время пока вы не готовите, вы не можете ничем помочь если не будете говорить."

Тревожные голоса доносились с разных мест. Кроме того, помимо Каи с Чжо Минджуном было ещё много людей, не приученных готовить фуа-гра. Для людей, которые даже не профи, сделать фуа-гра без опыта очень сложно. Потому что это не те ингредиенты, которые можно легко обработать. Только Андерсон справился бы с этим. Но на этой задаче, вы делите работу между собой, из-за чего трудность возрастает ещё выше.

"Мы дадим вам 20 минут, чтобы обдумать рецепт. Решите за это время. И время, данное на готовку, будет 60 минут."

Чжо Минджун посмотрел на Каю. И открыл рот.

"Давай обжарим."

Он был краток, но Кая поняла. Она никогда не готовила фуа-гра, но не потому что никогда раньше не слышала о нём. Поскольку, ингредиенты, которые она изучала, раньше не обрабатывала.

Есть два основных способа готовить фуа-гра. Первый — обжарка, в второй — растирание со специями и создание мусс-паштета.

(П.П. Мусс-паштет — если проще, это совмещение мусса с паштетом. С французского мусс — пена, а паштет с немецкого — пирожок, паштет. Паштет делается в основном из печени. Мусс — это сладкое блюдо французской кухни, внутренняя структура которого пенистая. Можно сказать, что получается нежный, буквально тающий на языке паштет.

Жареное фуа-гра)

Но Чжо Минджун не стал выбирать вариант с паштетом. Потому что он и Кая, не совсем понимают фуа-гра. Смогут ли они понять вкус, смешивая паштет с различными специями? Было очевидно, что вкус будет хуже, чем у рыночной колбасы.

Кая нахмурилась. Она поняла, почему Чжо Минджун выбрал этот вариант. Но здесь была ошибка.

"Видимо, ты забыл, что оно заморожено. Я не могу многого сказать, потому что не знаю о фуа-гра, но разве ему не будет немного недоставать вкуса?"

"На сегодняшний день, заморозка осуществляется очень быстро. Совершенно иначе, нежели в наших домашних морозилках. Если мы хорошо его обработаем, то не будет никакой разницы из-за заморозки."

Конечно, здесь будет небольшое отличие с замороженными ингредиентами. Но этого достаточно, чтобы зажарить его. Во-первых, если бы нельзя сделать жаренное фуа-гра, тема миссии была бы изменена, на создание паштета или крема.

И основная причина того, что Чжо Минджун решил зажарить его, была в том, что в настоящем будущем, Кая тоже решила жарить его. Чжо Минджун до сих пор помнит ту сцену. Сцена, где она приготовила, так и не попробовав, несмотря на её методы. Он вспомнил то сложное испытание..

С этим блюдом, Кая сумела выжить. Она продемонстрировала свою состоятельность. И он надеется, что она сделает это вновь. Он не хотел, чтобы она была дисквалифицирована из-за него, а не Хлои, которая была вместо неё. Он должен был победить. Так что, Чжо Минджун не мог не быть серьёзней Каи.

"Я обещаю тебе. Я не позволю дисквалифицировать тебя."

"…Что бы ты ни делал. Я этого не планирую."

Грубо ответила Кая. Чжо Минджун просто улыбнулся, ничего не сказав. У него было ощущение, что он смотрит на свою сестру Чжо Ару. Он не мог стать проблемой, если к нему обратились за помощью.Чжо Минджун закрыл глаза. Основная форма приготовления жареного фуа-гра, положить сверху пюре. Он размышлял о десятках рецептов тех видов пюре, расчетная оценка этих рецептов был. 5 баллов. 4 балла. 5 баллов. 5 баллов. 6 баллов. 5 баллов….

7 баллов.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 27. Получение помощи в лице дисквалифицированного (часть 2)**

7 баллов. Это лучшее, что Чжо Минджун мог получить прямо сейчас. Он не знал, получится ли приготовить это вместе с Каей, но сначала, он должен был поделиться тем, о чем думал.

"Давай нарежем кругляшами и потолще, как вырезку и обжарим. Используем метод арросер при поливе маслом. Нет необходимости добавлять оливковое масло. Потому что в фуа-гра избыток жира."

Быстро сказал Чжо Минджун. Кая не задумываясь кивнула. И тогда же она спросила.

"А что насчет соуса?"

Чжо Минджун медленно приводил в порядок мысли в своей голове. Главное достоинство фуа-гра, это соус, нужный, чтобы дополнить вкус его жира. И в дополнение к этому, он должен быть сладким и кислым одновременно.

Чжо Минджун раскрыл рот.

"Я собираюсь сделать белый виноградный соус. Я собираюсь сварить виноград в вермуте, а также добавить немного соуса демиглас… и в этом моменте будут два варианта. Будет лучше, если я сделаю демиглас сам?"

(П.П. похоже это какой-то оригинальный белый виноградный соус.

Демиглас (фр. demi-glace) — один из основных соусов французской кухни. Он готовится из говяжьих костей, мяса, овощей (лук, морковь, томаты, корни сельдерея и петрушки), трав и специй.

Ве́рмут (нем. Wermut, буквально — полынь) — креплёное вино, ароматизированное пряными и разными лекарственными растениями.)

Это была деликатная часть. Соус демиглас вываривается, когда в него добавляют коричневый соус и мясную подливу. Чтобы его приготовить потребуется 30 минут, но, как и все блюда содержащие в себе соус, чем больше вы его варите, тем глубже становится аромат. В основном, на соусы демиглас лучшего качества в лучших ресторанах уходит до 2-ух часов, так что, это было бесспорно, то что время было существенным и важным.

Вы собираетесь сделать самодельный соус демиглас за 1 час, нет, за 50 минут, или использовать промышленный соус? Это была проблема, которая подаётся с ним. Потому что ты не знаешь, будет ли самодельный соус лучше промышленного.

Кая прикусила губу так, как будто она была погружена в свои мысли. Однако, Чжо Минджун смутно знал, что она собиралась ответить.

"Давай сделаем это."

На лице Чжо Минджуна можно было увидеть улыбку. Верно. Это значит быть шеф-поваром. Возможность сделать каждую мелочь своими руками. Желать то, чтобы их руки были приправой для еды, было тем, что значит быть шеф-поваром.

"Ты можешь не спеша обрабатывать фуа-гра. Я заметил, что оно немного подтаяло. Сначала растопим его в холодильнике. Поскольку мы не должны его трогать, пока не сделаем соус и покроем его."

"Хорошо. Я поняла. Что насчет гарнира? Как насчёт того, чтобы нарезать оставшийся белый виноград и положить сверху?"

"Мне нравиться."

Поддерживая с ней разговор, Чжо Минджун почувствовал, что это было удивительно, то что он разговаривал с ней. Если встретить кого-нибудь известного из телевизора то так и будет, но они были одинаковы во время готовки. Даже если это был известный шеф-повар с отличной репутацией, в то время когда их навыки и понимание готовки улучшается, то они приобретают различные отличительные черты отличные от черт других шеф-поваров.

(П.П. ужас…)

Однако, Чжо Минджун и Кая не были такими. Конечно же, они только начали свой путь к становлению шеф-поваром, но их стили похожи. Внезапно, Чжо Минджун подумал о том. Что если я начну работать на той же кухне, что и она…?

'Сейчас не время думать о таких вещах.'

Всякого бреда будет достаточно, даже после окончания задания. Чжо Минджун открыл рот.

"Если они скажут, сложно маркировать, значит так нужно. Кто начнёт? Второй человек будет отвечать за фуа-гра. Даже не готовя его, а также покрыть. Каждые 5 минут меняемся, и есть только 60 минут."

(П.П. автор, зачем так мудрить? Т\_Т)

Пожарить фуа-гра и положить на тарелку лучше в конце. Потому что ещё необходимо раздавить белый виноград, который нужно добавлять в соус демиглас как можно дольше. Кая открыла рот. Она кажется, хочет взять на себя ответственность.

"Я сделаю это. Заворачивай. Потому что финальная часть, это моя проблема."

"…Фуа-гра, ты говорила, что никогда не делала его. Всё будет в порядке?"

"Ты тоже. Я получила вызов. И это то, что я должна сделать. Как я и говорила ранее, это моя проблема. Это моя ошибка и моё задание."

"Нет. Это командное задание."

Решительно ответил Чжо Минджун. Кая посмотрела на него немного удивлённо. Он выглядел как учитель ругающий своего ученика, и в самом деле, Чжо Минджун так и думал. Он желал, чтобы Кая смогла понять, почему она вошла в кандидаты на дисквалификацию. Он хотел показать ей, в чём смысл задания, и как работать в таких условиях.

На самом деле, Хлоя должна была быть на его месте. Она могла успокоить сердце Каи своей мягкой и нежной улыбкой. И она могла даже сообщить значение того, чем была команда, не говоря ей напрямую. Однако, Чжо Минджун хорошо знал, что он не может быть похожим на неё.

Что он может сделать, вместо тепла Хлои пробудившей её своими словами. И к счастью, кажется, Кая поняла, что он хотел до неё донести. Кая немного сомневалась и в конце концов кивнула.

"Хорошо. Я запомню."

"Отлично."

Чжо Минджун улыбнулся и посмотрел на часы. Пока он размышлял о концепции меню, уже прошло 13 минут из 20. 7 минут. Это слишком короткий срок, чтобы что-то сделать. Между ними протекала неловкость. Тот, кто первым открыл рот, была Кая. Она спросила его о том, о чем хотела уже долгое время спросить.

"Почему ты так хорошо со мной обращаешься?"

"Я не знаю почему, хотя…"

"Нет, почему. Ты делаешь. Тогда на задании с сомом, когда ты спросил об обмене нашими блюдами, а также в тот момент, в интервью, когда ты сказал что я выиграю. Верно. Ты не можешь сказать, что относишься ко мне хорошо. Но я уверена, что ты благосклонней ко мне. Почему? Может быть…"

Кая слегка взглянула на камеру. Она держала микрофон, прикреплённый к её одежде левой рукой, а правой, схватила микрофон Чжо Минджуна. Чжо Минджун был в недоумении, потому что ничего не мог сказать в этот момент. Кая открыла рот. Это был серьёзный голос.

"Ты любишь меня?"

Он не смог ответить мгновенно не потому, что она попала в яблочко. Это потому, что он никогда не думал, что он хотел бы такой вопрос от самой Каи. Он также опроверг это в интервью. Чжо Минджун ответил с застывшим лицом.

"Нисколько."

"Хмм… Правда?"

Взгляд Каи стал острее. Она посмотрела на него, а потом, улыбаясь заговорила."

"Тогда продолжай не любить меня."

"Я знаю, что ты забавно на меня посмотришь, когда я задам этот вопрос. Но почему я не могу?"

"Потому что я дрянная девчонка. Ты не поймёшь, каково, для белого человека вырасти в убогом доме. И ты ничего не выиграл бы, даже если бы понял каково."

"… Прости, но ты мне уже нравишься."

Из-за его слов, Кая нахмурилась. Чжо Минджун почувствовал, как поймал удар, поэтому продолжил говорить, улыбаясь.

"Не как девушка, а как повар."

"Но почему? Было что-то особенное в том что я тебе продемонстрировала?"

"Ты показала мне свой потенциал. А также твой талант. Мне было завидно. И из-за этого мне хочется догнать тебя. Это так. Когда ты смотришь телевизор и начинаешь болеть за участника. Возможно, я болею за тебя, как зритель Великого Шеф-Повара."

"…Но ты не часть аудитории, а участник."

На слова Каи, Чжо Минджун пожал плечами.

"Не будет же Месси болеть за Роналду?"

Кая не ответила. Она потрясённо смотрела на Чжо Минджуна. Она действительно не могла понять этого человека, зовущегося Чжо Минджуном. Почему это могло произойти? Почему этот человек более уверен в себе и верил в неё больше, чем она сама?

Она не могла понять. Это было только потому, что Чжо Минджун уже видел будущее, в котором Кая стала победителем. А воображение Каи не было столь огромным, чтобы представить себе нечто подобное, что было маловероятно. Чжо открыл рот.

"Почему бы тебе не отпустить свою руку? Камера ещё записывает. Снова хочешь быть отредактирована?"

Чжо Минджун вздохнул и указал в сторону оператора. Оператор всё время улыбался, как если бы он запечатлел хорошее зрелище. Кая расжала руку, которой держала микрофон Чжо Минджуна. Потом подняла руки, как будто бы она демонстрировала свою капитуляцию.

"Прости, но я думала, что она не должна записывать."

"Верно…"

Чжо Минджун посмотрел на оператора. А потом нахмурился. Есть микрофон закреплённый на камере. Чжо Минджун спросил его.

"Мог ли этот случай быть записан?"

Вместо ответа оператор улыбнулся. Чжо Минджун промычал так, как будто бы у него болела задница. "Мы всё испортили.". Кая сурово смотрела на оператора. Кажется, она считала, что если она закроет микрофоны участников, они могли быть свободны от передачи. Кая спросила Чжо Минджуна.

"…Это будет на трансляции, верно?"

"Если это не так, то РП был бы недееспособным человеком."

И Мартин не был недееспособным мужчиной, однако, посмотрев на него. Кая раздраженно сказала.

"Я уже говорила тебе, но это…"

"Ваше время вышло, для обдумывания меню! Участники должны принести ингредиенты."

"Они сказали, так что. Я пойду."

Чжо Минджун оставил Каю наступив ей на ногу. Она кажется собиралась что-то сказать, но он не возражал. Как бы то ни было, он собирался получить ещё больше сложностей. Приятно было не думать ни о чём во время приготовления пищи. Чжо Минджун пробормотал сам себе.

'Кажется, она до сих пор не поняла, что такое, быть в команде.'

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 28. Получение помощи в лице дисквалифицированного (часть 3)**

Проворчал Чжо Минджун и выбрал ингредиенты. Белый виноград, чеснок, коричневый соус и бульон приготовленный на кости телёнка. На заправку были помидоры, томатная паста, красное вино, вермут, соль и т.д.

Пока он переносил ингредиенты прошло почти 2 минуты. Чжо Минджун растёр виноград и налил вермута в чашу. Вино было настойкой сделанной путём смешивания алкоголя, лекарственных трав, специй и т.д.

Вермут был разделён на два типа. Сладкий, который называют сладким вермутом, и кислый, именуемый просто вермутом.

А также было ещё два типа с другими критериями. Белый и красный вермут. Как вы могли заметить из названия, оно колебалось в зависимости от того, из какого вина оно было сделано, из красного или белого. Чжо Минджун использовал сейчас сладкий вермут из белого вина. Это было нужно для сохранения цвета белого винограда, и в то же время, чтобы сохранить сладкий аромат.

Нет необходимости варить его сейчас. Точнее говоря, он не должен был. Если бы он использовал промышленный соус деми-глас, тогда бы ему не пришлось всем этим заниматься. Потому что после, он положит соус в кипящее пюре.

Но они планируют сделать соус деми-глас самостоятельно. Когда соус деми-глас будет завершен, то вам нужно будет начать варить пюре. Конечно же, они должны его закончить до обжарки фуа-гра. Вероятно, тот, кто закончит соус, будет Чжо Минджун.

В тот момент, когда Чжо Минджун собирался обработать чеснок. Прозвенела сирена и прозвучал голос Алана.

"Поменялись!"

На всех столах стали происходить непредсказуемые действия. Чжо Минджун положил нож и отошел. Кая схватилась за нож и очень быстро стала обрабатывать чеснок. А после она обжарила чеснок на сковороде, когда он стал бурым, она налила красного вина. В этот момент на сковороде появилось пламя.

Фламбе. Этот метод используется, чтобы выжечь все неприятные запахи через разжигания огня на пище. А после, руки Каи остановились. Не то чтобы она забыла, что дальше делать. Ей не оставалось ничего другого, кроме как периодически помешивать соус, пока тот вываривается.

(П.П. Фламбирование или Фламбе в переводе с французского означает пылать или гореть. Это поджигание фруктов или какого то блюда при помощи алкоголя. Используют для поджигания водку,ром, виски, спирт или коньяк, при этом блюду придается специфический вкус и аромат, а еще это производит на гостей эффект шоу.

Существует два метода фламбе:

в первом случае на готовое блюдо поливают уже подожженным алкоголем,

во втором случае на готовое блюдо наливают алкоголь, а затем все это поджигают.)

Это произошло, когда она думала, что это будет скучно. Алан подошел к ней и открыл рот.

"Какое блюдо вы задумали сделать?"

"Я собираюсь нарезать фуа-гра и обжарить его, а сверху положить пюре из белого винограда."

"Похоже, вы собираетесь сделать соус деми-глас, который используете с пюре, самостоятельно… сможете ли вы закончить в срок?"

"Я сделаю это."

Нахально ответила Кая. Алан на мгновение остановился и посмотрел на неё. Он не мог понять, было ли это потому, что он ранее не попробовал её блюдо, или это был ответ в её оригинальной манере.

Потому что, это было забавно для Алана, вызвать такой инцидент впервые. Алан кашлянул и посмотрел на Чжо Минджуна.

"Размышляя о ваших пометках, тогда фуа-гра сделает Кая, а соус будет завершен тобой."

"Да."

"Кая, ты когда-нибудь готовила фуа-гра?"

"Нет. Я даже не пробовала его."

"Минджун, а что насчет тебя?"

"Я тоже."

Точнее говоря, он его ел. Это было консервированная еда, которую ели жители франции. Сказать, что он ел его, было бы бесстыдно.

Алан непритязательно сказал.

"Не думайте, что фуа-гра это обычная печень. В лебединой печени больше жира, а также она имеет более глубокий аромат, по сравнению с другими животными. И вам не нужно убирать его, даже наоборот, сохранить его. Пожалуйста, помните об этом."

"Да, я понял."

Алан ушел с ответом Чжо Минджуна. Кая взглянула на Алана и снова сосредоточилась на своём блюде. Он хотел что-то сказать Кае, но сейчас пришло время, чтобы сосредоточиться. Конечно же, она ждала пока вываривается соус, чтобы сказать, что она была сосредоточена.

"Кая…"

В момент, когда Чжо Минджун открыл рот, прозвучала сирена. Чжо Минджун и Кая быстро поменялись местами. Чжо Минджун посмотрел в кастрюлю. Соус выварился совсем немного и запузырился. Чжо Минджун спросил.

"Кая, эта половина выварилась, верно?"

"Скорей всего."

"Хорошо."

Чжо Минджун вылил бульон на кости телёнка в кастрюлю. Затем сделал огонь минимальным и начал варить его. После этого, он взял новую сковороду и зажарил томатную пасту. В это время вновь прозвучала сирена. В то время, когда Чжо Минджун уступал, он сказал ей.

"Когда томатная паста покоричневеет, сразу же положи её в соус. То же сделай со специями и помидорами."

"Я уже знала."

15 минут уже прошло. Предоставленного времени было 60 минут. Они должны были использовать последние 5 минут, чтобы приготовить фуа-гра. Так что, у них оставалось 40 минут, чтобы закончить соус.

'…Будет ли этого достаточно?'

Он не был уверен. Продукты, которые которые использовались для соуса деми-глас в качестве основы, не были все так вкусны. Даже мастера, работавшие на протяжении десятков лет должны были использовать собственные методы, чтобы создать желаемый им вкус. Было трудно похвастаться качеством рецепта, сделанным в данный момент в этом месте.

Конечно же, у него имелась помощь системы. И результат был хорош. 7 баллов. Это был вполне отличный результат для соуса, который должен быть сделан за 55 минут. Но если бы он ошибся хоть чуть-чуть, то результат получился бы совершенно другим. Он не в той ситуации, когда он мог отдохнуть.

Чжо Минджун посмотрел на Каю. Она добавила томатную пасту в соус и, положила перец, тимьян и половинки нарезанных помидоров в соус. Это должно было убрать неприятный зловоние соуса и в то же сохранить аромат.

Сейчас была настоящая битва со временем. Кая снимала пену, которая поднялась из соуса деми-глас, в оставшееся время. А после раздался звук сирены. Осталось только 40 минут.

Чжо Минджун включил огонь для кастрюли, в которой был белый виноград и вермут. Время на завершения пюре было около 30 минут. Он должен был начать прямо сейчас, чтобы закончить в срок.

'Не могли заставить нас делать нормальные командные задания?'

Он держал в голове эти мысли, но, по правде говоря, он понял причину. Здесь было множество столов, у которых были не синхронизированные участники. Не то, чтобы они не разделяли свои методы готовки. Но поскольку они разделяли свои рецепты, были части, которые они очевидно пропустят. И вместо пропущенных частей, они вставляют свои собственные способы готовки. Конечно же, это были методы, о которых их партнёры даже не думали.

В этой ситуации, в зависимости от того, будут ли они уважать методы друг друга или нет, будет сильно разниться результат. И большинство из них не сможет ничего поделать, и будут настаивать на своих методах. Потому что легче поверить в себя, нежели в другого человека.

Однако, Кая и Чжо Минджун отличались. Но, конечно же, это не значит, что они отбросили своё упрямство и уважение чужих способов. Их отношение к приготовлению пищи были в основном схожи. От того, как они обращались с огнём, до того, как они обращаются с ножом. И Чжо Минджун очень хорошо знал причину такого.

Кая Лотос. Именно из-за этого имени. Имени, которому Чжо Минджун завидовал, и хотел подражать. Он видел почти сотню видео с готовкой Каей. Он изучал её подход к кулинарии, и то, как она готовила.

По правде говоря, Кая была учителем Чжо Минджуна. И в тоже время его наставником. Та, кто подарил ему мечту, та, у кого был суровый взгляд и почти вынуждала сдаться, была она.

Вот почему их готовка не могла не быть похожа. Точнее говоря, с этим нельзя ничего поделать, то что готовка Чжо Минджуна напоминала Каю. Потому что та, кто повлиял на его готовку, была сама Кая. Весь фаворитизм, направленный на неё из-за этой причины. И из-за этого, это выделялось ещё больше.

'Я не могу допустить её дисквалификации.'

Она была благодетелем Чжо Минджуна. Хотя это не было её намерением, познакомить Чжо Минджуна с миром кулинарии. и сделать его жадным, идущим по этому пути, всё из-за неё. Она была кем-то, о ком думал он, что готовка могла быть великолепной, и время от времени могла быть красивой. Можно сказать, что это было односторонне, что он обращался с ней, как к своему учителю.

Чжо Минджун отлично знал, как она будет расти в качестве шеф-повара. Он знал, насколько она ценна как шеф-повар. И доказала, что она достойна этой программы.

Кая дала ему стремление к кулинарии. Из-за неожиданной переменной, как он, он не мог допустить её дисквалификации, чего даже не было изначально. Чжо Минджун внимательно размешивал содержимое обеих кастрюль своими руками. Если немного передержать, жгучий запах наполнит соус. Так что, он мог только быть внимательней.

Прозвучала сирена. Кая и Чжо Минджун поменялись местами. Она делала то же самое. Снимала пену. Она вздохнула, сняв пену.

"Я ожидала такого, но это действительно мучительно."

"Это битва против самой себя."

Сказал Чжо Минджун смеясь. Она вытерла пот, собравшийся на её лбу и спросила.

"Что ты думаешь о других командах? Они сделают хорошо?"

"Я считаю, мы лучшие в командной работе."

"…Есть что-то похожее на командную работу?"

"По крайней мере мы знаем, что мы собираемся делать дальше."

Кая не ответила. И тогда, прозвучала сирена. Осталось 30 минут и прошло 30 минут. Кая вздохнула, смотря на Чжо Минджуна, помешивающего поварёшкой.

"У меня такое чувство, что я могу успокоиться. В любом случае, система маркировки это вполне приятна.

(П.П. Если до кого ещё не дошло, маркировка(tag) — так называемый метод разбития на отдельные сегменты, как в книгах, фильмах и т.д., Кая с Чжо Минджуном так сказать поставили маркировку, первые 5 минут (ЧМ) после 5 минут (КЛ) и т.д., я не стал изменять это и оставил как есть, потому что изначально не мог придумать подходящего альтернативного названия этому.)

"Какой сюрприз. Ты оптимистка."

"Ты видишь во мне пессимиста?"

Чжо Минджун начал думать над этим вопросом. Каким человеком была Кая? На видео с Каей, которые он смотрел, она была уверенным в себе человеком и полным энергии. По крайней мере, она была такой после Великого Шеф-Повара. Однако, до этого, Кая была совершенно другой. Она была уверенна, но эта уверенность была тревогой спрятанной глубоко в сердце. Размышляя об этом, он придумал органичный ответ.

"Но ты не оптимистка."

"Сколько людей в этом мире оптимисты? Если ты не дурак, то трудно быть им."

С горечью сказала Кая. Этот вопрос заставил Чжо Минджуна полюбопытствовать о жизни Каи. Потому что даже в эфире, она сказала, что её прошлая жизнь была довольна трудна. Так что, даже Чжо Минджун не знал всех подробностей. Он даже вспомнил сказанное ему.

'Ты не поймешь, каково, для белого человека вырасти в убогом доме.'

Что могут значить эти слова? Он не знал. Он не рос в Америке и видел только светлую сторону Каи из видео. Чжо Минджун открыл рот. Он хотел помочь ей на столько, на сколько он получил надежду от неё.

"Не нужно быть оптимистом. Просто верь в себя. То, что я сказал на интервью не бред. У тебя есть навыки повара и талант. Поэтому, незачем нервничать, как новичок, пришедший на собеседование."

По правде говоря, он не хотел видеть нервную Каю. Соперник. Даже если он попытается выгравировать это слово в голове, в конце концов, она всё ещё оставалась его кумиром и учителем. Он не хотел бы видеть удрученным этого человека.

Кая не ответила. Чжо Минджун не знал, о чем она сама думает.

Четыре раза прозвучала сирена. 50 минут. Оставалось ещё 10 минут. А это значит, что он должен вскоре закончить соус.

Чжо Минджун воспользовался ситом, чтобы отделить пюре из белого винограда. Густая мякоть осталась в сите, и осела белым на деми-глас, как белый крем. Следующий шаг был прост. Он должен был смешать поварёшкой соус деми-глас с пюре.

Эта работа смотрелась глупо и смешно. Ему пришлось с трудом готовить соус деми-глас и смешивать его с двумя ложками. Однако, он считал, что эти две ложки станут ключом к победе..

И тогда, появился результат в который он верил.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 29. Получение помощи в лице дисквалифицированного (часть 4)**

[Пюре из белого винограда]

Свежесть: 84%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы показать

Качество: Среднее(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 7/10

Это было не плохо. С учетом того, что его сделал Чжо Минджун, это хороший результат. Но для Каи, помогающей ему с этим блюдом, это обычный результат. Но блюдо ещё не закончено. Потому что фуа-гра ещё не приготовлено.

Чжо Минджун попробовал пюре. Кисло-сладкий аромат уникального белого винограда стимулирует его язык. А в послевкусии ощущался вкус соуса деми-глас. Он не был слишком чрезмерным, и вы не устанете от него.

Чжо Минджун повернулся, чтобы посмотреть на Каю.

"Должны ли мы для начала положить пюре на тарелку?"

"Да. Это было бы неплохо."

Чжо Минджун выбрал прямоугольную тарелку. А затем налил пюре в форме круга. Он не забыл, сказанное ему Аланом. Чтобы он не забывал правильно подавать на стол. Так он хотел это продемонстрировать.

Чжо Минджун оставил три зигзага из пюре. Затем он положил на пустое пространство блюда и дна ложки. На первый взгляд, казалось, было нарисовано три линии. Верхняя и нижняя линии нарисованы справа, а линия посередине, слева.

Он подумал, что будет неплохо, положить судьям по три кусочка фуа-гра. Чжо Минджун взглянул на Каю. Глаза Каи выражали ещё большую серьёзность, чем когда-либо. В это время Чжо Минджун открыл рот.

"Кая…"

"Время заканчивается! Это последняя смена! Быстро заканчивайте ваши блюда!"

Ещё до того, как Чжо Минджун смог что-либо сказать, одновременно с голосом Алана зазвучала сирена. Кая стояла перед столом, застыв. А после, взялась за фуа-гра.

Фуа-гра, на первый взгляд, выглядит как куриная грудка, сваренная в пиве. Желто-коричневая внешность не была гладкой, как ей думалось.

Кая слегка дотронулась до фуа-гра. Оно было мягким. И когда она разрезала его, ощущения не изменились. Внешне растаявшее фуа-гра, резалось как пудинг.

Кая начала нарезать фуа-гра. Оно было в форме узкой и толстой колонны(П.П. как колбаса). Она положила его на горячую сковороду.

Фуа-гра, это блюдо, в котором вы должны собрать жир гусиной печени. А также, оно выпускало жира столько, сколько было достататочно, чтобы заполнить сковороду.

Когда оно было уже с одной стороны обжарено, Кая надавила на фуа-гра. А затем наклонила сковороду. Фуа-гра наклонилось в сторону, а жир начал собираться в одном месте. Затем, Кая использовала жир, чтобы полить им фуа-гра. Это был метод арросер, используемый Чжо Минджуном ранее.

Вид шипящего жира и кипения было очень приятно наблюдать. Густой аромат, который можно было ощутить, не стоял и рядом с тем, что им запомнилось. Аромат был настолько силён, что вы могли бы его спутать с мясом со специями. Чжо Минджун пытался соединить аромат, которого ранее не испытывал прежде, с чем-то в голове. Но он не смог этого сделать. Именно в этот момент, у него ничего не было, что бы могло сравниться с этим.

Она положила обжаренное фуа-гра поверх пюре из белого винограда. А поверх него был тонко нарезанный виноград, как украшение. И в этот момент на лице Чжо Минджуна можно было увидеть безудержную улыбку.

[Стейк фуа-гра с пюре из белого винограда.]

Свежесть: 82%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: золотая середина(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 8/10

8 баллов. Блюдо, наполовину сделанное им, получило 8. Это значит, что оно сразу же могло бы быть подано в ресторане с Мишлен. Чжо Минджун посмотрел на Каю. Глядя на радостное выражение, Кая не могла не хмуриться.

"Что? Почему такое выражение?"

"Еда, я думаю сделана хорошо."

"Кто ты? Пища Бетховена? Знать и не съесть её?"

Проворчала Кая, но выражение на её лице не было неприятным. Она тоже, наверное, знала. Что это блюдо было удачным. Как она будет называть себя поваром, если она не знает, каково приготовленное ей блюдо?

В последний раз прозвенела сирена. И Джозеф открыл рот.

"Время вышло. Все, убрали руки от столов."

Это был тихий голос, но весьма тяжелый. Чжо Минджун немного осмотрелся. В основном, они закончили свои блюда. За исключением одной команды. Команда с жаренным фуа-гра, но проблема не в том, что оно был иссушено, оно было сожжено. Это было, как если бы у них не было надежды на своё блюдо, а их лица потемнели. Что они собрались делать? Если они сделали блюдо на 3 балла. Даже если это было любительское состязание, это было тем, что не должно было быть показано на блюде.

У остальных, все были на 5 баллов, кроме Андерсона. Чжо Минджун думал, что блюдо команды Андерсона будет на 8, но неожиданно было только на 7 баллов.

'Они тоже сделали стейк фуа-гра.'

Но если думать стратегически, вы могли приготовить его только как стейк. Потому что паштет или мусс не передадут истинного вкуса Фуа-гра. Вы не знаете, было ли это задание, в котором нужно только придать ему аромат, но это не правильно делать так фуа-гра в тематическом задании.

На самом деле, было 3 команды из 5, которые решили сделать его как стейк. Конечно же, исключая команды Андерсона и Каи, другая кончила тем, что сожгла стейк.

Судьи подошли к команде, которая сожгла фуа-гра. Они просто взглянули на блюдо и оставили стол без каких-либо слов. Из-за того холодного взгляда у Чжо Минджуна не могли не пробежать мурашки по спине.

Следующий стол судей, был Андерсона. Это был стейк фуа-гра в сопровождении с кисло-сладким бальзамическим соусом. Выражения лиц судей были хороши. Первым открыл рот Алан.

"Это прекрасно."

"Оно высококачественное и чистое."

"Андерсон. С этим блюдом мы можем подтвердить, что вы человек, который правильно обучен готовить."

"Карлос, это хорошо, что вы самостоятельно подстроились под рецепт и методы готовки Андерсона. Но мне интересно, хотя ваша индивидуальная работа не отображена правильно. Даже так, это блюды было вкусным. Я верю в вашу внимательность. Отправляйтесь на 2-ой этаж!"

Отправлены на 2-ой этаж, это значит что вы прошли. Оценка закончилась ободрившемся Карлосом и улыбкой Андерсона.

Однако, единственный раз, когда выражения судей были яркими, было только перед блюдом Андерсона. Перед следующими двумя столами, судьи только выплёвывали озлобленные слова на них

"Что вы приготовили?"

"Я пытался сделать паштет фуа-гра в сопровождении багета."

"Паштет? Это Паштет? Черт, Луи. Просто скажи, что это мусс. Тогда я буду злиться меньше. Посмотри на эту текстуру. Паштет должен ощущаться гуще, чем сливки и в тоже время, чувствоваться как колбаса. Но что это? Это аромат, с которым я хотел бы съесть горчицу."

"…Простите."

"Простите? Не извиняйся передо мной. Извинись перед блюдом. О боже. Этот гусь никогда не предполагал, что цель, с которой он жил, была стать этим несчастным землянистым кремом."

На слова Алана, участники не могли сказать ни слова. То же самое было со следующим столом. Эмили попробовала кусочек фуа-гра канапе, просто вздохнув. А затем спросила.

(П.П. Канапе́ (фр. canapé) — крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной ~0.5 см — 7 см.)

"Это ты сделал паштет?"

В этот момент, участники не смогли ответить и замешкались. Кажется, они вспомнили слова Алана. Что они скорей ответят, что это мусс. Даже для них, оно выглядело слишком жирным и маслянистым. Эмили резко взглянула на них и сказала.

"Кажется, что вы даже не можете сказать название вашего блюда. Похоже, вы даже не достойны быть оценены. Вы согласны?"

Участники до сих пор не отвечали. Оставив позади тех участников, судьи подошли к Кае и Чжо Минджуну. Чжо Минджун сглотнул. Он уже знал, что оно было хорошо сделано, но смотря на слова, брошенные в сторону других участников, он не мог не нервничать. То же было с Каей. Её руки слегка дрожали. Джозеф открыл рот.

"Что вы приготовили?"

"Это стейк фуа-гра в сопровождении пюре из белого винограда, как гарнир, мы выложили ломтики белого винограда."

Ответил Чжо Минджун, судьи медленно нарезали фуа-гра. Когда они попробовали кусочек, он не могли скрыть своего удивления и испустили звуки восхищения.

Это был очень профессиональный и гармоничный вкус. Оно было так хорошо прожарено, что вы не сможете поверить, что это было замороженное фуа-гра. Внутри и снаружи оно было наполнено мягким вкусом жира. Но пюре из белого винограда подхватывало вкус.

Если вы скажите, что это, пюре из белого винограда, то это был в основном сладкий и изящный вкус. Было легко подумать, что он не удовлетворит тяжелый стейк фуа-гра, но соус деми-глас не допустил этого. Роль соуса деми-глас, это мост. Мост, расположенный между пюре и фуа-гра. Аромат пюре подхватывал аромат фуа-гра и играл по особому.

Это был скорее рассчитанный вкус. Это было почти невероятно, что это было впервые для Чжо Минджуна и Каи готовить фуа-гра. Алан невольно открыл рот.

"Это… невероятно."

"Это действительно очень вкусно. Лично я считаю, что это лучшее блюдо, которое я ел в этой программе. Вкус пюре, и вкус фуа-гра, всё идеально. И они даже не играют по отдельности. Вы показали блюдо, которое не может быть лучше этого. Спасибо."

После Алана, смеясь сказала Эмили. Даже у неё была улыбка, которую она не могла не показать. Оператор улыбаясь записывал, смотря на Каю и Чжо Минджуна, заставляющих себя быть спокойными. Они были парой, которую приятно было видеть.

Джозеф сказал мягко улыбаясь.

"Кая, мы не ели твоё блюдо на предыдущем задании. Хотя это и было хорошее блюдо, ты не учла кулинарное направление. Теперь ты понимаешь, по какой причине?"

"… Скажет ли кто-нибудь, что он не в такой ситуации?"

Резко ответила Кая. То, что она знала причину. Она не могла сказать, что она размышляла над этим. Но такое отношение было ничуть не лучше, чем сказать, что она знала причину. Джозеф весело улыбнулся и сказал.

"Кая. Ты очень талантливый повар. Но никакой повар не сможет готовить в одиночку. Доверяй своей команде, как сейчас, и окажи поддержку сердцем. Тогда, твоя готовка будет блистать ещё ярче."

Кажется, Кае было как-то стыдно отвечать, поэтому она лишь ударила каблуком об пол. Джозеф сказал смотря на Чжо Минджуна.

"Я слышал, что ты, Минджун, в одиночку придумал соус, я прав?"

"Да, вы правы."

Ты сказал, что никогда не ел фуа-гра, так как ты смог придумать рецепт, который подойдёт фуа-гра?"

Это был действительно резкий вопрос. Но кажется Чжо Минджун уже приготовился выйти из этой ямы.

"Я видел его изображения. Фуа-гра с пюре из белого винограда."

"Так ты говоришь, что ты положился только на изображение, чтобы повторить аромат?"

"Да."

Незамедлительно ответил Чжо Минджун. Джозеф огорченно смотрел на Чжо Минджуна. Каков был этот юноша? Подчинить аромат из изображения? Конечно, вы можете получить вдохновение от изображения на картинке. Однако, оно было очень привередливо к комбинациям. Будь то соус деми-глас, который связал фуа-гра с пюре, или задумка готовить фуа-гра методом арросер.

Но Чжо Минджун создал рецепт. Было ли это совпадением? Или талант? По правде говоря, он не был уверен в оценке этого участника. Он был очень своеобразным участником. Он был каким-то особенным поваром.

"…Отлично. У тебя хороший талант. Минджун."

В конце концов, это единственное, что Джозеф мог ему сказать. Чжо Минджун улыбаясь ответил.

"Спасибо."

После того, как они окончили оценку Чжо Минджуна, судьи обменивались мнениями. Обсуждение длилось недолго. После того, как они почувствовали что они обуза, Алан взглянул на Каю и Чжо Минджуна и спросил.

"Что вы тут делаете?"

"…Да?"

Алан улыбнулся.

"Отправляйтесь на 2-ой этаж!"

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 30. Хорошо сделанное блюдо и хорошая пища (часть 1)**

Это было бы жестоко для проигравших, но, по крайней мере, Великий Шеф-Повар хорошо относился к победителям. Сейчас было то же самое, можно использовать свежие ингредиенты. Все участники, за исключением дисквалифицированных, могут использовать свежие ингредиенты без ограничений.

В кладовой были почти все ингредиенты, кроме фуа-гра и акульих плавников. Склад с ингредиентами ничем не отличался от рая для тех, кто любит готовить.(П.П. и пожрать :D)

Для участников это очевидный поступок, схватиться за нож пару раз в день. Они безудержно проводили эксперименты, и результаты этих экспериментов пробовалась командой телепрограммы, но в основном они съедали всё сами.

И по этой причине Хлое хотелось плакать.

"Что я могу сделать? Мне кажется, я стала жирной."

Сказала Хлоя, хватаясь за жирок на животе. Чжо Минджун смотрел на неё так, будто он не мог её понять. Потому что в его глазах она выглядела стройной. Из-за её слегка загорелой кожи, её тело казалось таким упругим, как у темнокожего человека.

Однако, Чжо Минджун не особенно это заметил. Ведь он хорошо знал, что всякий раз, когда ты говоришь с девушкой о весе, из этого ничего хорошего не выходит. Но Марко казалось, не был таким же как он. Он смотрел на Хлою с ошарашенным выражением на лице.

"Ты… стала жирной?"

Хлоя оглянулась на Марко и показала неловкое выражение на лице. Марко с бочковидным телом сидел на диване, делая вид, словно он банный стул. Жаловаться на свой вес рядом с ним. И в тот же момент. Рядом послышался ворчливый голос.

"Если она сказала, что стала жирной, значит так и есть. Она должна стать жирной настолько же сколько ты, чтобы сказать, что она набрала вес?"

Это была Кая. Она открыла рот с её обычным холодным высказыванием. Только она не смотрела на Марко, а смотрела в экран своего сотового. Видя, что её глаза дёрнулись несколько раз, она, видимо, читала отзывы о себе. Хлоя села на диванчик и начала массировать Каю.

"Почему бы тебе не прекратить читать комментарии? Это не хорошо для твоего психического здоровья."

"Всё в порядке. Столько плохих изречений что я использовала, слышатся всё время."

Чжо Минджун взглянул на Каю и вздохнул. Даже после того, как закончился первый эпизод, она не проверяла отзывы о себе. Нет, даже если она и проверила, она делала это с более радостным выражением. Однако, она не была такой как сейчас. Точнее, это произошло после вчерашнего второго эпизода.

2-ой эпизод Великого Шеф-Повара о квалификационных процессах в других регионах. Вероятно, это будет в 3-ем эпизоде. Главный герой 2-го эпизода. Кая стала главным героем 1-го эпизода, во 2-ом эпизоде главным героем был Андерсон.

И это был способ, накалить обстановку среди зрителей. Кая Лотос, выходец из гетто, и Андерсон Руссо, выросший в доме элитных шеф-поваров. Цвета этих двух участников были явно разными.

Это было начало войны. Фанаты Каи крыли матом Андерсона, и тоже происходило в другую сторон. В конце концов, в итоге пострадали оба участника, но фаны как правило переходили в крайности.

Чжо Минджун посмотрел на Каю. Она была ещё молода. но уже была взрослой. Говорят, что вы не создадите никакого бизнеса перед по настоящему дурным комментариями, но Чжо Минджун считает, что Кая примет это как есть. Однако, ему не нравилось, что она продолжала смотреть комментарии. Чжо Минджун сказал. Это было магическое слово, которое может заставить встать каждого.

"Давайте обедать."

"…Обедать? Сейчас даже не 11:30. Не прошло даже 3-ех часов с того момента как мы позавтракали."

"Пока будешь готовить, проголодаешься. И Хлоя, ты по прежнему стройная. Так что не нужно быть такой. Погнали."

Чжо Минджун сказал это и слегка взглянул на Каю. Кая, кажется, не уловила этого, потому что была занята, разглядыванием смартфона, но Марко и Хлоя поняли взгляд Чжо Минджуна. В конце концов, Марко вздохнул и поднял своё тяжелое тело с дивана.

"Что мы будет есть?"

—

Причина по которой Марко, Хлоя и Чжо Минджун были рядом была проста. Командное задание. С того дня эта троица всегда была вместе. И это не просто для своей команды. Большинство участников стали ладить с теми, с кем были в тот день.

Однако, Кая стала исключением. Она не могла ничего с этим поделать. Потому что она закончила блюдо, которое было не подходящим для командного задания. И даже люди, которые были в одной команде с ней не могли ничего поделать, и находили её обременительной. В конце концов, Кая ничем не отличалась от одиночки.

Причина по которой Кая оказалась в группе с командой Чжо Минджуна, неожиданно была не из-за Чжо Минджуна, а из-за Хлои. Чжо Минджун, волнующийся о гордости Каи не смог бы даже приблизиться к ней, но Хлоя подошла к ней со своим уникальным радостным отношением. Она была отвергнута и приблизилась к ней. Отвергнута вновь и вновь приблизилась к ней.

'Хлоя очень хороший человек.'

Это было до такой степени, что она заставила себя думать об этом. Хлоя была настойчивой. Она казалась кем-то, кто не может оставить того, кто только что получил травму. Возможно, может быть изучив это, она объединилась с Чжо Минджуном.

В результате этого, уже множество раз повторилось увиденное вами. Обед готовился людьми, держа в руках сковороду как семья. Чжо Минджуну понравилась эта ситуация.

Эта четвёрка стояла на кухне, и каждый готовил блюдо. Это был метод, небрежно скопированный с пути кулинарии. Чжо Минджун делал аглио е олио, Хлоя готовила картофельный суп, Кая отвечала за гребешки на гриле. А Марко был на суфле.

(П.П. Не стал переводить итальяшек и оставил как есть. aglio e olio — чеснок с оливковым маслом.)

Аглио е олио было простым блюдом, которое зависит от повара. Оливковое масло заменяет соус, потому что текстура лапши, соли, приправ и сила аромата была четко разграничена. Это было блюдом, которое не было грубым, в отличии от томатного соуса.

Конечно же, удобное блюдо было очень требовательным, поскольку из ингредиентов используется только оливковое масло, чеснок, кайенский перец и лапша. Причина, по которой делали корейцы аглио е олио изначально и было по этой причине. Готовя непривычное блюдо, вы вполне естественно задумаетесь об использовании более дешевых ингредиентов, считая, что можете потерпеть неудачу с блюдом.

(П.П. Кайенский перец — Этот вид перца называют также «пе́рец чи́ли», однако название «чили» часто используется в торговле и кулинарии применительно ко всем наиболее жгучим сортам красных острых перцев для отличия их от средне- и слабожгучих.)

А также, путем приготовления пасты(макаронных изделий) Чжо Минджун приноровился её готовить. Точнее говоря, через аглио е олио. И это был очень хороший урок. Ведь вы сможете подойти аналитически о присущем маслу вкусе, и аромату чеснока, кайенского перца и т.д.

Чжо Минджун подлил масла и соль в кипящую воду. Соль приправит лапшу, а оливковое масло не даст слипнуться. И тогда, вытащил лапшу-спагетти. Для корейцев нормально, когда они думают о пасте, думать о спагетти.

А также это была наиболее подходящая лапша для аглио е олио. Если вы используете плоскую и длинную, как лапша-феттуччине, то жирный вкус масла будет сильно чувствоваться. Не было различных видов пасты без причины.

(П.П. Спаге́тти (итал. Spaghetti) — вид макаронных изделий (итал. Pasta) с круглым сечением, диаметром около 2 мм, и, как правило, длиной больше 15 см. Более тонкие спагетти называются «спагеттини» (итал. Spaghettini), спагетти потолще — «спагеттони» (итал. Spaghettoni).

Феттуччине (итал. Fettuccine, от fettuccia — ленточка) — один из популярных в Риме видов пасты. В состав блюда входит толстая лапша, аналогичная тальятелле, и различные соусы. Традиционно в итальянской кухне для приготовления этой пасты используется свежая или домашняя лапша, однако на рынках продается и предварительно высушенная начинка.)

Чжо Минджун положил спагетти в кипящую воду. Его настроение улучшилось, смотря на лапшу расположенную как лепесток. Он оставил кипящую кастрюлю и достал чеснок.

Когда корейцы делают аглио е олио, будет большая разница в количестве используемого чеснока. Если вы учтёте любовь к чесноку, то Корея была страной, не оттеснённая любыми другими странами. Однако, это не традиционный способ приготовления аглио е олио. В аглио е олио добавляется 1 зубчик чеснока на человека. Но было немало случаев, когда корейцы используют не один зубчик, а всю головку чеснока.

Это потому что они не могут наслаждаться скучными вкусами. Ведь корейская кухня отличается своим сильным ароматом. И к счастью, Чжо Минджун признаёт, что он за границей. Чеснока он порезал ровно три зубчика.

Ещё до того, как спагетти были приготовлены должным образом, Чжо Минджун нагрел сковороду и налил хорошее количество оливкового масла. А затем положил чеснок, поперчил и начал готовить его. И в этот момент, лапша отлично приготовилась до состояния альденте. Если сравнивать с мясом, то она будет полусырой.

(П.П. Альденте (от итал. al dente — на зубок; читается аль дэ́нтэ) — понятие в кулинарии, означающее степень готовности продуктов (обычно пасты), когда, будучи полностью готовыми, они сохраняют ощутимую при укусе внутреннюю упругость.)

Чжо Минджун использовал сито чтобы отделить воду от лапши. Затем он взял ложку и перемешал. Если вы выливаете использованную воду как сейчас, она её немного приправит, а также позволит маслу перемешаться с лапшой. Бывают времена когда его не добавляют в воду, но это потому, что лапша была достаточно водянистая.

Когда вода немного выварилась, он добавил красный перец пеперончино. В зависимости от человека, они бы обжаривали чеснок вместе в перцем, но Джо Минджуну не нравился этот аромат. Это был хороший способ, чтобы сохранить вкус если вы обжариваете вместе с лапшой.

(П.П. Пеперончино – название острого красного стручкового перца (чили) в Италии. Пеперончино очень любим в Италии и имеет широкое применение в местной кухне.)

В этот момент оно было почти завершено. Чжо Минджун открыл рот.

"Я почти закончил, а что насчет тебя?"

"Гребешки почти готовы. Но я собираюсь закончить готовить их поджиганием, так что это не важно."

Можно было услышать голос Каи. Чжо Минджун ещё раз открыл рот.

"Хлоя, а у тебя?"

"Я собираюсь закончить в то же время в которое закончишь ты. Даже если и так, тебе нужно дать остыть аглио е олио. Я думаю, что было бы хорошо съесть его в это время."

Он не стал особо спрашивать Марко. Тесто меренги которое будет использоваться для суфле уже было сделано заранее, поэтому если вы поставите его в духовку в нужное время, тогда всё будет закончено. Однако, Марко подготовился к тому что получит этот вопрос, но видя, что его не услышали, он повесил нос.

Конечно, это была ситуация, которую Чжо Минджун не смог заметить. Он выключил огонь горелки, который слабо горел, и встряхнул сковороду. Скользкая лапша казалась очень вкусной.

Он начал раскладывать лапшу на четыре блюда и посыпать порошковой петрушкой. Люди привыкли думать, что порошковая петрушка используется для украшения, но неожиданно, порошковая петрушка обладает насыщенным ароматом. Это было растение, которого не могло быть в аглио е олио.

Он не положил сыр пармезан. Положить сыр в аглио е олио было спорной проблемой даже за рубежом. Если сравнивать с Кореей, то это как положить яйцо в рамен или нет. Вот почему он положил сыр пармезан в отдельную тарелку.

(П.П. Пармеза́н (фр. parmesan, оригинальное название Пармиджано-Реджано, итал. Parmigiano-Reggiano, то есть «пармский-реджийский») — итальянский сорт твердого сыра долгого созревания, отмеченный знаком качества DOP (Denominazione di Origine Protetta — наименование, защищенное по происхождению). Текстура ломкая, сыр с неровным срезом, крошится при нарезании. Вкус нежный, с пикантным послевкусием.

Пармезан употребляется как самостоятельное блюдо или используется в виде добавок к пасте, пицце, супам и салатам, его также едят с бальзамическим уксусом. В Эмилии-Романье пармиджано часто едят с грушами и грецкими орехами в конце трапезы.)

Чжо Минджун взглянул на аглио е олио. К сожалению, кулинарная оценка была 6. Было трудно получить 7 баллов без использования специального рецепта. В настоящее время, он начал получать больше идей о навыках готовки. Это произошло потому, что рецепт на 7 баллов, приготовленный Каей стал блюдом на 8 баллов.

Конечно же, это было бессмысленно завидовать навыкам которых у него ещё не было. Чжо Минджун открыл рот.

"Я закончил."

"Я тоже."

Хлоя улыбнулась и принесла всю кастрюлю. Это было бы довольно странно для тех, кто не знает о западной культуре. Поэтому, они не подпускают много рук к одному блюду, потому что это антисанитарийно.

Но ставить кастрюлю в середине и самообслуживание было весьма характерно для западников. По крайней мере в Америке было так. Было множество случаев, когда они подавали спагетти с щипцами.

(П.П. щипцы для спагетти.)

Чжо Минджун взглянул на суп. И в этот момент он не мог ничего поделать и недоумевал. Была показана кулинарная оценка. Но результат был странным. Возможно, система ошиблась, или даже если не было осложнений, это был результат, который не убедил его. Хлоя наклонила голову и озадаченно спросила.

"Что, почему ты так смотришь?"

"Нет… ничего особенного."

Смущенно улыбнулся и ответил Чжо Минджун. Однако, существует ещё множество сомнений оставшихся в его глазах.

Картофельный суп Хлои был на 6 баллов.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 31. Хорошо сделанное блюдо и хорошая пища (часть 2)**

Конечно, учитывая, что уровень готовки Хлои 7, то это не странно, что появилось блюдо на 6 баллов. Поэтому, если она в плохом состоянии, такое блюдо может быть приготовлено. Но с учетом этого, как кажется, на лице Хлои нет недовольства. Потому что, если бы она не знала, что ей не удастся, она бы не надела разочарованное лицо.

И Хлоя не была таким уж плохим поваром, что бы не отличить, не удалось ли её блюдо или нет. Вот почему это было запутанно для Чжо Минджуна. Как она могла оставаться с таким сияющим лицом перед блюдом на 6 баллов?

Чжо Минджун с сомнением посмотрел на суп. В этот момент. Кто-то коснулся спины Чжо Минджуна позади.

"Чего стоишь и не садишься?"

Это была Кая. Она раскладывала гребешки с гриля прямо по тарелкам. Итак, на столе были расставлены: суп, паста и основное блюдо, гребешки. Можно сказать, что это было ближе к корейскому официальному обеду, чем кулинарное направление.

Они ели сами, так что не было необходимости соблюдать порядок подачи. Чжо Минджун сел на место. Марко поставил тесто в духовку и открыл рот пока шел к столу.

"Это похоже на фуршет."

(П.П. Фурше́т (фр. fourchette — вилка) — совместный приём пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку. Стульев и столов со строго расписанными местами не предусматривается.)

Кая улыбнулась, не сказав ни слова. И Чжо Минджун взглянул на её блюдо. Возможно, они сделаны с присущими ей способностями, но её блюдо гребешки гриль были на 7 баллов. Наружный слой был опален, как заварной пудинг с маслом.

(П.П. вот заварной пудинг.)

Однако то, что Чжо Минджун попробовал первым, был картофельный суп. Во первых, это блюдо исполняло основную роль, так что, это было очевидно, съесть его первым.

Суп не был густым, как крем-суп, скорей как гамча онсими или суп самгетхан. Когда он отпил из ложки коричневатый суп, отчетливый вкус и аромат зелёного лука бродили во рту.

(П.П. Крем-суп — это разновидность супа-пюре. Рецепт супа-крема мало чем отличается от рецепта супа-пюре, за исключением того, что в рецептуре супа-крема больший процент приходится на сливки или молоко. Для приготовления крем-супа, продукты, также, предварительно отвариваются, измельчаются, после добавляют или бульон, или молоко, или сливки. Чтобы суп- крем, например, из овощей был гуще, в него добавляют муку, которую предварительно обжаривают на сливочном масле, а затем аккуратно разводят жидкостью.

Самгетхан – одно из самых популярных летних блюд, которые часто едят в три самых жарких летних дня, так как считается, что суп помогает легче переносить летний зной. Это густой суп из курицы с женьшенем.

Насчет гамчи онсими ничего не нашел. Нет нашел конечно, но там всё на французском. Есть только иллюстрация.)

Это было вкусно. Но только. Вкус, вам покажется таким, будто бы вы уже где-то пробовали его в другом месте. Он не был ни утонченным и не сильным, а аромат был только средним.

(П.П. Самгетхан.)

"Вау, Хлоя. Это вкусно."

Голосу Каи Чжо Минджун не мог не удивиться. Кая была типом, который много не говорит, но то что было ещё хуже, не делает комплименты. Вот почему, когда Чжо Минджун увидел, что суп был на 6 баллов, он подумал, что Кая естественно сказала бы, что-нибудь плохое о блюде.

Однако, результат был противоположным. Чжо Минджун ел суп с ошарашенным лицом. В этот раз он ел картофельный суп вместе с лютиком(buttercups). Просто его было много. Это было хорошо, чтобы поесть на обед, но сильного впечатления от Хлои не чувствовалось, как обычно.

(П.П. Этот 'buttercups', меня вымотал… минут двадцать сидел искал по нему инфу, в итоге, это просто переводится как лютик, а ещё есть такой коктейль молочный… жесть.)

И в этот момент, Чжо Минджун подумал.

'Почему я должен чувствовать себя пораженным этим блюдом?'

Может быть он думает о бесполезных вещах. Размышляя на этим, корейские мясные рестораны не получают высоких баллов. Вспоминая времена, когда он был в Корее, он вспомнил, что они были в основном на 5 или 6 баллов.

Но это не значит, что мясо не вкусное. Не было никого, кто был бы недоволен мясом. Это была хорошая еда. Хотя это было просто жаренное мясо, но никто бы не сказал, что это не еда.

В этот момент, Чжо Минджун начал сомневаться в системе оценки. Сначала он подумал, что эта система подсчитывает баллы блюд, как следует из названия. Но что с представленным результатом этого блюда? Ввиду того как он размышлял над этим, слово "кулинарная" начало его беспокоить.

"Минджун? Почему у тебя такое выражение на лице? Он не вкусный?"

Чжо Минджун, погруженный на некоторое время в свои мысли, очнулся благодаря голосу Хлои. Она смотрела на него с озабоченным лицом. Чжо Минджун смущенно усмехнулся. В это мгновение, множество мыслей пришли ему в голову. Это было от желания выразиться честно или нет.

Но если это будет об этом, он считал, что лучше будет просто промолчать. Потому что это не просто другое дело, речь шла о готовке. Кроме того, он удивлялся, по какой причине Хлою дисквалифицировали на ранних этапах, несмотря на хорошие навыки. Чжо Минджун открыл рот.

"Это вкусно. Но по правде говоря просто. Конечно, твоё блюдо, оцениваемое между, нами не столь хорошо, и я немного огорчен. В то же время я немного озадачен. Это, конечно, не профессиональное блюдо. Но, несмотря на это, я не чувствую, что ему чего-то не хватает. Это…"

"Разве оно не хорошое?"

Единственная, кто ответил ему, была не Хлоя, а Кая. Она облизывала свою ложку, как конфету, и продолжила говорить.

"Оно простое и хорошое. Добавить то и это к этому блюду, сделало бы его чрезмерным."

"Я тоже так думаю. Но это огорчает. Хлоя. Приготовление пищи здесь для нас, не только для того чтобы поесть, но и для практики. Не значит ли это, что ты планируешь приготовить такое блюдо на следующем задании?"

"Это так, но… разве оно не хорошее?"

Наклонив голову, спросила Хлоя. Он не хотел говорить кому-нибудь что-то плохое с таким честным лицом, но ему пришлось сделать это, потому что он был её другом. Это было необходимо для выживания Хлои. Чжо Минджун открыл рот.

"Это тяжело сказать, но для начала я его оценю. Если вы спросите меня о том, что я думаю о своём блюде, то я доволен. И я, наверное, смогу съесть его один раз в день, и получилось довольно вкусно. Но если вы спросите меня, это все твои навыки, то мой ответ — нет. Даже если шеф-повар положит замороженные продукты в микроволновку, то результат будет средним. Я думаю, что это было бы тоже самое для этого рецепта картофельного супа, нет, самого картофельного супа."

"Ммм… что ты пытаешься сказать мне… этим? Что картофельный суп не хорошее блюдо, чтобы продемонстрировать свои способности?"

"…По крайней мере, для картофельного супа это так. Это не то, что вкусно во рту, это просто еда. Я считаю, что это ближе к привычной еде, чем путь кулинарии."

После этих слов, Хлоя глубоко погрузилась в свои мысли, касаясь губ. Вместо того, чтобы говорить, что эти слова её ранят, это было больше чем домашнее задание для неё. Но было тем же, что домашнее задание для Чжо Минджуна. На самом деле, в тот момент, когда Чжо Минджун делился с ней своим мнением, его голос не был наполнен уверенностью. Это было из-за кулинарной оценки, которая появилась ранее.

Вот почему для Хлои стало ещё трудней ответить.

"Тогда, картофельный суп, это блюдо, которое не будут подавать в любом ресторане? Потому что оно не позволит показать вам свои полные навыки или дать профессиональный вкус?"

В этот момент, Чжо Минджун не мог придумать, что ответить. Это в самом деле было? Будет ли блюдо без надежды на улучшение подаваться в ресторане? Если будет, то кто выставил такие правила?

Чжо Минджун не смог придумать ответ. Было время, когда он работал в ресторане, но он был там как самый неопытный повар. Было только слово — повар, но на самом деле не было никакой разницы, чтобы быть ответственным за рутинную работу. Но было много вещей, которых он не знал,чтобы пробиться через ресторанную физиологию.

По правде говоря,Чжо Минджун хотел согласиться с тем, что сказала Хлоя. Если это был предел готовки, и предел готовки решен таким образом… он считал, что это было действительно печально. Это как сказать, что каждый человек, когда он рождается, будет иметь отдельную ценность, в отличии от других.

"Я не знаю."

В конце концов, Чжо Минджун мог сказать только это. Но Хлоя не винила его за подобный ответ. Скорее, она ярко улыбнулась. Это была гостеприимная улыбка. Это было любимое лицо Хлои.

"Тогда, давайте поразмышляем вместе. У нас ещё много времени."

"…Да. Давайте."

"Для начала, давайте попробуем пасту. Будет не хорошо, если она размокнет."

Хлоя улыбнулась и подняла свою вилку. Чжо Минджун слегка улыбнулся и положил аглио е олио, сделанное им, в рот.

Вкус был удачным. Спагетти, смешанные с маслом, отдают утонченным ароматом чеснока вместе с острым ароматом пеперончино. И главное, солёность. Лично Чжо Минджун считал, что главное для аглио е олио дать вкус соли. Ощущение, в котором смутно чувствуется солоноватость. Это был скучный для корейцев аромат.

Но Чжо Минджун думал, что если это были участники Великого Шеф-Повара, то они смогут почувствовать этот глубокий щедрый аромат. Действительно, на лице Хлои можно было заметить слабую улыбку.

"Этот аромат подталкивает и притягивает."

"Я просто сделал его таким. Порхающий аромат? Такого рода ощущение. Марко. А что насчет тебя?"

"…По правде говоря, мне нужно ещё приправ. Я использую их, чтобы есть солёную пищу."

"В таком случае, положи туда сыр. Тогда он тебе подойдёт."

"Я собирался."

Марко вытер пот со лба и положил немного сыра. В этот момент, аромат сыра защекотал его нос. Даже если он положил его в своё блюдо, это было сильно. Может ли это быть властью сыра? Чжо Минджун проигнорировал искушение, отодвинув его в дальний уголок сердца и накрутил лапшу на вилку. Аглио е олио станет совершенно другим блюдом в присутствии сыра. Он хотел продолжать верить в это.

"Этого недостаточно."

Неожиданно сказала Кая. Но Чжо Минджун не удивился. Потому что это было довольно-таки нормально для неё, ворчать перед едой. Скорее, он был рад её реакции. Её невероятная дегустация была лучше системы Чжо Минджуна. Только она могла понять всю структуру аромата, после того как попробует его.

Чжо Минджун спросил.

"Чего недостаточно?"

"Всего баланса. Я считаю, что тут много порошковой петрушки, а лапша и масло не полностью объединились. Ты должен был налить побольше воды. Ты сделал его слишком быстро."

"Мм. Я это запомню."

Он не ощущал себя плохо. Бывали случаи, когда вы начинали ненавидеть человека, указавшего на ваши ошибки. Но Кая была в курсе насчет этого и указала на них для Чжо Минджуна. Думая об этом, он не мог чувствовать себя плохо. По крайней мере, он не был кем-то небольшого ума.

Но в то же время он не мог не засомневаться в этом. Они оба были блюдами на 6 баллов. Картофельный суп Хлои и аглио е олио Чжо Минджуна. Но почему она никак не оценила картофельный суп, но указала на огорчившие части его аглио е олио?

Однако, его сомнения были не долгими. Этого не может быть. Кая спросила их с обеспокоенным голосом.

"Тогда начинаем есть моё блюдо. Вкус будет рассеянным."

Кая обеспокоенно взглянула на свои гребешки, как будто она смотрела на прикованного к постели старика. Чжо Минджун рассмеялся и положил гребешок в рот.

Вкус был явно лучше. Поскольку навыки Каи не ушли далеко. В случае гребешков, если они станут холодными, то вкус будет чувствоваться более отчетливо. Масло, которого было немного, делающее его тяжелым, таяло во рту, а мягкий гребешок понравился так, что женские губки были удовлетворены. Кая спросила с горящими глазами.

"Как оно?"

"Как всегда. Здесь не на что указывать."

Сказал Чжо Минджун и пожал плечами. Кая взглянула на Марко и Хлою. Хлоя ничего не говорила и просто улыбалась. Это значит, что он был очень вкусным. В этот момент Марко открыл рот. Кая занервничала и посмотрела на него. Однако то, что сказал Марко не было связано с её блюдом.

"Сейчас я принесу суфле. Оно должно быть уже готово."

Как только Марко сказал это и пошел туда, тут было шоколадное суфле с сахарной пудрой, которая была, как снег в руках. Хлоя восхищенно сказала.

"Вау, Марко. Твоя выпечка идеальна, даже запах. Почему ты пришел на Великого Шеф-Повара? Ты должен был пойти на Грандиозную Городскую Вечеринку или что-то в этом роде."

"…Но такого не существует."

Безнадёжно сказал Марко. А после, нарезал суфле ножом для тортов и подал его каждому на блюде."

(П.П. один из вариантов ножей для торта.)

Чжо Минджун удивлённо посмотрел на суфле. Этого качества он не видел некоторое время. 8 баллов. Суфле очень простое блюдо, но и как в аглио е олио, разница во вкусе была как между небом и землёй в зависимости от повара, но в данном случае кондитера. Это значит, что это блюдо идеально правильно показывает мастерство Марко.

Какое оно на вкус? Чжо Минджун отрезал кусочек суфле вилкой. Оно было настолько мягким, что оно даже не могло сравниться с бисквитом и пока оно разрывалось, из него выходил горячий пар. Пар был наполнен ароматом шоколада. Чжо Минджун поднёс его медленно ко рту.

Сладкий и мягкий аромат, который гуляют у него во рту. Он был немного кислым и липким, и тот вкус, который ощущался его языком, завладел его ртом. Всё что он мог делать сейчас, так это радостно смеяться.

Внезапно, беспокойство о методах оценки, сейчас, было уже далеко.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 32. Хорошо сделанное блюдо и хорошая пища (часть 3)**

Он не мог заснуть. Чжо Минджун закрыл глаза в попытке уснуть, но в итоге открыл их. Он взглянул на свой мобильник, была уже полночь. Он спрятал своё лицо в подушке, и в конце концов встал с места. Он считал, что разлеживаться как сейчас будет пустой тратой времени.

Причина, из-за которой он не мог заснуть была проста. Из-за случая с низким баллом. Точнее говоря, это нечто другое, нежели баллы. Речь идёт о границах кулинарии. Картофельный суп Хлои был идеальным. Если бы она добавила что-то ещё, тогда это блюдо стало бы ещё чем-то. Но этот картофельный суп так и останется никчемным 6-тибальным?

"…Окно статуса."

[Чжо Минджун]

Уровень готовки: 6

Уровень выпечки: 4

Уровень дегустации: 7

Уровень оформления: 5

Чжо Минджун продолжал смотреть в окно статуса. Кроме уровня оформления, который поднялся на единичку, когда он объединился с Каей, ничего не было.

"7 уровень… Когда я достигну его?"

Когда он бормотал, лицо Чжо Минджуна застыло. С каких это пор он начал заботиться о своём уровне? Он начал думать о том, что с одной стороны, что он делал блюда не только для чтобы приготовить пищу, но и для того, чтобы его уровень готовки поднялся.

Но он не мог ничего поделать с этим. Он отличается от Хлои и Каи. Он не мог проигнорировать результат, показанный перед ним.

'Даже так, картофельный суп…'

Он начал вспоминать аромат. Он был насыщенным и крепким. Он был хорошо приготовлен, так, что даже не было и следа плохого запаха от картофеля. А также аромат лютика. Даже если он не был прекрасен, он был восхитителен. Это было забавно.

Кроме того, у Каи, уровень дегустации достиг максимального 10-го уровня, в оценке блюда не было никаких ошибок. Потому что это был лучший картофельный суп, который можно сделать? Или потому что сам по себе картофельный суп был хорошим блюдом?

Кулинарная оценка была прекрасной системой. Сколько изобретательности было использовано во время готовки блюда, как стабильно используется навык, насколько гармоничны стали ингредиенты и т.д. Это оценка была с учетом всего этого.

Блюдо, с высокой кулинарной оценкой было конечно хорошим блюдом. Однако, было ли блюдо с низкой кулинарной оценкой плохим? Чжо Минджун не мог перестать об этом думать.

Чжо Минджун вздохнул. У него болит голова. И облегчить стресс он может достаточно просто. Поесть.

Он открыл дверь, но в коридоре было темно. Чжо Минджун шел по коридору при помощи фонарика на его мобильнике. Его пункт назначения, это кладовая и кухня.

Как только он пришел на кухню, там был неожиданный гость. Это был Андерсон. Кажется, он делал какой-то соус. Он добавил лук, тыкву, и ещё несколько других ингредиентов в кипящую воду и взглянул на Чжо Минджуна. Чжо Минджун бесстрастно махнул рукой.

"Привет."

"…Что ты тут делаешь?"

"Что ты имеешь ввиду? Я пришел готовить."

Чжо Минджун ответил так, как если бы его спросили о чем-то очевидном. Андерсону не особо нравился Чжо Минджун, но то же самое было и в обратную сторону. После окончания первого эфира, и после того, что Чжо Минджун сказал о победе Каи, он вспомнил, что сказал ему тогда Андерсон. Он ходил вокруг да около, но в итоге, это значило, что для начала у него должны быть некоторые навыки, чтобы иметь право голоса.

Конечно же, Чжо Минджун понял скрытый смысл. Он не был тем, кому нравятся люди, которые его недолюбливают.

На этом разговор закончился. Чжо Минджун пошел к кладовой и взглянул на ингредиенты. Вместо того, чтобы сказать, что он хотел попрактиковаться в готовке, ему нужна пища, чтобы набить своё брюхо. Он хотел сделать кимчи ччигэ со свиной шейкой(моксаль), но в кладовой не было кимчи.

'Должен ли я спросить об этом позже?'

Он задумался об этом, но это было бессмысленно. Хотя, этот ингредиент предоставляется в Корее, это не сработает в мире. Точнее говоря, только в половине не сработает. По причине сомнительного запаха выходящего из неё. В заключение, это был сложный ингредиент для использования его в таком роде состязания. Даже если он попросит кимчи, в конце концов, он собирался сделать то, что он привык есть. Неудобно просить о том, что будешь есть один ты.

Поэтому он не мог сделать кимчи ччигэ, далее он размышлял о кимчи ччигэ. В кладовой были различные ингредиенты связанные со специями всего мира. Здесь был твенчжан. Хотя он и промышленный, но аромат не плохой. Скорее, Чжо Минджуну интересен промышленный твенчжан. По сравнению с домашним, его цвет был ярче, и аромат был таким же ярким как и цвет.

(П.П. Твенчжан — корейская соевая паста(мисо-паста))

Когда готовишь твенчжан ччигэ с промышленным твенчжаном, был только один недостаток. Чем больше ты его приготовил, тем больше аромата он потерял. Тем не менее, на этот недостаток можно не обращать внимания, когда ты собираешься съесть его сразу же в этот момент.

Чжо Минджун обработал анчоусы. Говоря, что он собрался их обработать, это был довольно-таки простой процесс. Чтобы убрать экскременты и внутренности. В зависимости от того, сделаете вы это или нет, резко изменится горечь во вкусе. Чжо Минджун не тот тип, кто будет небрежно готовить то, что собирается съесть.

Следующий шаг после обработки анчоусов был прост. Положить анчоусы и водоросли в воду, отварить и сделать соус. В зависимости от человека, можно поджарить мясо, чтобы сделать подливу, но Чжо Минджуну не нравится сочетания твенчжана ччигэ и мяса. Ему не нравится вкус твенчжана загрязнённого жиром выходящего из мяса. Это была его философия, что твенчжан ччигэ необходимо охладить и очистить.

Чжо Минджун нарезал редис, лук, картофель, тыкву, грибы и тофу в величину с кубик. Андерсон взглянул на него и спросил.

"Что делаешь?"

"Твенчжан ччигэ. Ты знаешь о таком?"

"Нет. Смотря на ингредиенты, это похоже на японский мисо-суп. Это вкусно?"

"Интересно. Я не думаю, что он придётся тебе по вкусу."

Раздраженно ответил Чжо Минджун. Корейский народ не мог не заметить этого, но для людей во всём мире, вкус чувствовался очень густым. Тоже самое произойдёт, если они попробуют сладкий и нежный японский твенчжан ччигэ. Понравится ли он им также как и корейцам? Он задавался вопросом, будет ли Андерсон наслаждаться твенчжаном ччигэ.

Андерсон не говорил с ним. Чжо Минджун вынул анчоусы и водоросли, и добавил в твенчжан и порошковый перец чили. Когда суп был сделан в меру, он положил нарезанные овощи. И после того, как он некоторое время поварил их, он добавил тофу и нарезанный зелёный перец чили, это был конец.

Твенчжан ччигэ был завершен. Было 6 баллов. Однако, он не возражал. Во-первых, это не то блюдо, сделанное с надеждой на то, что результат будет хорошим. Для начала, готовя твенчжан ччигэ при помощи промышленного твенчжана, будет трудно получить высокую оценку. Получить даже 6 баллов было достаточно неплохо.

В этот момент, когда он поставил рис быстрого приготовления в микроволновку. Андерсон подошел к нему и открыл рот.

"Давай обменяемся."

"…Что?"

"Ты же обменивался блюдом из сома с Каей. Почему ты не сделаешь это со мной?"

"Не то, чтобы я не хотел… ты мне не так сильно нравишься."

Чжо Минджун не ходил вокруг да около и ответил напрямую. Андерсон пожал плечами.

"Это правда, что ты мне не нравишься. Но нет никаких причин, для того, чтобы мне не понравилось твоё блюдо. Этот твенчжан ччигэ, штука, которую я впервые увидел. И я должен попробовать то, что я увидел впервые, чтобы ослабить своё любопытство."

"…Если ты так говоришь. Тогда принеси своё тоже."

После этих слов Андерсон улыбнулся.

"У меня вкус будет получше. Ты же не расстроишься из-за этого?"

"Ты должен попробовать, чтобы узнать."

Фыркнув ответил Чжо Минджун. Собственно, он имел право так поступить. Ведь блюдо Андерсона, курица тушеная с помидорами, всего лишь на 6 баллов.

Чжо Минджун и Андерсон сидели за столом друг перед другом. Сначала, тем, что съел Чжо Минджун был твенчжан ччигэ. Вкус твенчжана ччигэ, которого он не пробовал какое-то время был особым. Из-за порошкового перца чили и зелёного чили, он был острым. А уникальная прохлада соуса из анчоусов, проходя через его горло, очищала.

Вкус поедаемых тофу, тыквы и супа с рисом был превосходным. По правде говоря, он был не сопоставим с блюдами Хлои и Каи.

А сейчас, Чжо Минджун пробует курицу тушеную с помидорами. Аромат масла ощущался в супе, а также чувствовался сладкий вкус помидор. Главной задачей в курице тушеной с помидорами, это сохранить сладкий вкус, и это тушеное блюдо было действительно сладким.

Однако, оно не было на уровне твенчжана ччигэ, только что съеденного им. Конечно же, для Андерсона оно было таким же. После того как Андерсон попробовал твенчжан ччигэ, он нахмурился.

"Не чувствуется свежести."

"Это такое блюдо."

"Такое блюдо будет сложно использовать в задании."

"…Насчет этого."

Чжо Минджун открыл рот. Андерсон вздрогнул, когда взглянул на Чжо Минджуна, который, кажется, хотел поговорить о чем-то серьёзном.

"Блюда их лучших ресторанов. Там блюда приготовлены с лучшими методами и ингредиентами, а обычная домашняя пища. Ты сможешь оценить оба блюда? Нет, я скажу более прямо. Что наиболее ценней, а что нет?"

"Почему ты заговорил об этом так внезапно?"

"Я просто подумал об этом. То, что люди употребляют в пищу не делается при помощи профессиональных навыков, ни мысли о гармонии ингредиентов. Но только потому, что они не имеют никакой значимости? Мне любопытно."

Андерсон не ответил. Он просто смотрел на Чжо Минджуна. Чжо Минджун взял ещё одну ложку твенчжана ччигэ и взглянул на него. И тихим голосом сказал.

"Внезапно, в моей голове воцарился хаос. Если хорошо сделанное блюдо это хорошая пища… нет, всё не так. Точнее говоря, блюдо сделанное без выдающихся способностей может стать хорошей едой. Это запутанно."

Андерсон ничего не сказал и погрузился в свои мысли. Кажется, это был не простой вопрос. Однако, когда он открыл рот, слова, что слетали с его губ, были довольно глубоки.

"Если оно вкусно для человека съевшего его, то разве это не хорошая пища?"

"…Хах?"

"Это как хот-дог сделанный на улицах. Если человек, который его съел скажет, что он был вкусным, то значит, это хорошая еда. Конечно, я знаю, что ты пытался сказать немного другое. Я знаю, что ты говорил не про идею, а про качество. Но я думаю, что это основа. Взгляни на это."

Андерсон указал на стол перед ним. Курица тушеная с помидорами, и твенчжан ччигэ. Это была простая пища.

"Мы можем сделать ещё более роскошные и великолепные блюда. Но мы едим простые блюда. И это не будет отличатся от эпикурейца. Человек, который проверяет румяность стейка в лучшем ресторане, может есть замороженную пиццу и считать, что она вкусная."

"…Но ты не сможешь положить замороженную пиццу на блюдо."

"Конечно же нет."

"Днем я пробовал картофельный суп Хлои. Это было вкусно. Но я считаю, что это блюдо, которое не может быть представлено в лучших ресторанах. Потому что ему не хватает блеска. Лучше было бы готовить его вместе с семьёй. Это было хорошее блюдо. Даже так, оно не может быть предоставлено в лучших ресторанах… разве это не странно? Это вкусно, это безусловно вкусная еда…"

"Подожди."

Андерсон поднял руку и прервал его. Чжо Минджун взглянул на него. Андерсон заговорил своим обычным спокойным голосом.

"Ты ничего не путаешь?"

"Что?"

"Вкус — не всё в кулинарии. Это просто её часть. Очертание, ингредиенты. Временами, стоимость ингредиентов, известность шеф-повара, интерьер, всё, что входит туда, за всё это платят клиенты. Но, блюдо, в котором картофельный суп, который ты обычно ешь? Ты считаешь, что оно сможет их порадовать?"

Чжо Минджун не мог ответить. Андерсон продолжил.

"Это должно быть блюдо, которое не может быть повторено дома. И чем лучше качество ингредиентов, тем лучше. Потому что причина, по которой готовят там, не та же, что в домашней готовке. Готовить дома может каждый, если он немного попрактикуется."

"Тогда, как ты думаешь, каков данный вкус?"

"Разве это не вопрос, на который можно ответить только взглянув на стол?"

После этих слов, Чжо Минджун взглянул на твенчжан ччигэ и курицу тушеную с помидорами. Он некоторое время смотрел, и вскоре Чжо Минджун широко улыбнулся.

"Да. Это верно! Хорошо сделанное блюдо и хорошая пища, это совершенно разные вещи!"

Он начал думать о многих вещах у себя в голове. Нэнмён, который он ел после окончания финала, или тонкацу, который он ел, когда попал в армию, желе, сделанное Джесси…

(П.П. Нэнмён (кор. 냉면?, 冷麵?) — в корейской кухне холодное куксу (лапша) с водой, разбавленной с соевым соусом и горчицей. Также содержит овощи, яйцо и отварное мясо. Название переводится с корейского языка как «холодная лапша». Две основных разновидности — муль нэнмён (물냉면) и пибим нэнмён (비빔냉면). Первая разновидность — холодный суп с лапшой и кусочками мяса (обычно говядиной). Вторая разновидность больше похожа на салат, заправленный пастой из красного перца (кочхуджаном).

Тонкацу (яп. 豚カツ свиная котлета) — блюдо японской кухни, зажаренная во фритюре свиная отбивная. Наравне с тэмпурой это довольно популярный в Японии представитель так называемой ёсёку — западной кухни. Кусочки отбитого свиного филе обваливают в муке, а затем в панировке панко. Получившиеся котлеты зажаривают во фритюре. Отбивные обычно подают вместе с нашинкованной капустой, долькой лимона и популярным в Японии Вустерширским соусом.

Нэнмён)

Не то чтобы он понимал это, он просто знал. Он знал обо всём вместе. Просто не осознавал этого. Смотря на кулинарную оценку, он забыл, что готовка имеет ввиду и то, какая была еда.

(П.П. Тонкацу.)

Кулинарная оценка, была, в конце концов, методом, используемым во время готовки пищи. Если используемый метод будет лучше, то и с качеством еды и с уровнем ничего не поделаешь, и будут высокими. Так что, с этим ничего не поделаешь, что качество еды и её уровень были похожи. Только после этого Чжо Минджун понял это.

Ситуация ничем не отличается. Это был Великий Шеф-Повар. Это место, где он демонстрирует свои навыки, и блюдо с высокой кулинарной оценкой может получить похвалу.

Однако, Чжо Минджун изменил образ мышления. Просто потому, что низкая кулинарная оценка, это не значит, что оно плохое. Конечно, пока кулинарная оценка будет выше, полученный вкус будет сложней и утончённей. Потому что для этого существуют методы готовки.

Но только потому, что это не сложно, и не было усовершенствовано, не значит, что оно плохое. Точно так же, как жажда твенчжана ччигэ сейчас, порой, простота добирается ещё глубже. Пожалуй, у блюда на 5 баллов вкус может быть лучше, чем у блюда на 10 баллов.

Чжо Минджун встал. Он подошел к Андерсону и пожал ему руку. Андерсон недоумевающе посмотрел на Чжо Минджуна. Чжо Минджун серьёзно сказал.

"Спасибо. Андерсон. Я очень благодарен тебе. Это были хорошие наставления."

"Че… чего? Так неожиданно…"

"Я думаю, что смогу спать спокойно. Я скажу это ещё раз, но, спасибо. Я не забуду о сегодняшнем."

Сказав это, Чжо Минджун покинул это место. Андерсон смущённо посмотрел на спину Чжо Минджуна. Некоторое время спустя, его глаза смотрели на стол. Андрсон ворчал.

"Хотя бы посуду помыл, гад ненормальный…"

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 33. Блюдо от шеф-повара (часть 1)**

С детства у Каи не было и ни капли миролюбия.

А также у неё не было отца. Её мать, Грейс, сказала, что её отец ушёл из дома, когда она была ещё слишком маленькой. А когда Кае исполнилось 6, рядом с Грейс появился мужчина. Она не помнит всех подробностей, только то, что его глаза были голубыми и поразительно глубокими. Грейс сказала, что он был её отцом. Из-за того, что глаза Грейс были карими, а у Каи голубыми, она даже не сомневалась, что он был её настоящим отцом.

Несомненно то, что её доверие не вернуть никакими подарками. В один прекрасный день, этот ненастоящий отец избил Грейс и сломал всю мебель в доме, и после этого не появлялся. Он ушел. Оставив ребёнка в чреве матери.

Она не помнит всех подробностей, но она помнит, что Грейс была очень чувствительной и испытывала страдания в тот момент. Возможно, существование Каи было тем, что заставило её продолжать работать ради неё, но было ли её недостаточно? Кая помнила сцены, когда её мать рыдала в одиночестве, уткнувшись лицом в подушку в темной комнате.

И в какой-то момент, Грейс стали успокаивать не слёзы, а алкоголь. К счастью, обошлось без уколов. Она в основном пила дешевое пиво, пока не засыпала под действием алкоголя.

Было ли это из-за алкоголя? Или это из-за не везения, преследующего её по пятам? Рождение ребёнка, Грейс перенесла с сильными болями, сестричка Каи оказалась калекой. Церебральный паралич. Смотря на этого ребёнка, который даже не может шевельнуться как вздумается, она не могла показать характерного выражения лица, ей казалось, что её мир окрашена в грязные цвета.

По возвращению из начальной школы, ей приходилось идти на рынок вместо дома. Это не потому, что она ненавидела его. Как и любой другой ребёнок из невезучей семьи, Кая ничего не могла поделать и рано повзрослела. Она была бедна и не имела никаких полноценных навыков, и её мать, которая даже не торговала, а убиралась на рынке. Если сестру инвалида оставить одну, у неё не будет никакой возможности жить дальше. Жалобы на свою жизнь из-за того, что реальность оказалась слишком суровой.

Но не поэтому она воспринимает жизнь как счастье. Это была жизнь, в которой она смирилась с этим, чтобы жить подобающе и втянулась. Её характер стал суровым, а из её рта вырывались ругательства. Смотря на раздосадованные лица торговцев, и на своих друзей того же возраста, бегающих и играющих, её сердце покрылось играми и стало жестче. И эти иглы заставили её покинуть среднюю школу.

"Единственное, что я могу делать должным образом, это готовить."

Перед камерой, Кая Лотос открыла рот. Мартин тихо спросил.

"Как ты начала готовить?"

"Я хотела съесть чего-нибудь вкусненькое. Как я уже говорила, наш дом был бедным. Я принесла ингредиенты, которые нельзя уже было продать клиентам, в дом, и приготовила их. Сначала, был шокирующий аромат. Но, к счастью, у меня оказался талант. Из-за того, что я хотела, чтобы вкус был хоть немного лучше, я работала повсюду и получала знания, как сделать вкус лучше. Моей матери и сестре нравилось это."

"Должно быть, ты была счастлива."

"Счастлива… Да, конечно же я была счастлива. Но если отбросить все эти чувства, готовка была похожа на респиратор для меня. Точнее говоря, так было, когда я ела вкусную пищу. Забота о своей больной сестре, помощь матери с болезнью, которая заставляет тело болеть, как у старика. И пробовать что-нибудь вкусное. Я думаю, что это была единственная причина для меня, чтобы жизнь, это было время, когда я могла говорить так."

Не обращая внимания на то, что она говорила об этом спокойно, эта история была мрачной. Он даже не мог сказать, что это было преувеличением. Если вы живёте так с малых лет, то вы сможете думать лишь в таком ключе.

"Я забила на среднюю школу на полпути. Потому что лекарства для моей сестры были очень дорогими, нам было очень туго с деньгами. Для начала, я была бы не в состоянии идти в колледж, если продолжила бы ходить в школу, так что, я просто хотела работать."

"…Наверное, это было не простое решение."

"Не простое решение? Интересно. В тот момент когда я забила на школу, я даже ощутила чувство свободы. Даже так, это не то место, где я могла быть. Я хотела разорвать рты людей, когда они были в плохом настроении только из-за полового созревания, даже когда у них в доме не было проблем. Ты смотрел Бетмена? Рот Джокера был порван. Да, именно так."

Кая растянула свои губы пальцами и рассмеялась, в это время раздался щелчок. Мартин рассмеялся и дал рукой сигнал за спину. Он должен вырезать эту часть. Это чрезмерное поведение не примут зрители. Мартин сменил тему разговора. Если это было так много о прошлом, то он получил достаточно.

(П.П. А теперь, те кто ещё не убрал пальцы от своего рта… Прошу вас убрать, это ж некультурно :3 Да-да, я тоже сделал это, потому что это весело :D)

"Есть ли кто-то, с кем вы близки?"

"Нет."

Ни на секунду не задумываясь ответила Кая. Поэтому Мартин не мог ничего поделать и был в недоумении. Он думал, что она покорно назовёт чьё-нибудь имя,но сказав, что не было, вот так прямо, он даже не представлял такого. Мартин открыл рот.

"Нет, нет таких людей кто бы был близок тебе? А Марко, Минджун, Хлоя. Ты с ними не близка?"

"Да. Нет."

Это был ещё один жесткий ответ. Мартин смущенно засмеялся и продолжил говорить.

"Нет, почему… сейчас вы находитесь достаточно близко. Вы вместе едите, и держитесь вместе. Это близко."

"Это слово 'близок' это свет? По крайней мере, мы ничего не знаем друг о друге, мы должны абсолютно доверять друг другу, чтобы быть рядом."

"Значит ли это, что вы находитесь в процессе сближения?"

"Это…"

Кая нахмурилась, как если бы её что-то беспокоило. Её красивые губки закрылись на некоторое время, а затем она их открыла. Однако, слова, что шли от неё, это не те слова, которые хотел услышать Мартин.

"Давайте другой вопрос."

"…Есть причина, из-за которой вам трудно ответить?"

Однако, Мартин был опытным. Если у тебя есть нечто, ты не можешь этого упустить. Кая взглянула на него. Кая лишь свирепо смотрела. Но РП программы был тем, кто пережил уже подобное и поднялся на эту должность. Жизнь Мартина также была нелегка, из-за подростков, смотрящих на его насмехаясь. В конце концов, Кая вздохнула и ответила более мягким голосом.

"Хорошо. Я скажу. Потому что это унизительно."

"Ты в таком возрасте. Чтобы показывать симпатию к кому-нибудь другому…"

"Нет. Не это."

Кая прервала Мартина. Смотря на ошарашенное выражение лица, Кая прикусила губу и сказала.

"Процесс сближения. У меня было много людей на этой стадии. 18. Жизнь покажется короткой, но это не так. Я встречала озлобленных людей и хороших. Процесс сближения, у меня он был. И не было времени, когда я действительно сближалась. Даже так, я симулировала близость, в конце концов, они все ушли."

"… … …"

Мартин не смог ничего ответить. Он знал, что в этот момент, он должен был спросить что-то в интересах телепередачи. Но глаза Каи были очень грустными. Она выглядела как маленький ребёнок, который только что стал взрослым. Попросить раскрыть её ещё больше о прошлом было бы очень жестоко.

"Вероятно, это потому, что они считают мой характер плохим, или могут быть и другие вещи. Даже если и так, то вывод тот же. Что я не та, кто просто сблизится с кем-нибудь. Но только потому, что я говорю, что сейчас мы немного ближе, продолжится этот процесс или нет, это снова всё просто испортит."

Мартин, и создатель, который был рядом с ним не могли говорить. Кая показала улыбку. Это была провокационная и уверенная улыбка, но чувствовал, что эта улыбка была пуста.

"Говоря, что это унизительно, это правда?"

—

После окончания интервью, Кая медленно пошла в зал ожидания. Она была довольно чувствительна к проявлению вреда в её сторону. Если она была такой, то вы не узнаете, проклинает ли она вас с головы до пят, пока вы с ней просто разговариваете. Перед залом ожидания Кая остановилась и открыла рот.

"Успокойся Кая Лотос. Ты приехала, чтобы выбраться из этого болота. Ты не можешь этого сделать. Ты сильная. Ты…"

Кая прекратила бормотать. Открылась дверь и вышел Чжо Минджун. Он слышал это? Нет, дверь была закрыта. Эта дверь же блокирует тихие звуки? Кая взглянула на Чжо Минджуна. Чжо Минджун вздрогнул и посмотрел на неё.

"Что?"

"…Ничего."

Бессильно ответила Кая и направилась в зал ошидания. Чдо Минджун немного нахмурился и посмотрел ей в спину. Он беспокоился о ней, но он не мог последовать за ней. Сейчас было время интервью.

Так он пошел в комнату для интервью, кастинг команда была действительно в плохом настроении. Женщина-создатель шмыгала и в то же время вытирала слёзы, а лицо оператора было мрачнее, чем обычно. Чжо Минджун сел на своё место и спросил Мартина.

"Что произошло на интервью, почему атмосфера стала такой угнетающей?"

"…Ну, мы немного послушали историю Каи. Ты ведь знаешь о её прошлом, верно?"

"Ну, только то, что было показано."

Ответил Чжо Минджун пожав плечами. Мартин вздохнул.

"Ну, это как раз ты и видишь. Мы выслушали немного больше её историю. Если ты достаточно здравомыслящий, тут ты ничего не сможешь поделать и прольёшь слёзы, из-за этой истории."

"Смотря на то что ты в порядке, кажется, ты не очень чувствителен."

"Как я не буду? Просто моих слёз не хватает, по сравнению с моей чувствительностью."

Чжо Минджун горько улыбнулся и закрыл свой рот. Мартин тоже улыбнулся и сказал.

"Верно. Ты уверен в следующем задании?"

"Я должен знать, что это за задание, чтобы быть в состоянии ответить. По правде говоря, кое-что меня пугает. Ты не знаешь, если я попаду как в прошлый раз после обмена несколькими короткими словами."

Он ходил вокруг да около, но он говорил про концовку первого эпизода, о победе Каи. На лице Мартина показалась неловкость и он почесал затылок. Чжо Минджун взглянул на него и сказал.

"Ты говорил, что хотел бы, чтобы я победил, и я подумал, что если ты не сможешь это выразить, то будешь болеть за меня в своём сердце. Так что, это было услужливое заявление?"

"Лично я болею за тебя. Однако, я РП. Если ты даёшь мне такой хороший материал для эфира, то это было бы неправильно, не заполучить его."

Улыбаясь сказал Мартин. Он был очень умным парнем. Чжо Минджун смотрел на него некоторое время и вскоре засмеялся.

"Это правильные слова. Я понял."

"Давай перейдём к интервью. Минджун. Был показан первый эпизод, и реакция одного из зрителей была нечто вроде этого. 'Нет никакого способа чтобы стать успешным в кулинарии в Корее? Зачем он приехал в Америку?'. Что ты об этом думаешь?"

"Интересно. Лично говоря, я считаю, что первый вопрос был достаточно болезненным, чтобы отвечать на него. Что касается последнего, то это из-за моего эгоизма и восхищения. Смотря прошлый сезон Великого Шеф-Повара, я был восхищен. Я думал, что хотел бы оказаться в этом месте. Потому что это хорошая перспектива и хорошая ступень."

"Даже если это так, то ненормально приезжать сюда только с таким оправданием. Как я заметил, ты не единственный, как я знаю, кто пришел из-за этого."

Поскольку, он так сказал, Чжо Минджуну пришла мысль, что у него действительно особый случай. Если бы он просто выбрал путь кулинарии, то он бы не приехал в Америку. Чжо Минджун считал, что это из-за его нетерпения и стремления. А также, он не хотел быть уборщиком на кухне. Смысл не глубокий, но стимул не должен быть глубок.

"Я был бы признателен, если бы вы считали, что я, некто с пристрастием."

"Хорошо, тогда давайте следующий вопрос. Тогда то, о чем ты говорил ранее? О победе Каи."

"Ты знаешь об этом. Были слова, сказанные мной. Если человек, который отредактировал меня спросит о чем-то вроде этого, то это будет неприятно."

"Ох, там были ещё какие-то слова?"

Мартин сделал жест удивления и посмотрел на Чжо Минджуна. Чжо Минджун вздохнул.

"Я собираюсь победить. Я принял такое решение."

"Хорошо. Я понял это. В последнее время, ты находился рядом с Хлоей, Каей и Марко. Вы ладили довольно-таки хорошо, но действительно ли вы близки?"

"Я думаю мы близки. По крайней мере, это то о чем я думаю."

"Что заставило вас сблизиться?"

"Интересно. Кая… с Каей, я помню, что мы поделились нашими блюдами после задания и после этого мы сблизились, с Марко мы уже были близки, потому что оба были из Нью-Йорка, и с Хлоей на задании. Но это не будет транслироваться, да?"

После этих слов, Мартин забавно улыбнулся.

"Верно. Это лучше для интервью, чтобы быть более личным. Понимая это, Минджун, давайте поговорим о вашем скандале."

"…Скандал?"

"Это доклад от мистера А. Есть словечко о том, что после того, как вы закончили готовить, вы забыли помыть посуду… Это правда?"

Чжо Минджун был вынужден рассмеяться.

"Я не буду это комментировать."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 34. Блюдо от шеф-повара (часть 2)**

После, интервью подошло к концу. Чжо Минджун отправился в зал ожидания. Обычно, он чувствовал, что интервью было бессмысленным, но в особенности сегодня, он чувствовал, что это было действительно так. На самом деле, это было потому, что другая его часть размышляла совершенно о других вещах.

Как только он открыл дверь, он поискал Каю. Однако, её нигде не было. То, что он увидел, это мрачное лицо Андерсона. Чжо Минджун усмехнулся и сказал.

"Привет, мистер А."

"…Гад бессовестный."

"Я извиняюсь за прошлый раз. Это было не специально. Нет, хотел бы я сбросить это на тебя, после того как поблагодарил?"

"В итоге, ты сделал."

"Это правда, но…"

У него было мрачное лицо, но, смотря на него, беседующего с Чжо Минджуном, участники не могли не удивиться. Потому что он не такой человек, который ладит с другими участниками. Он рассматривался в качестве мужской версии Каи Лотос. Но для них, такой легкомысленный разговор, мог быть только неожиданностью.

И для Хлои с Марко было так же. Хлоя положила свой подбородок на плечо Чжо Минджуна и улыбнулась. Её черные волосы, с примесью оранжевого, щекотали его шею, как лисий хвост. Хлоя открыла рот.

"Что такое? Когда вы успели так сблизиться?"

"Нет, это отвратительное недоразумение. Потому что мы не близки."

Проворчал Андерсон и сел на диван, который стоял в углу. Чжо Минджун щелкнул по подбородку Хлои, который был на его плече. Хлоя подняла подбородок и сказала.

"Ты сделал хорошее интервью?"

"Надо было что-то сделать хорошо? Ты должна была спросить, о чем тебя спрашивали."

"Это потому, что я не смогла сделать то, что создало бы скандал."

Чжо Минджун надул щеки, ничего не сказав он проглотил воздух. Не было ничего, что он мог бы ответить. Хлоя была права. Он считал, что он хорошо говорил, но он был таким человеком, который не мог отличить, что говорить правильно, а что нет.

'Это из-за привычки, когда я учил моих студентов?'

Он почувствовал горечь. Чжо Минджун сел на диван и посмотрел на Хлою. А позже спросил.

"А Кая?"

"Я думала, почему ты не спрашиваешь. Она вышла раньше. Она чувствовала себя неуютно. Я думаю, что она собиралась подышать свежим воздухом."

"Действительно?"

"Какие-то проблемы?"

"Нет. Это не проблема. Просто так."

Сказал Чжо Минджун. Марко, сидящий рядом с ним открыл рот.

"Нужно ли о ней беспокоиться? Она сильная девушка."

"Да. Она действительно сильная девушка. Но она ещё ребёнок."

Сказал Чжо Минджун и вздохнул. Даже так, он ещё оставался учителем. Прямо так, как он вел себя с Джесси, он не мог ничего поделать, и печально смотрел на Каю. Потому что не случалось такого, что он хотел преподавать только из-за работы.

Он был обычным человеком. Вмешаться? Можно выразиться и так, но он был тем, кто не хотел видеть страдания незрелых детей.

Но только поэтому, это было бы смешно, если бы он пошел и успокоил или дал ей совет. В случае с Джесси, ситуация оказалась такова, что он мог что-то сказать, но с Каей ситуация была иной. Обстановка, и её характер. Чжо Минджун открыл рот.

"Сколько осталось до начала задания?"

"Здесь осталось минимум 3 человека, которые пойдут на интервью. Так что, думаю, минут 15. Ты собрался её искать?"

На вопрос Марко, Чжо Минджун покачал головой. Это не то, во что он должен вмешиваться. Между ними была минута тишины. Та, кто нарушил это молчание — Хлоя, с её вопросом.

"Как вы думаете, что будет на следующем задании?"

—

"Темой следующего задания будет 'вегетарианство'."

Эмили энергичным голосом озвучила тему. Чжо Минджун просто смотрел на неё. Эмили весело улыбнулась и встретилась глазами с каждым из участников. А потом продолжила говорить.

"Когда вы работаете в ресторане, вегетарианство всегда становится уроком для нас. И среди вегетарианцев, существуют различные типы. Конечно же, они не едят мясо и рыбу, и даже яйца с молоком, а едят только овощи. Есть веганы. Веганы, которые едят только молочную лактозу. Их и не сосчитать. Что вы должны сделать, так это рассмотреть нас, судей, как поедатетей лактозы. Проще говоря, вам нельзя пользоваться никакими видами мяса, без учета яиц и молочных продуктов. А также вам запрещается использовать рыбу и птицу."

Это были несколько придирчивые условия. Но ведь он может использовать яйца и молочные продукты, так что это будет немного легче, но запрет использовать мясо это колоссальное условие. Это будет особенно сложная миссия для западников, которые питаются в основном мясом.

Но так было не для Чжо Минджуна. Потому что он был корейцем. Корея является одной из стран, которые поддерживают веганов. Было множество, относящихся к вегетарианству, рецептов в его голове. Но проблема в была в другом.

'7 баллов. Должен ли я его вспомнить?'

По идее, ему нужна кулинарная оценка, которая будет меняться со временем. Конечно же, если кулинарная оценка будет высокой, то его блюдо также будет хорошим. Но он должен знать, что из-за низкого балла не упадёт качество.

Конечно же, судьи обычно предпочтут блюдо с высоким баллом, поэтому, чем выше оценка, тем более лучше. Но проблема была в том, что было два рецепта о которых он думал. Один был на 7 баллов, а другой на 6. Его голова говорила ему взять блюдо на 7 баллов, а сердце выбирало на 6 баллов.

Рецепт на 7 баллов был прост. Ты обрабатываешь паром брокколи, цветную капусту. Смесь паприки с маслом наносите на цветную капусту и обжариваете. Посыпаете панировкой, травами и т.д. На этом всё, конец. На первый взгляд это простой рецепт, но процесс обжарки требует преданность делу и навыки.

А рецепт на 6 баллов был довольно-таки привычным. Это был скопированный рецепт блюда, которое обычно едят в корейских храмах. Это был капустный рулет, содержащий нарезанные яйца, тофу, грибы и травы. Помимо этого, он хотел положить сырое яйцо в пибимпап, и хотел продемонстрировать гамчжачжоу с луком и миёккук с семенами периллы на одном столе.

(П.П. Пибимпап, пибимпаб, пибимппап, бибимбаб, бибимбап или пибимбап (кор. 비빔밥) — одно из популярнейших блюд традиционной корейской кухни. Пибимпап обычно сервируется в фарфоровой, медной, каменной, редко пластиковой или керамической глубокой посуде (кор. 돌솥, «тольсот» — каменный горшочек). Блюдо состоит из отварного белого риса, покрытого овощным салатом «намуль» (кор. 나물), пасты из острого перца кочхуджан (кор. 고추장), сырого яйца или яичницы и тонко нарезанных кусочков мяса (обычно говядины).

Гамчжачжон -картофельные оладушки.

Миёккук — суп из морской капусты.

На иллюстрации пибимпап)

Это было не потому, что он хотел представить корейскую кухню. Хотя и было 6 баллов, потому что это обычное блюдо для Кореи. Но для судей это будет ново. Расчет был на это.

(П.П. Гамчжачжоу)

Прежде чем он успел сформировать у себя в голове мысли, Алан открыл рот.

(П.П. Миёккук)

"Это задание будет индивидуальным. Вы должны взять ответственность за своё блюдо на себя и сделать его."

Никто не ответил. Потому что они погрузились в мысли о том, какой рецепт они будут использовать. Джозеф сказал спокойным голосом.

"Мы дадим вам 5 минут, чтобы придумать рецепт. За это время придумайте веганский рецепт. Помимо этого, времени на готовку будет 60 минут."

Чжо Минджун погрузился в свои мысли. Если он учтёт вкус и питательность, он считал, что было бы лучше представить разные блюда на столе. Если что-то его и беспокоит, то это была оценка в 6 баллов. Но он не может всё время зависеть от системы. Чжо Минджун не геймер, который играет в игрушку про кулинарию, а повар. И его подсознание повара подсказывает ему взять рецепт на 6 баллов.

Чжо Минджун проверил своё окружение. В общей сложности было 21 человек, включая его. И все они были серьёзными и страстными участниками, в этой программе. Из-за этой причины, у него болела гордость. Даже если это была сила полученная им, он не любил себя за то, что смотрел на цифры перед людьми.

"Отлично. Давай сделаем это, в этот раз это мой путь. Я тоже повар.'

Система не была лояльным объектом. Это инструмент, и он должен был им воспользоваться. В тот момент, он находился под влиянием оценки, тогда как в этот момент, это будет готовка Чжо Минджуна, но система делала это за него.

В этот момент. Прозвучала сирена. Это была сирена, сигнализирующая о начале готовке. Джозеф открыл рот и выкрикнул.

"60 минут! Начали!"

Чжо Минджун не теряя ни минуты отправился в кладовку. Ингредиенты, которые он должен был взять были просты. Водоросли, семена периллы, рис, яйца, различные овощи и фрукты.

Первое, что он должен был сделать, рис. Чжо Минджун промыл рис и вылил воду, а затем вновь наполнил кастрюлю водой и удерживал её. У них не было рисоварки, так что ему пришлось использовать скороварку. В первую очередь, рисоварки использовались только в Корее или Японии. Это был довольно-таки неизвестный прибор за рубежом. Даже если у Великого Шеф-Повара и было множество продуктов и оборудования, рисоварка была исключением.

После того, как сварился рис, дальше был миёккук с семенами периллы. Первым, чем он займётся, очевидно, морская капуста. Чжо Минджун аккуратно промыл её холодной водой, а затем выжал. После этого семена периллы. Чжо Минджун растёр семена периллы в рисовый отвар.

Следующий шаг был прост. Чжо Минджун обжарил морскую капусту на масле периллы, а после добавил присыпку из семян периллы, рис, воду и нарезанный кубиками чеснок в кастрюлю, закрыв крышку. То, почему он не воспользовался рисом быстрого приготовления и приготовил рис таким образом, было по этой причине. Потому что он не мог использовать бульон из анчоусов в веганском блюде. Рисового отвара будет недостаточно, но он сыграет роль бульона.

(П.П. Масло периллы – единственное растительное масло, в составе которого вдвое больше омега-3 кислот, чем в рыбьем жире.)

Приправ, после того, как будет почти готово, будет достаточно. Чжо Минджун закрыл крышку и подготовился к следующему шагу. Гамчжачжоу, капустные рулеты. Для начала, он обработает капустные рулеты. Гамчжачжон лучше делать последним из-за его хруста.

Для начала, Чжо Минджун опустил капусту в воду, смешанную с уксусом и солью. После этого он длинно нарезал овощи, а после извлечения из воды тофу, он раздавил его. Так в тофу не останется воды. Потому что, когда вы его едите, вода в нём может намочить ингредиенты в вашем желудке.

В этот момент Джозеф подошел к Чжо Минджуну и просто наблюдал за работой. Чжо Минджун также не был против Джозефа и разорвал капусту. В конце концов, Эмили, которая смотрела на них, обеспокоенно спросила.

"Джозеф. Почему ты просто смотришь?"

"Потому что мне любопытно. Я думаю, что Чжо Минджун пытается сделать не одно блюдо, а азиатский обеденный стол."

"Хмм… Хватит ли у тебя времени?"

Спросила Эмили, но Чжо Минджун не ответил. Эмили неловко рассмеялась. Чжо Минджун был полностью сосредоточен на столе. Для начала, он не мог даже услышать чьи-либо голоса. Вместо того, чтобы сказать, что он обеспокоен, он был сосредоточен.

Сложность создания обеденного стола была в том, что приходилось готовить различные блюда одновременно. Даже если ты сосредоточен на одном, ты должен следить за состоянием других блюд. Не зря домохозяйки выкрикивают 'Ах!' в середине готовки, чтобы обратить внимание на стряпню, которая сгорала на сковороде. Конечно же, причина этого в Корее была из-за телевизоров, а не из-за плохих поваров.

Уже прошло 30 минут. Чжо Минджун вынул капусту из пароварки и положил тофу, грибы, нарезанные яйца и т.д. внутрь. А после, положил кориандр, базилик и другие ингредиенты в неё, чтобы вкус стал, несомненно, ещё приятнее.

Но у него был не совсем хороший аромат. Потому, что из приправ он положил только соль, и здесь не было мяса. Но эта еда, конечно же, заставит вас почувствовать себя прекрасно. Капустный сок потек в рот, и аромат трав и кориандра бродил по рту, как аромат лайма в мохито.

Кулинарная оценка 6. Но это было очевидно. Потому что в этом виде готовки не было никаких особенных специальных методов приготовления.

Он думал, об обжарке капустных рулетов в масле периллы с соевым соусом, но если он сделает это, яркий аромат исчезнет в одно мгновение. Чжо Минджун просто нарезал рулет и подал на тарелке.

Когда он проверил миёккук, ощутил глубокий аромат водорослей и чеснока. Ощущение семян периллы, бродивших по кончику его языка, были прекрасными, и вкус тоже был хорош. Чжо Минджун сдобрил его соевым соусом и солью. И вновь закрыл крышку. Ему придётся варить миёккук до того, пока не настанет демонстрация судьям. Потому что, чем мягче морская капуста, тем лучше.

Он также проверил рис, и тот уже был готов. Это был отлично приготовленный рис. Вид риса калроуз. По сравнению с белым рисом, который едят в Корее, вкуса немного не хватало, но это может быть исправлено кунжутным маслом.

Чжо Минджун нарезал зелень, салат, тыкву, морковку и т.д. В США, нет, в Америке, не едят такие травы, как в Корее. В Корее, в основном едят зелень. Из-за этого, Чжо Минджун считал, что пибимпап, который он делал прямо сейчас с овощами использованными им, будет чувствоваться свежее.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 35. Блюдо от шеф-повара (часть 3)**

Для начала, Чжо Минджун налил кунжутного масла в рис и смешал кочхуджан и твенчжан в соотношении 1-1, и смешал это с рисом. Нормально, что в дифференцирование корейского пибимпапа был этот процесс. Ранее смешанный соус с рисом, или представить отдельно. Порой, соус используется в качестве гарнира.

(П.П. Кочхуджа́н (кор. 고추장, ханча 苦椒醬)— традиционная корейская соевая паста с клейким рисом и ферментированными соевыми бобами, заправленная красным перцем в высокой концентрации. Количество перца таково, что соевая паста обычно имеет тёмно-красный цвет.)

Это было по причине того, что Чжо Минджун смешал соус заранее. Во-первых, это было задание. Пусть судьи попробуют приправу, которая им понравится, он не знал, какие бы хотел сказать им слова. И вообще, Чжо Минджун не представлял кочхуджан или кунжутное масло отдельно от корейского блюда. Ведь он считал, что повар из ресторана был тем, кто должен был завершить блюдо своими руками. Если оно будет завершено руками клиента, то это было бессмысленно. В этом направлении думал Чжо Минджун.

Во-вторых, именно из-за чистоты. Было множество случаев, когда овощи или мясо, использованные в качестве гарнира будут рваными и мятыми, когда вы мешаете соус. Это зрелище было таковым, что вы не захотели бы съесть его.

После, положив пибимпап в небольшую тарелку, Чжо Минджун поместил блюдо на большой и плоский поднос. Рядом с круглой тарелкой пибиппапа, были размещены различные гарниры, как лепестки цветка. И размещение желтка на рисе, было концом. Чжо Минджун посмотрел на пибимпап.

[Пибимпап]

Свежесть: 94%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 6/10

6 баллов. Это было ожидаемо. Чжо Минджун не растерялся и посмотрел на время. 17 минут. Этого достаточно, чтобы сделать гамчжачжон.

Чжо Минджун схватил картофель и начал его натирать. Он положил картофель в сито, чтобы убрать влагу, и нарезанный зелёный лук с красным перцем чили. По этой причине, он не мог назвать это храмовым блюдом.

Пять божественных овощей. Шнитт-лук, корейский дикий лук, зелёный лук, чеснок и хынго. Эти пять овощей запрещено употреблять в храмах. И он уже использовал два из них. Чеснок был использован в миёккуке, а ещё в гамчжачжоне. Но, конечно же, тема не храмовая кулинария, поэтому, нет необходимости обращать на это внимание. То, что сейчас было важнее, это вкус и питательность.

(П.П. Нигде про это Хынго не нашел ничего…)

Чжо Минджун посыпал мукой натёртый картофель, и после смешал со шнитт-луком и красным перцем чили. А потом, выложил на горячей сковороде. Он должен был использовать небольшое количество растительного масла. Если он добавит слишком много, не только края, но и центр будет обожжен, как печенье и потеряет свою липкость.

Но из-за этого, он не мог добавить слишком мало. Поскольку гамчжачжон может прилипнуть к сковороде и нарушится форма.

К счастью, Чжо Минджун готовил лучше, чем когда-либо.

[Луковый гамчжачжон]

Свежесть: 92%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 6/10

6 баллов. Глаза Чжо Минджуна вздрогнули. У него не оставалось и 2-ух минут. Он разложил миёккук по чашам. Западники не были знакомы с таким ингредиентом, как морская капуста, но они не могли не попробовать этого, будучи судьями в кулинарной программе и подобных. Кроме того, он в последний момент добавил растёртые семена периллы, на всякий случай. Конечно же, перилла была ингредиентом, с которым западники были не знакомы, но она может немного помочь сохранить аромат миёккука.

Чжо Минджун расставил блюда на поднос. Миёккук с периллой, луковый гамчжачжон, капустные рулеты и пибимпап.

В этот момент случилось неожиданное. Окна статуса, вздрогнули над блюдами, и появилось большое прозрачное окно над ними. Чжо Минджун ошарашенно посмотрел на происходящее. Вскоре, ещё одно окно всплыло перед его глазами.

[Вы создали гармоничный корейский обеденный стол. Композиция принадлежит определённой теме.]

[Новая функция, которая позволит вам оценить несколько блюд одновременно 'Композиционная оценка' была добавлена.]

[Навык: понимание корейской кухни, возрос.]

[Хотите ли вы оценить композицию?]

[Да / Нет]

Чжо Минджун по прежнему смотрел на него в недоумении. В этот момент. Перед ним появилось новое окно.

[Веганские корейские блюда Чжо Минджуна.]

Список: Пибимпап, миёккук с периллой, капустные рулеты, луковый гамчжачжон.

Средняя кулинарная оценка: 6/10

Композиционная оценка: 7/10

Оценка: Блюда для веганов. Для этого характерно изящная подача и чистый аромат. Так что, это хорошая еда, без какой-либо тяжести.

Глаза Чжо Минджуна дёрнулись. Появилась новая функция. Прежде чем возникли какие-либо эмоции, прозвучала сирена в сопровождении голоса Алана.

"Руки прочь! Время вышло!"

Бесстрастно посмотрел на каждого Алан. Чжо Минджун сглотнул. Кости(игральные) брошены. Смогут ли блюда, его собственного колорита достигнуть сердец судей? Чжо Минджун огляделся. Он увидел различные блюда. Рататуй, лазанья, Кубинский сэндвич и т.д.

(П.П. Рататуй)

Удар. Он ясно чувствовал биение сердца. Чжо Минджун облизнулся. Даже если бы он этого не сделал, он не мог ничего поделать со своим волнением. Поэтому, он не мог оставаться невозмутимым и спокойным, когда он будет оценён, потому что он верит в кулинарную оценку. Однако, он должен помнить, что кулинарная оценка не абсолютна. И сейчас оценка этих блюд была 6 баллов.

(П.П. Лазанья)

Сейчас он может верить только в себя. Возможно, это впервые, когда он будет оценён должным образом.

(П.П. Кубинский сэндвич)

Чжо Минджун нервно смотрел на Алана. В то время как он размышлял, он вошел в зрительный контакт с ним, Алан открыл рот.

"Мы приступаем к оценке. Начинаем с передней линии."

Чжо Минджун был на второй линии. Двое перед ним, пошли к судьям с блюдами в руках. Одной из двух была Хлоя. Чжо Минджун внимательно смотрел на блюдо Хлои. Кулинарная оценка — 8. Это лучшее, что могла сделать Хлоя.

Блюдом Хлои была обжаренная пшеничная лапша в сопровождении бок-чой смешанная с ростками бамбука. Светло-коричневый соус, кажется, сделаный из соевого соуса с цедрой лимона, был под лапшой, и половинку яичницы она положила в середину в качестве украшения. Из-за множества причин, она может лишь казаться вкусной.

Это казалось довольно-таки простым блюдом, для того, чтобы его приготовить, но это было достаточно трудно. Жарить яйца и не приготовить желток до конца тоже было умением, и только то, что эта жаренная пшеничная лапша была блюдом трудным в приготовлении. Ей пришлось готовить лапшу так, чтобы не обжечься, и в то же время, она должна быть липкой. Если бы она ошиблась, то блюдо было бы рассмотрено не как еда, а как мусор.

Алан поднял вилку и разделил яйцо. Тонкое прожаренное покрытие отделено от белков, и кроме того, водянистый желток лился как апельсиновый сироп. Он даже заставил участников, которые наблюдали, сглотнуть. Даже с Хлоей было также. Это было долгое время она чувствовала, что она приготовила нечто восхитительное.

Алан смочил лапшу и китайскую капусту желтком, и положил в рот. Первое, что распространилось во рту, был вкус лимона с соевым соусом. Сильный цитрусовый аромат сделал так, чтобы солёный вкус соевого соуса распространялся быстрей. Когда он разжевал бок-чой, аромат цитрусового наполовину разрушился. И был заменён свежим ароматом бок-чой. Лапша была между листьями бок-чой, передавшими маслянистый аромат вместе с желтком.

Прекрасен? Нет, это не тот аромат, который можно описать нежными словами. Он был полон обаяния. Это был примитивный и провокационный вкус, который вкушали идущие на войну полководцы. И это было также для двух судей, помимо него. Алан первым открыл рот.

"Хлоя. Я хорошо поел."

Хлоя не ответила и лишь смущённо рассмеялась. Было заметно, что она нервничала. Алан спокойно спросил.

"Это впервые, когда ты делала такое блюдо?"

"Нет. Это блюдо, которое моя мать заставляла меня делать всё время. Хотя наполовину обжаренный желток воплощён мной. Моя мать просто добавляла на середине готовки желток.

"…Твоя мама наверняка та, у кого имеются глубокие познания в кулинарии."

"Конечно. До сих пор, я никогда не ела блюд вкусней, чем у моей мамы."

"Итак, ты считаешь, что ты хорошо воссоздала рецепт своей матери?"

После этих слов, Хлоя колебалась. Она неуверенно сказала.

"Ммм… Я уже говорила вам, что это рецепт моей матери? И вы сказали, что моя мать имеет глубокие познания в кулинарии, после того как попробовали его. Тогда, это значит, что вы считаете моё блюдо хорошим… нет, по крайней мере, это так для моего рецепта. И смотря на хороший рецепт, тогда вы должны сделать то же самое для блюда…"

"Стоп."

Это получились длинные слова, Алан открыл рот. Хлоя, которая говорила, остановилась и посмотрела на Алана. Она лишь ударила пол своей ногой. Алан продолжил говорить.

"Я перейду прямо к сути. Это было хорошее блюдо, Хлоя. А также вкусное, это хорошее блюдо, в создании которого преимущественно используется обжаренная пшеничная лапша. Специальное сочетание цитрусовых и соевого соуса было очень приятным."

"Моё мнение совпадает. Я не думала, что почувствую хорошее блюдо, которое попробовала впервые. Я хорошо поела. Это было хорошее блюдо."

Эмили продолжила говорить после Алана. Хлоя широко улыбнулась Джозефу. Положительная критика от двух человек, больше половины из них сказали, что было вкусно, так что, она была защищена от дисквалификации. Джозеф доброжелательно улыбнулся и сказал.

"Я хорошо поел, Хлоя. Ты прошла."

"Спасибо!"

Выкрикнула Хлоя голосом полным радости и пошла наверх. Но хорошая атмосфера была разрушена практически мгновенно. Участник, который был после Хлои продемонстрировал бутерброд из багета, содержащего в себе огурцы, помидор, сыр чеддер и жаренный картофель.

Это было съедобно, но ничего особенного. По выражениям судей, можно было чётко увидеть, о чем они думали. Судьи съели по кусочку сендвича и прожевали его. Его было трудно жевать, и Алан выплюнул всё в мусорное ведро.

А после он много чего сказал. Это было слишком обыденно. Я с подозрительностью смотрел на то, как вы выживали до сегодняшнего. Ты считаешь, что это блюдо получит хороший результат? Он много чего сказал, но вывод тот же.

"Джейми. Ты один из кандидатов на дисквалификацию. Вернись на своё место."

Следующий на очереди был Чжо Минджун. Алан повысил голос.

"Чжо Минджун. Елена. Несите ваши блюда."

Чжо Минджун направился к ним с подносом в руках. Первый оценивался Чжо Минджун. Судьи подошли к нему. Алан посмотрел на миёккук.

"Это… Миёккук?"

"Да. Я добавил семена периллы в него и отварил."

"Я ел миёккук раньше, но это впервые с семенами периллы в нём. Как я должен его есть?"

"Можете есть как пожелаете."

"Это… всё едят в Корее, верно?"

"Да. Я немного улучшил храмовою кухню."

Судьи начали пить миёккук. Следующим был пибимпап, а после они ели рулеты, тоже они сделали и с гамчжачжоном. Эмили вздохнула.

"Это… не просто."

"Я сочувствую тебе."

Алан кивнул и посмотрел на Чжо Минджуна. Это тяжело для Чжо Минджуна понять, что это, не просто. Не просто принять вкус? Или оценить? В это же время. Джозеф не решался говорить, и наконец сказал.

"Минджун. У нас будет обсуждение. Шаг назад, пожалуйста."

Чжо Минджун не сказал ни слова и отошел на 5 шагов. Эмили прошептала, понизив голос.

"Что ты собираешься сделать?"

"…Это было вкусно."

"Это было также вкусно и для меня. Для нормальных людей, а не иноземных, не было бы вкусно, но это было прекрасно для меня."

"Это было хорошо приготовлено. Я не мог войти в контакт с храмовой кухней, но колорит корейской кухни был бодрым. Но…"

Сказал Алан. Эмили понимала, почему Алан колебался. Джозеф сказал опечаленным голосом.

"Здесь нет основного."

"…Да. Это верно."

Как они и сказали. Судьи были опечалены не результатом, о котором беспокоился Чжо Минджун, ни незнакомым ароматом. А именно отсутствию основного блюда. Только поэтому.

Они могли бы сказать, что пибимпап был главным блюдом. Но мощь аромата была слаба, чтобы стать основным из этих блюд.

Алан открыл рот.

"Если бы это был семейный ужин, то было бы совершенно нечего добавить. Все гарниры были вкусны, и гармония между ними была вовсе не плоха. Однако…"

Алан замолчал и выдохнул. Возможно, если бы он представил только пибимпап, то они смогли бы дать более высокую оценку. Потому что аромат не был плохим, и композиция была хороша.

Но желая представить много блюд, он позабыл о завершенности этой пищи. Это было проблемой.Между схожими по уровню блюдами не было ничего, что стимулировало и сделало бы ваш рот счастливым. Аромат был очень простым, и это заставляло чувствовать, что они оберегали аромат друг друга.

Конечно же, это значит, что он максимально осмыслил все блюда. Но…

'Слабовато.'

Взгляд Алана стал острее. И после этого, судьи начали делиться своими доводами.

И, заключение сделано.

"Минджун. Подойди сюда."

Джозеф открыл рот. У Чжо Минджуна возникла тревога на лице, когда Джозеф выставил улыбку.

"Лично я считаю, это было самое вкусное блюдо из всех, которые вы сделали. Но проблема не во вкусе. А в сердце. До сих пор, рагу с фрикадельками из сома, и лещ, все были вкусны, но в них была отчетливо видна ваша жадность. Конечно, это было очевидно. Если ты являешься участником, ты надеешься пройти, и из-за этого, ты мог лишь готовить."

Сказал Джозеф и остановился. Он посмотрел на судей рядом с ним.

"Я считаю, что Эмили с Аланом думают также. Блюдо, сделанное вами в этот раз было очень тёплым. Оно не было жадным, и оно показало, что ты хотел сделать вкусную и успокаивающую пищу. Вкладывая в него хорошие слова, это было похоже на мать приготовившую его. Но плохие слова, это блюдо не из ресторана, а пища твоего дома."

Чжо Минджун ничего не сказал. Он только внимательно слушал Джозефа. Джозеф вздохнул. Он, кажется, принял эту оценку с трудом.

"Поэтому, я могу только извиниться. Потому что это было действительно хорошим блюдом. Тем не менее, мы не клиенты, а судьи… и мы не можем смотря на ваше сердце оценивать. Минджун."

Джозеф посмотрел на Чжо Минджуна. Чжо Минджун медленно закрыл глаза. Он уже догадывался, что ему собираются сказать. И догадки сбылись.

"Прости. Ты кандидат на дисквалификацию."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 36. Абсолютное чувство вкуса (часть1)**

Кандидат на исключение.

Он думал, что однажды ему придётся пройти это, но он никогда не думал, что этот день наступит так скоро. Чжо Минджун вернулся к своему столу с подносом в руках. Он видел обеспокоенное выражение на лице Марко. Марко что-то сказал губами, но он ничего не понял. Чжо Минджун улыбнулся, и не говоря ни слова посмотрел на свою готовку.

Это было близко к семейному ужину. Чжо Минджун понял, когда услышал те слова. То, что он закончил что-то упустив.

Здесь не было блюда, которое было бы достаточно завораживающим в его готовке. Он должен был сделать какое-нибудь специальное блюдо или множество гарниров, чтобы получить выгоду в изобилии. Но блюда, которые были на этом подносе, были этой четвёркой блюд. Гамчжачжон, миёккук, пибимпап и капустные рулеты. Здесь не было ни характерной корейской насыщенности, ни очарования в этих блюдах.

Когда он услышал, что это было бы хорошо для семейной трапезы, он не мог сказать ни слова, чтобы опровергнуть это. Конечно же, вы не узнаете, было ли это меню из городского ресторана, стоимостью в тысячу вон(1000вон=1доллар примерно), но это не то, что должно быть представлено в хорошем ресторане. Он также хотел победить за счёт экзотического вкуса, но результат оказался не очень.

Но почему это могло произойти? Он не чувствовал себя так плохо. Он ничего не чувствовал о том, что он кандидат на исключение? Нет, это не так. Это было по-другому. Он не злится. И это тоже его беспокоило. Он чувствовал сожаление за то, что приготовил что-то такое. Но слова Джозефа раздавались эхом в его подсознании. То, что это было лучшее из того, что он приготовил до сих пор.

Это было его первое блюдо. Сделанное не как участника, а как шеф-повара. И Джозеф не возражал против такого уровня готовки. При этом, он чувствовал, что его догадки верны. Кулинарная оценка, конечно, была важной вещью, но она не определяет всего остального.

Просто зная это, он чувствовал тепло. На лице Чжо Минджун можно было увидеть горькую улыбку. Эту улыбку будет трудно заметить, если вы не будете всматриваться, но оператор, который был рядом с ним, запечатлел эту улыбку.

Это было странное чувство. Сожаление и скорбь от того, что ты стал кандидатом на исключение, и в то же время, счастье за то, что твои блюда были признаны. По весу, было больше счастья, но он не мог ничего поделать с горечью.

Оценка продолжалась. Три человека смотрели на Чжо Минджуна. Андерсон, Кая и Марко. Эти трое блестяще прошли.

Из трёх блюд, одно особенно тронуло его сердце. Андерсона. Тонко нарезанный сыр моцарелла создал корочку в баклажане. Когда судьи откусили, то сыр внутри баклажанов растянулся, Чжо Минджун сглотнул, забыв о своём положении.

(П.П. Моцаре́лла, моццаре́лла — молодой итальянский сыр родом из региона Кампания. Классическая моцарелла — отсюда и название сыра. Оставшаяся после этого процесса сыворотка может быть использована для приготовления рикотты. Свойства сыра: На вкус моцарелла нежная, пресноватая, чуть упругая. )

Оценка окончена. Из 21 человека, 13 прошли и отправились наверх. А остальные 8 на дисквалификацию. Наверное, он может сказать, что ему повезло, но здесь не было никого близкого Чжо Минджуну, среди них.

Чжо Минджун взглянул на второй этаж. И вошел в зрительный контакт с Каей. Как обычно, это был острый, суровый взгляд. Кая открыла рот. Кажется, она собиралась что-то сказать, но в итоге ничего не произнесла. Чжо Минджун выставил лёгкую улыбочку. Даже если она и собиралась что-то сказать, они были на расстоянии, на котором не было бы ничего слышно. И зная характер Каи, она бы даже не издала ни звука.

Марко, который стоял рядом с Каей, сжал кулаки так, будто сделал позу 'Борись'. Чжо Минджун увидел этот жирный кулак и показал знаком, что всё отлично. В этот момент. Со стороны кастинг команды послышался громкий голос.

"Кандидаты на выбывание пройдут интервью перед заданием проигравших. Проходите на интервью в том порядке, в котором вас оценивали."

Чжо Минджун был вторым. Выждав некоторое время, Чжо Минджун направился в комнату для интервью. Мартин улыбался как обычно. В то же время, когда Чжо Минджун сел на своё место, Мартин спросил.

"Как ты чувствуешь себя прямо сейчас?"

"Печально."

Кратко сказал Чжо Минджун. В этот момент Мартин задумался, потому что ему надоел этот вопрос, но вскоре передумал, увидев выражение лица Чжо Минджуна. Чтобы сказать, что он в скверной ситуации, у него было слишком спокойное лицо. Как он мог оставаться таким? Мартин думал о Чжо Минджуне как о жадном участнике. Конечно же, здесь не жадные участники, но, по крайней мере, он не был похож на даоса, не останавливающегося перед победой.

(П.П. Думаю, вам, в большинстве вашем, дамы и господа, читатели китайских новелл, не надо объяснять, кто такие даосы :3)

Но в лице Чжо Минджуна не было видно ни капли отчаяния, какое должно быть у обычных проигравших. Так он должен истолковать это, как нечто хорошее? Наверное, можно увидеть, что он не держит никакой обиды. Но Чжо Минджун не был таким участником. Операторы следят за ними только в дни вещания, но камеры, установленные на кухнях и других местах всегда работали. И то, что зафиксировала камера, было то, что Чжо Минджун был из тех участников, которые практиковались на кухне.

Из-за этого, он не мог сказать, что Чжо Минджун не держал обиды. Мартин спросил довольно спокойным голосом.

"Вопреки заявлению, что это печально, ты, кажется, совершенно спокоен."

"Правда?"

"Да. Ты сможешь пройти через это?"

"Интересно. Трудно что-либо сказать на это… но я не чувствую себя хорошо. Слова сказанные мне Джозефом, что это хорошая еда, останутся в моём сердце."

Ответил Чжо Минджун и слегка улыбнулся. Эта улыбка не была подделкой. Искренняя. Мартин подумал, что это будет хороший материал и спросил.

"Если ты будешь дисквалифицирован на этом задании, то будешь ли ты улыбаться, прямо как и сейчас?"

Длительное время Чжо Минджун не отвечал. Когда Мартин начал чувствовать разочарование, Чжо Минджун ответил вполголоса.

"О чем я говорил, когда мы впервые встретились? Что я хотел подтвердить, должен ли я готовить или нет?"

"Да. И что победишь Каю Лотос, если случится что-нибудь не предвиденное. И если кто и будет, этим чем-то непредвиденным, то это ты. Ты также сказал это."

На слова Мартина, сказанные в шутку, улыбка Чжо Минджуна мгновенно исчезла. Чжо Минджун открыл рот. Послышался громкий и твёрдый голос.

"Слова, которые я тогда сказал, придётся их вернуть."

"Да?"

"Сейчас я понимаю. Что мне не нравится ни проигрывать ни быть дисквалифицированным. Участники, они готовят и я тоже. Их блюда очень вкусны, мои тоже. Я не буду повторять, что это неизбежно. Я достигну высот. Я не буду останавливаться на себе."

Его решимость была передана через слова. Казалось, он прожевывал каждое слово и выплёвывал. Наверное, если бы это был фильм, ролью Мартина было бы просто любоваться этими словами. Но это была телепередача. Это было интервью. Мартин не мог не задать ещё один вопрос ему.

"Но что ты будешь делать, если огромная стена встанет перед тобой? Что сделаешь, если в конечном итоге провалишься?"

Чжо Минджун без колебаний ответил.

"Я буду кричать. Я буду кричать вновь и вновь. Но… в конце…"

Чжо Минджун остановился на момент. И Мартин сглотнул. Оператор, находившийся рядом с ним, и автор программы нервно смотрели на рот Чжо Минджуна.

"Я встану. Потому что я должен буду это сделать."

—

Интервью окончено, и всё 8 участников стояли перед их столами. Судьи тепло посмотрели на кандидатов на дисквалификацию. Алан стоял впереди. Его пальцы сплелись и он серьёзно сказал.

"Прямо сейчас вы можете вылететь отсюда. Здесь будет трое исключенных, и, возможно, даже больше.

Буквально на момент, атмосфера потяжелела. Никто не мог открыть рта. Даже участники, которые прошли и находились на втором этаже.

Они не могли не сблизиться, за то время, пока были вместе. Они знают, что они конкуренты, но они поладили за эти дни. Кроме того, у них одно и тоже хобби — кулинария, так что, было бы трудно, не сблизиться.

Что бы открыть рот перед этими участниками и в такой тяжелой атмосфере, это было не просто сделать, даже если ты судья. Алан открыл рот, когда он это сделал, его глаза глубоко погрузились.

"Я оглашаю задание для дисквалификантов."

Это был не громкий голос. Но ничего не поделаешь, и они должны были услышать его яснее, чем когда-либо. Чжо Минджун посмотрел на Алана. Алан притащил большой деревянный ящик на стол, где были судьи. Когда он, кряхтя, открыл коробку, участники зашумели. Потому что они могли понять тему, только взглянув на это.

Алан сказал.

"Это будет задание на дегустацию. Жаренные тофу в ячейках, которые перед вами, каждый содержит разные ингредиенты. Ингредиентов, содержащихся в ячейках, двадцать. Вам придётся назвать эти двадцать ингредиентов и угадать содержимое. Трое, угадавшие наименьшее количество ингредиентов будут дисквалифицированы, и те, кто не назовёт ни одного, также будут исключены, даже если будет трое дисквалифицированных."

Чжо Минджун просто посмотрел на деревянный ящик. Внутри него есть 10 ячеек. И все они были пронумерованы.

В это же время, Чжо Минджун мог убедиться. Что он пройдёт это задание. Он не мог не думать об этом. Потому что у него сила системы. Он был уверен, что сможет угадать ингредиенты лучше, чем кто-либо в мире. Если они не обладают абсолютным вкусом как у Каи, невозможно будет назвать все ингредиенты точно также как Чжо Минджун.

Кулинарная оценка жаренного тофу в ячейках была разнообразна. Они были в основном были на 5 баллов, но были и на 4 балла. Кажется, они сосредоточились на ингредиентах внутри, а не на вкусе. Алан повысил тон.

"Выберете жаренные тофу в ячейках. Очередь решится порядком цифр."

После этих слов участники подошли к ячейкам и взяли номера. Первой ушла 1-ая ячейка. Оно и понятно. Потому что в такого рода заданиях, было бы комфортней идти первым. Ведь, в конце концов, они просто должны были ждать больше трёх человек, которые получат более низкую оценку, нежели они. Лучше знать свой результат заранее. Ну конечно же, если произойдёт ситуация, где они назовут 2 ингредиента, это будет абсолютно бессмысленный выбор.

Поэтому, Чжо Минджун не спешил, остались цифры 8,9 и 10. Чжо Минджун спокойно взял число 10. Алан взглянул на Чжо Минджуна, а затем открыл рот.

"Лучше было бы идти в начале. Почему ты не поспешил?"

"Потому что это бессмысленно."

Он не знал, как это описать, но Алан некоторое время смотрел на Чжо Минджуна. Но, к счастью, он не продолжил говорить. Чжо Минджун вернулся к своему месту, Алан посмотрел на участника с ячейкой номер 1, и сказал.

"Селена, выйди и попробуй свои жаренные тофу."

Селена. Которая была домохозяйкой, надела фартук и вышла вперёд с лёгкой улыбкой. После того, как она попробовала их, она начала называть ингредиенты весьма радостным голосом. Но когда она неправильно ответила на первый, второй, а также третий, её голос стал неуверенней.

В конце концов, она угадала пять ингредиентов. 5 из 20. И следующий участник был не намного лучше. Шесть. Худший результат был у шестого участника. Белый человек за шестьдесят, Дэн смог угадать только три ингредиента. Оно и понятно. Потому что чем старше, тем хуже чувствуешь вкус. Даже если бы он очень старался, существовал его предел.

Седьмым участником стал фуд-стилист, Дэнни. Он угадал одиннадцать ингредиентов подряд и получил восхитительные возгласы от людей наверху. Но после этого, его догадки оказались неверны. Но, в конечном итоге, он получил хороший результат — 11 правильных.

И тогда, пошел Чжо Минджун.

"Выйди вперёд Минджун."

Чжо Минджун шел со спокойным лицом. И не колеблясь ни минуты, положил жаренный тофу из ячейки в рот. Это случилось так быстро, что Алан был в недоумении. Чжо Минджун разжевал немного и проглотил. А после закрыл глаза. Окно появилось во тьме.

[Жаренное тофу в ячейке]

Свежесть: 84%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 4/10

По вкусу было съедобно. Но главное сейчас не это. Чжо Минджун убрал из настроек сокрытие ингредиентов. И в этот момент, показалось содержание со всеми ингредиентами. Чжо Минджун сказал спокойным голосом.

"Свекла."

"Да."

"Кориандр."

"Да."

"Ростки бамбука."

"Да."

Чжо Минджун продолжил называть все ингредиенты без остановки. Утиные яйца, фисташки, грибы чага, кабачки. И он также угадал такие неожиданные компоненты, как передняя свиная нога, тушка осьминога, жир селёдки. И единственное, что Алан мог ответить 'Да'. Когда Чжо Минджун угадал 17 ингредиентов, народ на втором этаже был полон удивления. Это было шокирующим.

(П.П. Ча́га, или берёзовый гриб — стерильная (бесплодная) форма гриба, относящегося к виду Трутови́к ско́шенный (лат. Inonotus obliquus) отдела Базидиомицеты. Чаще всего встречается на берёзах, отчего и получил народное название «чёрный берёзовый гриб».

И Алан не был исключением. Он заставлял себя выглядеть спокойным, но его глаза немного подергиваются немного. Даже он был уверен, что угадал бы правильно только 12, если бы его попросили это сделать. Но сейчас перед ним был молодой азиат угадывающий все ингредиенты правильно.

"Что это за чёртово чувство вкуса…"

Нет, это не была просто проблемой дегустации. Он должен был попробовать и почувствовать то, какие ингредиенты там были, чтобы выделить их со всей пищи и назвать словами. Если он не включит свой язык на полную, то это было бы невозможно сделать. Он задавался вопросом, было ли это человеческой способностью, быть в состоянии определить часть свиньи или осьминога, только размером с горох. Чжо Минджун вновь открыл рот. Кажется, ему уже надоело называть каждый ингредиент, так что, он назвал оставшиеся три ингредиента за раз.

"Земляной перец черри, лапша данг, тофу."

(П.П. Перец черри — сладкий маленький, похожий на помидорки перец.

Лапша данг — один из видов китайской лапши.)

Сказал Чжо Минджун и медленно открыл глаза. Он сказал довольно холодным голосом.

"Это конец."

И тогда Алан ответил.

"…Я сошел с ума."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 37. Абсолютное чувство вкуса (часть 2)**

Никто не сказал ни слова. Они просто не могли. Даже признать то, что только что произошло, было трудно сделать. Нет, если говорить точнее, это было так, за исключением двух человек. Одна из них Кая. Она стояла со скрещенными руками и наблюдала за Чжо Минджуном. И был ещё один, непредвиденный человек, Мартин.

Он мог сделать лишь это. Никто не ожидал таких способностей от Чжо Минджуна, и это также для Мартина. Нет, было ли что-то, что можно объяснить посредством дегустации? Он только что видел нечто, случившееся перед его собственными глазами, но всё равно, это было невероятно.

'Это… Великолепно. Восхитительно.'

Эта сцена была самой захватывающей в этом сезоне. Нет, она была также величайшей из всех предыдущих. Потому что не существовало такого, о чего ты был более счастлив и взволнован, чем его способности. Даже сейчас, его сердце колотилось так безумно, что это можно было почти отчётливо услышать. Это было то, чего он не мог дождаться, смотря на реакцию участников. Возможно, некоторые скажут, что это подстроено. Аргументы принесут проблемы, а проблемы вернутся снежным комом в виде завышенных оценок. На лице Мартина была видна такая большая улыбка, что казалось то, что его рот разорвётся.

Он никогда не задумывался о том, что Чжо Минджун может оказаться сокровищем. Его красивое лицо и отношение просто привлекало поклонников, но, в конце концов, это была кулинарная программа. Когда его блюда сравнивали с другими поварами, в этом не было ничего особенного. Связь с Каей и было тем, что привлекало взгляды и сердца зрителей. Это было то, что Мартин думал о нём до сих пор.

"Я оставил бриллиант на земле…"

(П.П. объяснять думаю не надо :3)

Пробормотав вздохнул Мартин. Он не мог не сожалеть о незнании его способностей. Младший РП, который был рядом с ним, шепнул ему на ухо.

"Старший. Не было ли слита информация по содержимому ячеек?"

"Не говори глупостей. Те, кто заполнял содержимое ячеек, были сами судьи. Если Минджун хотел узнать ответы, тогда ему пришлось бы подкупить судей. Ты считаешь, судьи хотели бы продавать себя этому юноше?"

"…Но даже так. Он ответил на всё это? Это возможно?"

"Реальность всегда более невообразимая, чем сама фантастика. Продолжим наблюдать. Потому что это важное зрелище, которое не появляется часто."

"Минджун. У тебя абсолютный вкус…?"

"…Похоже."

Ответил Чжо Минджун. Потому что это не так. Но из-за этого, он не мог раскрыть систему.

По правде говоря, он мог избежать подобной ситуации. Потому что он мог и сам угадать ингредиенты. Но он не хотел. Он считал, что система грязно играет. И он хотел бы прекратить ей пользоваться. Но опасность дисквалификации вынудила его. Потому что, если в этом месте тебе не хватит мгновения, ты провалишься. Это такая война.

И Чжо Минджуну пришлось продемонстрировать способности, которых у него нет. Он не был в той ситуации, в которой мог бы расслабиться.

Причина, почему он назвал все двадцать ингредиентов правильно, частично потому что он хотел дать себе обещание. Он хотел показать все свои способности. Он хотел показать всё, что у него есть судьям, и людям.

Чжо Минджун открыл рот.

"Теперь я могу идти?"

Чжо Минджун показал на место, где были кандидаты на исключение. Точнее, где собрались выжившие кандидаты. Алан вздрогнул и посмотрел на Джозефа. То же произошло и с Джозефом, он был удивлён чувством вкуса Чжо Минджуна. Джозеф сказал.

"…Сейчас я объявлю дисквалифицированных людей. Селена, Дэн, Джордан. Это печально, но ваше участие в Великом Шеф-Поваре на этом окончено."

Селена заплакала. Судьи и прошедшие люди смотрели на неё с грустными лицами. Три человека выбыли, некоторое время это место было наполнено тишиной. В этот момент, Чжо Минджун не знал, молчали ли они из-за него, или из-за той троицы.

Чжо Минджун посмотрел на верх. Все их взгляды были направлены на Чжо Минджуна. Не сказать, что это было тяжело, это было странно. Он ведь никогда не получал столько внимания? Ах, да. Было однажды. Когда он утверждал, что победителем будет Кая.

Но их взгляды вновь были совершенно разными. Зависть? Ревность? Это были взгляды, которые нельзя описать словами. Это были взгляды, которые он раньше не испытывал.

Чжо Минджун опустил свою голову. После всех этих взглядов, тем, кто открыл рот, был Джозеф.

"У тебя есть способность, о которой мы даже не смеем мечтать. Я впечатлен."

"Спасибо."

Ответил Чжо Минджун с спокойным лицом. Однако, Джозеф не мог оставаться таким же спокойным как и он. Потому что, чем лучше у повара вкус, тем лучшее он мог создать блюдо. Имея столь глубокое понимание вкуса означает, что он мог бы сделать так много вкусных блюд.

Джозеф открыл рот на некоторое время. Но слова которые он должен был сказать, остались при нём. Это были слишком тяжелые слова, чтобы произносить их небрежно. Он не мог быть подловлен в этот момент и просто произнести случайные слова.

В конце концов, Джозеф мог лишь успокоить свою взволнованность. Джозеф начал успокаиваться и открыл рот.

"Я прошу всех участников сверху спуститься вниз."

Участники, которые были на втором этаже заговорили между собой и спустились вниз. На мгновение, Чжо Минджун повернул голову и увидел, что Кая смотрела на него. В этот момент, когда Кая хотела открыть рот. Перед его лицом из ниоткуда возникла Хлоя.

"Поздравляю. Я не знала, что кто-нибудь смог бы угадать ингредиенты таким крутым способом."

Ранее, он считал, что она будет ошарашена, но кажется, она оставит эти воспоминания у себя в голове. Хлоя улыбнулась и сказала.

"У тебя есть абсолютное чувство вкуса? Мне очень любопытно."

"Кхм."

Можно было услышать кашель Алана. Только тогда Хлоя поняла, что судейство не окончено. Хлоя покраснела и закрыла рот. Чжо Минджун слегка взглянул на Каю. Неожиданно, её взгляд был направлен на судей.

"Поздравляю. Вы, 18 человек те, кто будет принимать участние в следующем задании."

В этот момент, все вновь вернувшиеся зааплодировали. Просто раньше их могли дисквалифицировать, а сейчас они счастливы. Конечно, те, кто был рядом с теми тремя просто хлопали. Эмили улыбнулась и сказала.

"До следующего задания, вы свободны. Я надеюсь, вы с комфортом проведёте это время."

"Но вы не должны расслабляться. Не забывайте, что собрались там, куда пришло множество поваров-любителей реализовывать свои мечты. Это место, нужна ваша гордость и обязательства."

Сказал Алан, присущим ему холодным голосом. Но он тот, кто оглядывая всех участников, остановил свой взгляд на Чжо Минджуне и рассмеялся.

"Но, кажется, вы должны о многом рассказать сегодня. А сейчас, идите. Идите и оторвите сердце вашей добычи."

Сказал Алан и развернулся.

В этот момент, практически все участники повернули головы, чтобы посмотреть на Чжо Минджуна.

–

После, Алан, не столь тактично посмотрел на Чжо Минджуна, отправившегося в комнату для интервью. Он уже прошел задание для дисквалификантов, но атмосфера была другой. Чжо Минджун посмотрел на сверкающие глаза Мартина и представить себе не мог, что это первые в его жизни, действительно сверкающие глаза. И он считал, что это был довольно тяжелый и суровый взгляд. Чжо Минджун сказал дрожащим голосом.

"Мартин, когда ты перестанешь смотреть на меня так?"

"Тебе не знакомо это чувство? Когда ты берёшь камень ни о чем не думая, а камень-то оказался драгоценным, стоимостью в десятки тысяч долларов. Вот что я сейчас чувствую."

"…Это должно было сделать меня счастливым? В конце концов, ты смотришь на меня как на обычный камень."

"Но это означает, что я смотрю на тебя, как на драгоценность."

Сказал Мартин и улыбнулся, показывая все 32 зуба. Чжо Минджун мог об этом утверждать. Что из всех раз, когда он видел Мартина, прямо сейчас он был счастливее, чем всегда. Но он мог его понять. Потому что для РП не ничего более ценного, чем прекрасный эпизод. И эпизод с Чжо Минджуном в задании для дисквалификантов, был именно таким эпизодом.

"Итак, интервью?"

"Для начала, давай начнём с базовых вопросов. Как ты себя сейчас сейчас чувствуешь?"

"По правде говоря, я не чувствую себя плохо. Потому что я выжил. В такой ситуации я не должен быть опечален."

"О чём ты думал, когда узнал, что будет задание на дегустацию."

"Я выживу."

Не колеблясь ответил Чжо Минджун. Мартин кивнул, как бы понимая его.

"Значит ли это, что ты был уверен в дегустации?"

"Похоже."

Прямо ответил Чжо Минджун. Он чувствовал, что его хвалят за списывание на экзамене и получения высшего балла. Но он начал наглеть. Потому что, даже если отвечал на дегустации при помощи системы, в конце концов, это по-прежнему была его способность.

"Почему же ты не говорил до сих пор? Если бы мы знали, что у тебя абсолютный вкус…."

"Потому что это совершенно другое, нежели готовка пищи. Здесь незачем было об этом говорить. Конечно же, не было необходимости этого скрывать, поэтому я показал её."

"Тот результат, связан с твои абсолютным вкусом?"

После этого вопроса, Чжо Минджуна передёрнуло. Он не знал, что ответить. Но раз уж это была функция системы, то лучше будет сказать, что это произошло из-за его дегустации. Чжо Минджун кивнул и сказал.

"Да."

"Тогда, лучший результат 10, верно?"

"Это так. Однако, я никогда не ел блюд на 10 баллов. Ведь это не просто вкус, это также мастерство и опыт повара, которого я оцениваю."

Если бы он был таким, как раньше, он бы просто сказал, что он блефует, но, смотря на его абсолютный вкус, такие мысли просто не смели появляться. Мартин улыбнулся и посмотрел на Чжо Минджуна. Это улыбка, которая, кажется, ценила его за то, что он сделал, Чжо Минджун отступил немного.

"Говоря, что ты ещё не оценивал блюда на 10 баллов, означает, что ты пробовал блюдо на 9 баллов?"

"Да. Лишь раз. В Восточном Кроличьем Саду. Бараньи рёбрышки были просто произведением искусства."

"Лишь раз… Я понимаю, о чем ты говоришь. Тогда, что насчёт 8 баллов?"

"Лишь такое блюдо способно наполнить ваш день счастьем. Я пробовал такое блюдо на этом состязании. Хмм…"

Чжо Минджун задумался. По правде говоря, он видел множество блюд на 8 баллов. Угорь гриль Каи был на 8 баллов, и её салат татаки с лососем то же был на 8 баллов, но ведь это не соответствовало теме, судьи не могли его попробовать. Обжаренные гребешки Хлои также были на 8 баллов… Для любительского состязания, было слишком много блюд на 8 баллов. А также, он был уверен, что в этом сезоне результаты были выше обычного.

Но он мог назвать лишь одно блюдо, которое он пробовал. Потому что он не мог судить блюда, которые даже не пробовал. И было лишь одно блюдо.Обжаренные гребешки Хлои. Фуа-гра, которое он сделал с Каей также было блюдом на 8 баллов, и потому, что оно было оценено судьями, у него не было времени его попробовать. Чжо Минджун открыл рот.

"На мой взгляд, обжаренные гребешки Хлои, когда мы объединились, были на 8 баллов. Кроме них, я не знаю ни одного, потому что не пробовал."

"Так, а какой же самый высокий результат может выйти из под твоих рук?"

"…К сожалению, я до сих пор не могу создать блюдо на 8 баллов. 7 баллов, это мой предел."

Возможно, это может показаться довольно забавным. Потому что даже рестораны Мишлен были оценены, всё ещё существовало множество ограничений и строгость оценки. А этот человек, оценивает блюда просто для себя.

'Но это совершенно по другому, если у него есть абсолютный вкус.'

Мартин размышлял об этом и до сих пор не убирал с лица улыбку, которая, казалось, вот-вот разорвёт его рот. По сравнению с тем, что ему дал Чжо Минджун, в этом не было ничего особенного.

Интервью было слишком долгим. Оно было длинней обычного. Поэтому, Чжо Минджун не знал, что хотел бы сделать. Интервью было более напрягающим, нежели готовка пищи.

Я медленно вернусь и отдохну. Вот о чем он думал, думал об этом даже когда вернулся, он дал интервью от участника. Так было, было когда выходил из комнаты для интервью. После того, как он открыл дверь, Чжо Минджун остановился. Длинные и вьющиеся белокурые волосы развевались перед ним. Когда он посмотрел на затылок этой женщины, она обернулась. Чжо Минджун сказал дрожащим голосом.

"…Эмили?"

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 38. Абсолютное чувство вкуса (часть 3)**

"Я ждала тебя."

Сказала Эмили, широко улыбнувшись. Чжо Минджун озадаченно посмотрел на неё. Это впервые, когда он беседует с Эмили наедине, нет, с судьёй. Ничего не попишешь. Потому что они занятые люди. Они появлялись только во время трансляции, и помимо этого, они делают только то, что должны сделать. Они были в действительно более разнообразных ситуациях, нежели участники.

"Зачем…?"

"Ну, я не буде ходить вокруг да около. Поэтому, я перейду к главному. Я могу, так ведь?"

"Да."

Кратко ответил Чжо Минджун. Улыбка на лице Эмили стала легче. Она стала смотреть более серьёзно и открыла рот.

"Ты когда-нибудь думал стать эпикурейцем?"

"…Что?"

Из-за внезапного вопроса, брови Чжо Минджуна дёрнулись. Эмили подняла обе ладони, как если бы поняла его, и продолжила говорить.

"Я знаю, что это слишком неожиданно и озадачило тебя. Но я не могла не сделать этого, после того, что ты показал мне."

"Дегустационное задание?"

На вопрос Чжо Минджуна Эмили кивнула. Она сказала.

"Твой вкус. Если ты станешь эпикурейцем, то ты станешь одним из лучших в мире. Кулинария? Конечно же, дегустация важнее. Однако, в дегустации только один фактор, нужен повар. Но для оценки блюд, это ценнейшая способность."

Он смутно мог понять, что Эмили пыталась сказать. Однако Чжо Минджун был непреклонен. Он ответил тихим голосом.

"Я повар. И мне нравится готовить."

"Я поняла. Я не буду настаивать на твоём становлении эпикурейцем. Однако, ты можешь подойти ко мне в любое время, когда захочешь им стать. Потому что, я возвышу тебя…"

Эмили дала ему свою визитную карточку. Чжо Минджун взглянул на визитную карточку, и, наконец, вздохнув, принял её. Эмили слабо улыбнулась, как если бы она извинялась.

"Предложить что-то подобное кому-то, кто мечтает шеф-поваром, о чем я только думала. Мне очень жаль за это."

"… Здесь нет ничего такого, я просто отказался."

"Я надеюсь на это. Потому что люди, обладающие хорошим вкусом, могут дать его. Наверное, если ты продолжишь идти этим путём, ты станешь отличным шеф-поваром. Это будет замечательно само по себе."

Эмили закончила говорить и посмотрела на часы на своей левой руке. И сделала удивлённое лицо, всплеснув руками.

"Воу! Сколько времени. Я вынуждена уйти. Не беспокойся на счет этого. Я лишь дразнила тебя."

"А я нет."

"Тем легче. Увидимся на следующей миссии. Ах! И ты сегодня был очень крут."

Чжо Минджун не ответил и тревожно усмехнулся. Эмили взмахнула руками и ушла. Послышался звук шагов от её высоких каблуков, и ещё один привычный голос прозвучал у него за спиной.

"Эмили любит эпикурейцев."

Чжо Минджун удивился и оглянулся. А затем выдохнул. Одна проблема за другой. Один судья за другим. Алан сидел на диване, стоявшим возле прохода. Алан перевернул страницу журнальчика в своих руках и открыл рот.

"И ты стал бы довольно хорошим эпикурейцем."

"…Это особенный день? Я думаю, что это первая встреча с судьями помимо заданий."

"Ну, разве ты сам этого не понимаешь? Минджун."

Алан закрыл журнал. Даже так, он хотел ему что-то сказать, но всё это казалось слишком надуманным. Чжо Минджун посмотрел на Алана. Темно-карие глаза Алана было трудно глубоко рассмотреть, как и всегда.

"Что ты думаешь о предложении Эмили?"

"Если вы говорите стать эпикурейцем, то я считаю, что мне даже не придётся думать дважды."

Не колеблясь ответил Чжо Минджун. И он считал, что Алан собирался что-то ответить. Однако, на лице Алана не было видно каких-либо изменений. Алан тихо сказал.

"Это хорошее предложение."

"Да?"

Из-за неожиданности, голос Чжо Минджуна дрожал. Алан спокойно сказал.

"Быть шеф-поваром тяжелая и трудная работа. Ты должен работать пока другие едят, и даже если ты не куришь, когда в конечном итоге ты можешь заработать рак лёгких из-за повторного использования масла. Ты должен быть перед огнём и летом и зимой, ты должен подставлять свои руки под ледяную воду."

"….."

Чжо Минджун не говорил ни слова и лишь слушал его. Он полагал, что Алан в действительности не говорил ему стать эпикурейцем. Он хочет в это верить. Алан продолжил говорить.

"Эпикурейцем быть совершенно иначе, нежели ресторанным критиком. Это тебе не подходит. У тебя талант в кулинарии. Но не столь большой, как в дегустации пищи. Я считаю, что ты был бы более успешен в качестве эпикурейца, нежели шеф-повара. Однако…"

Алан встал с диванчика. Он бросил журнал на полку и открыл рот.

"Я надеюсь, что ты не откажешься от того, чтобы стать шеф-поваром. Даже если тебе грозит рак лёгких, несчастные случаи, жар и холод, я желаю тебе стать шеф-поваром. Причина, из-за которой я стою здесь и сейчас, состоит в этом. Ведь было очевидно, что ты был бы соблазнён этой женщиной, Эмили."

"…Вы зря беспокоились. Это предложение не было ни капли очаровательным. Я собираюсь стать шеф-поваром."

"Нет. Оно очаровательно. Даже если ты не чувствуешь этого сейчас, наступит день, когда ты это точно почувствуешь. С чем-то таким ты не сможешь ничего поделать, если ты человек. Люди, которые видят блюдо, будут представлять через них хорошую жизнь шеф-повара, но то, что в действительности на кухне, суровая реальность и боль. Приготовление пищи в твоём доме и в ресторане отличается."

Чжо Минджун не ответил. Он не мог сказать, что в прошлом, нет, в будущем, он уже работал младшим поваром в ресторане. Но это было бы смешно, если бы он сказал, что понимает все трудности с таким-то опытом. Алан сказал тихим голосом. Голос, был похож на голос учителя, обучающего своих молодых учеников. Этот голос был таким же, когда он был преподавателем, так что, Чжо Минджун почувствовал доброжелательность Алана. Вот почему он ничего не сказал.

"Не то, чтобы я не учёл твою страсть к кулинарии. Я просто говорю о том, что это очень не просто."

"…Я хотел бы кое-что спросить."

"Да. Скажи мне."

"Почему вы обращаетесь ко мне так хорошо?"

Для Чжо Минджуна, он может быть лишь любопытным. Просто сейчас, он собственно сказал, что он был бы талантливей в дегустации, нежели в приготовление пищи. Тогда почему?

Алан ответил.

"Ты не можешь сделать то, чего не знаешь. Это также для вкуса. Если ты не знаешь вкуса, ты не сможешь его дать. И мне любопытно, какое блюдо ты сможешь создать, когда станешь опытней. Возможно…"

Кажется, Алан хотел что-то сказать, но в конце концов закрыл рот. Чжо Минджун вздохнул и сказал.

"Я понял, почему вы так себя ведёте. Я благодарю вас за вашу заинтересованность, и беспокойство. Но я хочу сказать, что вы понапрасну тревожитесь. Пока что моих навыков не хватает, как и опыта. Однако…"

Чжо Минджун на мгновение остановился. А после, посмотрел в темные глаза Алана. Шеф-повар мирового уровня. Даже если и имеется подавляющая разница, он не отступит.

"Я также знаю радости кулинарии. Удовлетворение от того, когда ты приготовил вкусное блюдо, и, смотря на людей, которые съедая его становятся счастливее. Кулинария — самый ценный дар, который дала мне жизнь, так как я могу её отпустить?"

—

'…Абсолютное чувство вкуса.'

Он собирался вернуться в свою комнату и начать размышлять. Если ты знаешь вкус, то блюдо будет лучше? По правде говоря, эти слова не сделали его счастливее. И это не потому, что он знал вкус, это сила системы. Абсолютный вкус, о котором подумал Алан, больше подходит для Каи, нежели для него.

Размышляя о том, что он хотел бы сделать, так это получить абсолютный вкус. Система предоставит ему это? Он не мог этого знать. Для начала, он даже не знал, шли ли его уровни вверх, когда улучшались его навыки, или его навыки улучшались, когда его уровень подымался.

Однако, его размышления длились недолго. Когда он поднялся на четвёртый этаж, где была его комната, участники, собравшиеся в холле посмотрели на него. Даже на первый взгляд, было как минимум 10 пар глаз смотревших на него. Чжо Минджун нервно сказал.

"…Я немного занят."

"Как странно. Расписание для всех участников одинаковое, но для некоторых будет насыщенней чем у других?"

Кая, опиравшаяся на диванчик рассмеялась, когда услышала невнятное бормотание. Её пепельный макияж казался сегодня ещё более сердитым. Хлоя, похлопав по пустому месту на диванчике, сказала.

"Ты не устал? Присаживайся."

"Я не очень-то и устал."

Проворчал Чжо Минджун и сел на диван. Рыжеволосый белый молодой мужчина открыл рот. Это Джейкоб? Его голос был ясным, а сам он имел не маленькое тело. Он не был очень близок Чжо Минджуну.

"Что произошло ранее? У тебя действительно есть абсолютный вкус?"

"Ну, это невозможно описать другими словами."

Будет смешно отрицать это в такой ситуации. Чжо Минджун повернул голову. Хлоя смотрела на него сверкающими глазами, так что его это беспокоило. Она открыла рот.

"Мне очень интересно, как это абсолютный вкус. Каков он? Ты чувствуешь себя счастливее, когда ешь что-то вкусное?"

"Интересно. Я даже не знаю чувства вкуса других людей, так что, было бы странно для меня, что-нибудь сказать по этому поводу?"

"Ты прав… Тогда, что о привередливости?"

"Я не очень привередлив. Ты должна была это понять, когда мы ели вместе."

"Я считала, что понимала, но я не знала, что у тебя такой чувствительный язык. Это было не вкусно, но ты не показывал этого?"

"Как я могу? Это было хорошее блюдо."

После такого ответа Чжо Минджуна, Хлоя вздохнула так, будто испытала облегчение. Именно в этот момент, он подумал, что её лицо было как у белки или черепахи, но она была очень милой. Послышался хриплый голосок, насмехающийся над ними.

"Ты был счастлив, имея лишь абсолютный вкус?"

Чжо Минджун издал смешок, как если бы нашел это смешным. Если бы другие люди спрашивали его об этом, он бы понял их. Но это сказала ни кто иная как Кая Лотос. У неё не было поддельного языка, как у него, у неё был настоящий проклятый язык. Чжо Минджун считал, что у неё был абсолютный вкус.

Думал он так из-за её уровня дегустации. Уровень дегустации Каи был 10. Конечно же, он не знал, действительно ли это означает абсолютный вкус или нет. В первую очередь, в видео с Каей, которые Чжо Минджун видел, ничего не говорилось об абсолютном вкусе. Но он считал, что это было бы странно, находиться на 10 уровне дегустации и не иметь абсолютное чувство вкуса.

'Ну, сейчас не это главное.'

Так или иначе, ему пришлось выбираться из этого болота, под окружением взглядов. Однако, это не так просто.

"Как ты угадал ингредиенты в столь маленьких кусочках?"

"Можно ли отличить свеклу от редиски?"

"Можно ли отличить соотношение теста при помощи вкуса?"

На него вылилось много вопросов, но он не мог ответить ни на один из них. В этот момент, когда вопросы кажется заканчивались. Кая села на на диванчик, на котором сидел Чжо Минджун и поднесла палец к его рту. На самом деле, она дала ему пельмешку.

Чжо Минджун сомкнул губы и посмотрел на Каю с большими, круглыми глазами. Кая ехидно улыбнулась и прошептала.

"Я сделала их. Скушай. Почему бы тебе не догадаться, что в нём?"

"Нет, я … Кхм."

Когда он собирался что-то сказать, Кая положила в его рот ещё один пельмень и протолкнула. Чжо Минджун мог лишь жевать. И после краткого пережевывания, он прикрыл нос. Сильный запах протекал через его нос, и казалось, он таранит его мозг. Кая улыбнулась.

"Ты знаешь, что это?"

Чжо Минджун прикрывал нос и не ответил. Он не мог ответить. Чжо Минджун возмущенно посмотрел на Каю. И перед его глазами как всегда появилось окно.

[Пельмешки с васаби.]

Свежесть: 88%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы узнать.

Качество: Высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 4/10

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 39. Роль шеф-повара (часть 1)**

Было несколько перемен после распространения слов, что Чжо Минджун обладает абсолютным вкусом. И заключались они в том, что другие участники приносили свои блюда Чжо Минджуну.

(П.П. В прошлой главе мне было лень искать это васаби. Так что, вот.

Васа́би (яп. 山葵 или ワサビ, от яп. 和佐比, [wásàbì]), или Эвтре́ма япо́нская (лат. Eutrēma japōnicum) — вид многолетних травянистых растений рода Эвтрема (Eutrema) семейства Капустные (Brassicaceae). Известен как «японский хрен», но в действительности хреном не является, хотя и родственен ему (оба рода принадлежат к одному семейству). Корневища растения используются в японской кухне в качестве приправы.)

По началу было не плохо, потому что он мог есть различные блюда, но со временем, это стало очень утомительным. Участники не просто хотели, чтобы он попробовал. Он не знал, откуда они услышали, но они также знали, что Чжо Минджун мог дать блюду оценку. И в результате, к нему прямо сейчас подошли.

"Какую дашь оценку…?"

Хлоя внимательно посмотрела на Чжо Минджуна. Лапша перемешанная с арахисом, свининой, зелёным луком и ещё другими ингредиентами вместе с соусом. Лапша дандан. Это было простенькое блюдо из Китая, как пибим гуксу в Корее. И просто из-за того, что даже способ приготовления был прост, результат также был низок. 6 баллов. Чжо Минджун подумал, как он может ответить ей и положил лапшу в рот.

(П.П. Лапша дандан.)

Арахисовое масло, обжаренное вместе с перцем чили, покрыли лапшу как соус, и как только он попробовал немного, его язык слегка онемел. Но онемение было хорошим. За приятным ароматом последовал приятный вкус, и густая лапша, которая была между удоном и китайской лапшой уменьшили вкус масла.

(П.П. Удон (яп. 饂飩, обычно записывается как うどん) — один из видов лапши из пшеничной муки, характерных для японской кухни, как и соба. Слово происходит от южнокитайского названия вонтонов.

пибим гуксу)

Солоноватый вкус свинины был также хорош. Но итог, 6 баллов. Чжо Минджун, насколько это только возможно, сказал дружелюбным голосом.

(П.П. Удон)

"Это очень вкусно. Поскольку я даже не китаец, поэтому, довольно неловко говорить об этом, ты смогла продемонстрировать всю полноту вкуса лапши дандан."

"Правда?"

"Но, в результате, только 6."

После слов Чжо Минджуна, Хлоя тут же оказалась в подавленном состоянии. Кажется, для неё было трудно не стать подавленной, но даже так, это была оценка, которую достаточно трудно получить. Чжо Минджун похлопал её по плечу и сказал.

"Я скажу тебе. Блюдам, высокая оценка даётся не только потому что они хорошие. Эта оценка показывает лишь метод, который был использован в блюде. Хоть это и может быть важным для миссии, как правило, нет необходимости заботиться об этом."

"Хмм… Тогда, если представить на задании такое блюдо, то будет трудно пройти, так?"

"…Вероятно, ты не получишь положительных комментариев."

Кроме того, то, что он до сих пор наблюдал, бывали случаи, когда блюда на 6 баллов были приняты и одобрены судьями. Наверное, это было блюдо, которое содержало в себе нечто другое, нежели методы готовки, и блюдо на 6 баллов ещё не означает, что ты будешь дисквалифицирован. Однако, эта лапша дандан была другой. Оценка оценкой, но ей, кажется, не хватит сил чтобы пройти.

Он не мог утешить её только ложью. Чжо Минджун вспомнил, что Хлоя долго не продержалась, потому что она ориентировалась больше на вкус, нежели на процессе приготовления. Возможно, это всё из-за её чистой любви к кулинарии, но даже так, ей нужно стать более жадной, чтобы выживать на заданиях. Не его ли чуть не дисквалифицировали, за небрежно приготовленные корейские блюда? Чжо Минджун сказал серьёзным тоном.

"Хлоя. Я понимаю твою философию кулинарии. Ты больше опираешься на вкус, нежели на методики, так ведь? Я также это понимаю. Однако, это не должно касаться заданий. Ты видела результат, который я получил на прошлом вегетарианском задании. Конечно же, за исключением техник, это было не достаточно хорошим блюдом…"

"Сделать пибимпап, в котором даже не было обжаренного риса, вместе с супом из морской капусты для задания, это было действительно отвратительно."

Кая, которая была между ними, сказала, смеясь. Чжо Минджун посмотрел на неё, но она надула губы, подразумевая вопрос, чего надо. Марко открыл рот.

"Даже так… Я считаю, что это была хорошая попытка."

"Что? Это блюдо?"

"Нет. Сложное задание с относительно простым блюдом. Конечно же, результат не будет так хорош… но повара часто хотят сделать горячее блюдо."

"Если ты хочешь сделать что-нибудь горячее, просто обжарь это на сковороде."

Ворча ответила Кая. Чжо Минджун вздохнул.

"Всё, что я хочу сказать. Это хорошо, сделать хорошее блюдо для задания, но вообще, ты должна показать свои навыки и опыт отраженные в твоём блюде. Ведь в конце концов, судьи оценивают именно это. Я не хочу смотреть на тебя, как на дисквалифицированную, из-за того, что ты недостаточно жадная."

Он считал, что эти слова не были ничем особенным, но в этот момент, всё погрузилось в тишину. Чжо Минджун ошарашенно посмотрел на всех. Лицо Хлои выражало взволнованность, а лицо Каи показывало презрение. Хотя у Марко было нормальное выражение на лице, но в первую очередь, его лицо покрывает жир, так что трудно различить выражение его лица. Чжо Минджун сказал дрожащим голосом.

"Почему такие лица?"

"…Забудем о том, что ты сказал это конкурентам. Не были ли те несколько слов романтическими? Это не любовная, а кулинарная программа."

Кая нахмурилась, выражая своё недовольство. Чжо Минджун поспешно ответил.

"Не оборачивай их в столь странном направлении. Ничего такого."

"Достаточно. Я уйду первой. У меня мурашки по коже. Кто сегодня главный за мытьё посуды?"

"Ты. Не убегай и просто посиди."

На слова Чжо Минджуна, Кая цокнула языком и снова села на стул. Чжо Минджун раскрыл рот.

"Последний раз, когда я беседовал с мистером А…"

"Кто такой мистер А?"

"Ты его знаешь. Андерсон. Я был на середине разговора с Андерсоном…"

"Ты с ним говорил? Разве вы не в плохих отношениях?"

"Нет, но даже если и так, мы особо не разговариваем. Если короче, я был голоден тем вечером, и мне не хотелось спать, так что я отправился на кухню."

"Пошел?"

"…"

Чжо Минджун замолчал. Его брови отчётливо выражали его эмоции. Кая прислонилась к креслу, а после, что-то поняв, усмехнулась. Почувствовал, что он должен был преодолеть что-то сложное, Чжо Минджун продолжил говорить.

"Тем не менее, я смог пообщаться с Андерсоном. И тогда, было что-то, о чем мы поговорили. О том, что хорошая еда отличается от продуманной. И то, что мы должны показать судьям, это хорошо сделанное блюдо."

"Но даже так, ты приготовил корейские блюда?"

Он не мог опровергнуть слова Каи. Когда Чжо Минджун закрыл рот, Хлоя развернула Чжо Минджуна и сурово сказала.

"Кая. Прекрати издеваться над ним."

"…Но я этого не делала."

Надув губки, пробормотала Кая. Только когда Марко доел блин, он открыл рот.

"Минджун. Моя очередь."

Марко положил блин на тарелку Чжо Минджуна.

"Оцени моё блюдо."

—

Свободные дни в Великом Шеф-Поваре прошли довольно-таки быстро. Когда ты проводишь каждый день с людьми, которые любят готовить, то такие дни ощущаются как приятный отдых.

И вскоре, третий эпизод также закончился. Он весь был связан с отборочным этапом. Со следующего эфира, начнётся трансляция основного этапа. Участники ждали выхода каждого эпизода. Это был отдых и приятное времяпрепровождение.

Но Чжо Минджун не тратил своё время неспешно. Поэтому он сейчас говорил по телефону.

"Да. Я думаю, что в скором времени поеду. Затраты на путешествие? Мне хватит. Да. Не волнуйся. Да. Я тебе в следующий раз позвоню."

Этим днём объявят задание. Когда судьи ожидали передачу, вдруг позвонила Ли Хе Сон. Кажется, она волновалась за сына, который был так далеко от неё. По окончанию звонка, Чжо Минджун вздохнул. Речь шла о времени, когда он расскажет ей о Великом Шеф-Поваре, но ему было трудно об этом говорить. Марко, который был рядом с ним, взглянул с изумлёнными глазами.

"Ты очень хорошо говоришь по-корейски."

"…Для начала, я кореец."

"Ох, точно. Я уже и забыл, потому что ты так естественно говоришь на английском."

"Спасибо."

Смеясь ответил Чжо Минджун. Хлоя, стоявшая рядом с ними взволнованно спросила.

"Ты ещё не рассказывал своим родителям?"

"Я должен был сказать своевременно. Но, я считаю, они будут обеспокоены, если я это сделаю. Думаю, они будут беспокоиться меньше, если я им расскажу об этом, после получения хорошего результата… Это непросто."

"Хорошо. Как насчет такого? Ты расскажешь им, если пройдёшь на этом задании."

"А что, если не пройду."

"Тогда, я скажу им! То, что Чжо Минджун любит больше всего готовить, и он становится сексуальней, когда этим занимается. Что этот путь, путь Чжо Минджуна. И что, если вы позволите ему, то он, несомненно, станет хорошим шеф-поваром. Как насчет этого?"

"…Я расслышать только часть, в которой говорится, что я сексуальный."

"Угх, хватит."

Ответила Хлоя и отвернула голову. В этот момент, когда Чжо Минджун смеялся над ней. Открылась дверь и вошли судьи. Участники и Чжо Минджун начали аплодировать. И не потому что им это хотелось, это было указанием РП.

После того, как судьи проходили мимо них, они смотрели на них с необычными лицами. Джозеф держал большой ящик. С первого взгляда было понятно, что это ящик для жеребьёвки. Это было связано с объявлением задания? Каждый наклонил голову, когда Эмили открыла рот.

"Прошло некоторое время. Прежде чем объявить задание, я хочу поздравить всех вас. Вы хорошо справляетесь. Вы самые выдающиеся 18 человек их тех тысяч участников со всего мира."

По окончанию этих слов, послышались возгласы. Конечно же, половина из них получили указания, но Чжо Минджун, всё это время аплодировал, чувствуя, как в его груди появлялось тепло. 18 самых выдающихся. Было бы ложью сказать, что эти слова не сделали его счастливее.

Алан сделал шаг и открыл рот.

"Говорят, что если ты можешь приготовить все виды блюд то, это значит, что ты особо выдающийся шеф-повар. Однако, шеф-повар не будет полноценным, только потому, что он управляется с ножом и сковородой. Жизнь шеф-повара, это работа в команде. Есть предел тому, что может сделать шеф-повар. Я думаю, вы почувствовали это, в последнем командном задании."

В эту минуту, каждый участник интуитивно знал. Нет, это было нельзя назвать интуицией. Прямо сейчас, очевидно, Алан расскажет о задании. То, что задание, которое начнётся в скором времени, будет 'Командным заданием.'. И в своих ожиданиях они не ошиблись.

"Это задание, будет командным заданием. Вы должны разделиться на две команды, состоящие из девяти человек. И как в нормальном ресторане, вам будет нужен шеф-повар."

В этот момент, каждый сглотнул. Их лица говорили. 'Пожалуйста, пусть это буду не я.'. В становлении шеф-поваром больше недостатков, чем преимуществ. Всё потому, что вам придётся нести за всё ответственность. Для таких любителей как они, это может быть слишком хлопотным.

Джозеф весело улыбнулся и пошел вперёд с ящиком в руках.

"Здесь, в общей сложности, восемнадцать шаров в ящике. Есть красный и синий шар, остальные белые. Человек, который возьмёт цветной шар, станет шеф-поваром."

'Я просто должен взять белый шар.'

Подумал Чжо Минджун и кивнул. Алан повысил тон.

"Подойдите и возьмите ваш шар. Вы будете чувствовать себя проще, если пораньше возьмёте свой шарик."

Возможно, его слова были стимулирующими, и рыжеволосый юноша подбежал к ящику. Это был Джейкоб. Он нервно засунул руку в ящик. И вытащил её. Алан рассмеялся.

"В самом начале объявился шеф-повар."

"Ах…"

Джейкоб ошарашенно рассматривал свою руку. В его руке был красный шар размером с голову. Другие участники не могли ничего поделать и почувствовали облегчение. Потому что вероятность того, что они станут шеф-поварами, уменьшилась вдвое. Чжо Минджун спросил Каю, стоящую рядом.

"Что насчет тебя?"

"Что?"

"Шеф-повар. Ты хочешь им стать?"

"…Ты же знаешь мой темперамент."

"То, что ты лютая?"

Шутливо спросил Чжо Минджун. Кая нахмурилась и закрыла рот. Смотря на то, что она не отвечает, означало, что она также знала о своём характере. Кая посмотрела на Чжо Минджуна и спросила.

"А ты?"

"Интересно. Две половинки? Откровенно говоря, ты стала бы шеф-поваром, если бы не сложившаяся ситуация?"

"Это… так. Но, я ещё не хочу этого делать. Безусловно, я буду сквернословить."

Он чувствовал сожаление, смотря на её обеспокоенность по поводу сквернословия. Кажется, она была в большом шоке от последнего эфира.

Очередь уменьшалась. Меньшее, там было 5 человек, которые ещё не успели выбрать? Но даже так, синий шар не появлялся. Кая тревожно посмотрела на Чжо Минджуна.

"Ты пойдёшь первым."

"Но я могу пойти и выбрать белый шар."

"Но… ах, я не знаю. Я пойду."

В конце концов, Кая взяла первой. И через некоторое время, там оказался синий шар. Кая обиженно посмотрела на Чжо Минджуна.

"Я говорила тебе, иди первым."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 40. Роль шеф-повара (часть 2)**

Уклонившись от взгляда Каи, Чжо Минджун погрузился в свои мысли. Была ли Кая изначально лидером команды? Тем не менее, этого не было в воспоминаниях Чжо Минджуна.

'Мой приход изменил это?'

Это было понятно. Потому что эффект бабочки не слово, которое было произнесено понапрасну. Сказать, что история изменилась из-за одного добавленного шара, будет не странно.

Алан открыл рот.

"Оба лидера команд были избраны. Выйдите вперёд."

Джейкоб Симпсон и Кая Лотос. Алан медленно взглянул на них. А после открыл рот.

"Вы уверены в себе?"

"Нет."

Не задумывая ни на мгновение ответила Кая. Её глаза, казались наполнены яростью, и из-за того, что ей кажется, что её заставляют, они становятся ещё более свирепыми. Если человек, который её не знал, увидел бы это, то он мог бы подумать, что она разозлилась, но Чжо Минджун и Хлоя узнали, каким человеком она была, за то время, пока были вместе. И то, что это было просто нервное лицо. Характер Каи, был похож на дикобраза. То, что она больше всего боялась, заключается в том, что из-за её ужасного отношения, её будут считать злодейкой.

'Было бы неплохо, если она сделала бы что-нибудь со своим характером.'

Чжо Минджун сочувствовал Кае. Но, конечно же, сейчас не та ситуация, в которой бы они могли расслабиться. Хотя она и жила спокойной жизнью в здании Великого Шеф-Повара, её настоящий дом был в гетто. Такова была реальность. Но, конечно же, многое изменится, по окончанию программы.

"Перед созданием команд, сначала проведут опрос. Каждый участник должен встать перед лидером команды, с которым бы хотел объединиться."

После этих слов, все посмотрели на Каю и Джейкоба, и начали медленно идти. И результат был ожидаемый. За Джейкоба было шесть человек, и десять за Каю. И в эту десятку входил Чжо Минджун, Хлоя, Марко и Андерсон. Чжо Минджун ошарашенно посмотрел на Андерсона. Он прошептал.

"Я не думал, что ты подойдёшь сюда."

После первого и второго эпизодов, Каю и Андесона показали как соперников. Для начала, они даже не признают друг друга, как это можно назвать враждой? Это была странная картина. Это может показаться неожиданным, присоединения Андерсона к команде Каи. Андерсон ответил.

"Шансы выше."

Из-за того, что он был излишне честен, Чжо Минджун не мог найти слов, чтобы хоть как то ответить. Это было так, как он и сказал. Кая была лучшим поваром, чем он, и навыки участников тоже были неплохи. Потому что здесь сейчас были Марко с Хлоей, с присущими им 7-ыми уровнями навыков. И Чжо Минджун, который, как известно, имеет абсолютный вкус.

А с другой стороны, Джейкоб Симсон, который не особенно привлекал внимание. У него был крутой характер, но конкуренция будет не из лёгких, для тех кто последует за ним.

Чжо Минджун посмотрел на уровень Джейкоба.

[Джейкоб Симпсон.]

Уровень готовки: 6

Уровень выпечки: 5

Уровень дегустации: 6

Уровень оформления: 5

В общем, обычно, и нет ничего специфичного.

'А становление шеф-поваром требует особых навыков.'

В любом случае, даже Кая не может в полной мере взять на себя роль шеф-повара. Возможно, он считает, что человек, на подобии Джейкоба, у которого дружелюбный характер, больше ему подходит.

Но, конечно же, мысль о преимуществах повлияла на его решение. И поэтому, он выбрал Каю, и не просто потому, что она выделялась. Он был фанатом Каи, а также её другом. Он не знал, что о нём думает Кая, но, по крайней мере, он размышлял об этом.

Чжо Минджун посмотрел на Каю. Какие могут быть мысли у этой девушки-дикобраза? В этот момент, Кая закатила глаза и посмотрела на него. Она спрашивала своими глазами — 'Чего ты так смотришь?' Чжо Минджун тоже ответил глазами. 'Просто так.'. Взгляд Каи стал острее. Однако, они не успели толком начать битву. Алан повысил голос.

(П.П. Ага, я прям так и представил, как Минджун и Кая устроили там грандиозную битву, что аж у остальных участников дыхание посбивало от давления, идущего от этих двоих ?

P.S. я наверное китайцев слишком много читал :3 )

"Лидеры команд должны представиться перед каждым из участников. Кто желает начать?"

Джейкоб мгновенно поднял свою руку. Алан кивнул и сделал жест рукой. Джейком кашлянул и сделал шаг вперёд. Он сказал импульсивным голосом.

"Я Джейкоб Симпсон. Наверное, многие не знают обо мне. Всё потому, что я до сих пор не смог показать вам ничего особенного."

Ответной реакции не было видно. Однако, Джейкоб не расстроился и продолжил говорить.

"Начиная с малого, я рос и смотрел на своего отца, работающего на кухне. Хотя у него и не было команды, он хорошо знал, как должен действовать шеф-повар. Прошу поверить в меня. И я, несомненно, верну это вам."

Это был конец. Алан кивнул и посмотрел на Каю.

"Кая. Подойди."

Кая вздохнула и направилась в сторону судей. Она медленно осмотрела участников. Некоторое время поколебавшись, она наконец-таки открыла рот. Всё произошло с её обычным провокационным взглядом.

"Я не хочу представляться. Делайте что хотите. Подходите, или не подходите."

"…Это всё?"

"Да. Я ещё что-то должна сказать?"

Сказала Кая и повернулась спиной к недоумевающему лицу Алана.

Чжо Минджун внутренне вздохнул. Она беспокоилась о камере, а также и о негативных отзывах о ней, поэтому, она сказала эти слова? Это такая защита? Он не мог понять.

Чжо Минджун зажал микрофон рукой и прошептал ей на ухо.

"Почему ты ведёшь себя так испорченно?"

"Отстань. Не действуй так, будто ты мой старший брат."

(П.П. Анлейтор конечно дурак, не будет англичанин говорить Оппа, потому что это корейское обращение.)

Насмешливо сказала Кая. Чжо Минджун переспросил, думая 'Не говори мне это.'.

"Ты ведёшь себя так, потому что считаешь, что ты стала лидером команды из-за меня?"

После этого вопроса, Кая некоторое время смотрела на Чжо Минджуна, так и не открыв рот. Хлоя ударила Чжо Минджуна рукой, но, когда он повернулся, он остановил её руку и покачал головой. Это означало, что она не должна беспокоить её.

Когда, Чжо Минджун цокнув языком ушел от Каи, Хлоя прошептала вполголоса.

"Не зли Каю, когда она немного чувствительна."

"Мне не тяжело…"

"Минджун! Хлоя! Сосредоточьтесь!"

Как только они собирались начать разговор, Алан громко выкрикнул. Щёки Хлои покраснели и она закрыла рот. Алан строго взглянул на них, а затем продолжил говорить.

"Вы можете выбирать по одному человеку по очереди. Но, в случае, если человек против, то он переходит в другую команду."

Это было простое правило. Кая и Джейкоб стояли перед судьями. Алан открыл рот.

"Определитесь, кто начнёт. Однако, человек, выбирающий вторым может проигнорировать право отказа. Кто хочет начать?"

"Я хочу."

Не стесняясь подняла руку Кая. Алан посмотрел на Джейкоба. Тот кивнул головой, соглашаясь с этим. По правде говоря, даже если ему придётся выбирать после Каи, для него будет легче выбирать. Потому что, если бы он начал первым и получил отказ, это было бы бессмысленно.

На мгновенье, услышав правило, мысли Чжо Минджун стали запутанней. А что, если Джейкоб его позовёт. Нет, не будет 'Что произойдет.'. Ведь Джейкоб может проигнорировать право отказа. Ведь абсолютный вкус это навык, который кроме готовки пищи, был очень полезным оружием.

Однако, его волнение было напрасным. В следующий момент, прозвучал голос Каи, и на этом закончились его тревоги.

"Минджун. Иди сюда."

Это было даже не предложение. Из-за выражения её лица, утверждающему, что он подойдёт, он сильно рассмеялся. Конечно же, когда ему сказали, чтобы он выбрал команду, он конечно же, выбрал бы Каю. Но глядя на неё, которая совсем недавно вела себя по-другому, она позвала его так, будто это было очевидно, он чувствовал, что это было довольно смешно, но в то же время он чувствовал себя хорошо. Чжо Минджун не стесняясь кивнул.

И в этот момент, здесь был человек, у которого улыбка была больше, чем у Чжо Минджуна. Это был Мартин. Мартин широко улыбался, смотря на Каю с Чжо Минджуном изображённых на экране. Однако, он считал, что отношения между этими двумя были хорошим материалом, для того, чтобы привлечь зрителей. Он уже упоминал их связь в предыдущих эпизодах, было много кого, кто приветствовал отношения Чжо Минджуна и Каи.

Сначала, он просто считал их парочкой, но было слишком много драгоценных моментов между ними, чтобы от них отказаться. Это же произошло, когда Кая была на задании для дисквалифицированных. И вид Каи, когда Чжо Минджун зажал её микрофон у себя в руке и шептал ей, заставило его сердце биться сильней, и это казалось милым и сексуальным даже для него.

Но не только из-за этого Мартин был счастлив. Абсолютный вкус, который был показан на последнем задании, и гениальность Каи, которой, как правило, уделяли особое внимание. Когда они вместе, рейтинги поднимаются на новую высоту. Мартин хотел сейчас уснуть и проснуться тогда, когда эту сцену покажут в эфире.

Конечно же, здесь был человек, которому не нравятся действия Мартина. Это был младший РП, сидящий рядом с ним. Он вздохнул и сказал.

"Не лишком ли много вам понравилось? Для начала, это кулинарная программа, поэтому, если вы будете слишком много уделять внимания романтике… Я не удивлюсь, если сущность программы будет уничтожена.

"Если добавить поцелуй в боевик, он станет мелодрамой? Тут то же самое. Только потому, что ты вставил романтические сцены, это не сделает её не сконцентрированной на кулинарии. Сущность уничтожается в том случае, когда передаётся другая история."

Некоторые люди могут сказать, что лучше не добавлять в кулинарную программу моменты, не относящиеся к кулинарии. Но зрители не могут быть удовлетворены только лишь кулинарией. Система заимствования была доказательством того, что им нужны увлекательные моменты.

Ты не узнаешь, будет ли это документалка. А небрежно делать развлекательную программу тяжелой, нелепо. И понятно, что Мартин не глупый человек.

"Эти двое поднимут рейтинги этого сезона. Экранизацию будет делать кастинг директор, но эпизоды дают участники. Это должны понимать оба специалиста. Это к тому, что они меня заставляют задаваться вопросом, стремятся ли они к этому."

Возможно, ему было весело, но слова Мартина были кое-чем большим. Молодой РП покачал головой и развернулся. Джейкоб размышлял о том, кто станет его товарищем по команде. Алан надавил на него спокойным голосом.

"Джейкоб. Выбирай. Кого ты хотел бы в команду."

"…Подождите минутку."

Джейкоб, нахмурив брови, погрузился в раздумья. На самом деле, он хотел взять Чжо Минджуна. Абсолютный вкус был отличной способностью для любого задания. Ведь он мог точно судить и оценивать их блюда.

Однако, его забрала Кая. Планы Джейкоба совались с самого начала. Он смотрел на каждого участника, желающего пойти в команду Каи. Потому что, очевидно, ему нужно вынужденно забрать его в команду. И в то же время, его навыки должны быть хороши.

Кандидатов было два. Хлоя и Андерсон. Это были участники претендующие на победу. И с другой стороны они те, кто хотел к Чжо Минджуну с Каей. Точнее говоря, он был изначально внимателен к Чжо Минджуну. Конечно же, когда он утверждал, что Кая победит, он также привлёк внимание. Но всё это происходило прямо сейчас.

Абсолютный вкус. Способность, о которой мечтали все, но в конце концов, у них не было возможности. Однако, у Чжо Минджуна она была. Он не был нормальным. Он будет необычным. Он не мог не думать об этом. И разве не было гордых людей, которые просили у Чжо Минджуна оценить их блюда?

Но сейчас, в этом нет никакого смысла. Потому что тех, кого мог выбрать Джейкоб, были Хлоей и Андерсоном. Западная кухня Андерсона и китайская кухня Хлои. Чем больше об этом думал Джейкоб, тем больше он склонялся к единственному варианту. В этом задании, согласованность в команде была важнее. Поэтому, он не мог ничего поделать, ведь он предпочитает западную кухню.

"Я выбираю Андерсона."

Андерсона на мгновение передёрнуло, но он не проявлял невоспитанности, хмурясь. Чжо Минджун сказал смеясь.

"Пока-пока, мистер А."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 41. Роль шеф-повара (часть 3)**

Андерсон мог только удивиться. Он собирался отказаться или нет? Но, смотря в глаза Джейкоба, было очевидно, что даже если он откажется, его затащат туда силой. И если бы это случилось, он с самого начала навредил бы своей команде и сделал ненужный шаг.

В конце концов, кажется, он не может отказаться. Андерсон подошел. Джейкоб рассмеялся и пожал руку Андерсона.

"Спасибо, что пришел."

"…Кого ты возьмёшь следующим?"

"Давай подумаем об этом, после того как выберет Кая."

Они оба направили свои взгляды на Каю.

Кая смотрела тяжелым взглядом на людей, которые были перед ней. Если она должна кого-нибудь выбрать, то она будет склоняться к Хлое и Марко. Кая рассмеялась на мгновение и открыла рот.

"Хлоя. Давай к нам, пожалуйста."

"Фуф. Спасибо."

Хлоя облегчённо вздохнула и пошла к ней. Но, единственный оставшийся был Марко. На его лице было нервное выражение. Однако, Чжо Минджун не беспокоился. Ведь навыки Марко ещё не были до сих пор раскрыты. Поэтому, другие участники знали, что у Марко были некоторые навыки в выпечке. Так что, он считал, что Джейкоб не выберет Марко.

"Марко. Я буду благодарен тебе, если ты присоединишься."

Итак, из-за слов Джейкоба, Чжо Минджун не мог не удивиться. Он никогда бы не подумал, что Джейкоб в самом деле выберет Марко. То же самое было и для Марко. Он ничего не мог сделать и просто смотрел на него.

Однако, за Марко уже всё решили. Он заставил себя улыбнуться и подошел к Джейкобу. Хотя Джейкоб мог затащить его силой, не хорошо будет отказываться. Для начала, даже если он был бы не вправе взять его силой, Марко был человеком, который не знал как отказать другому человеку, который говорит, что нуждается в нём.

'Если ситуация такова, то в принуждении нет никакого смысла.'

Чжо Минджун вздохнул. Ну, судьи похоже тоже об этом не знали и дали ему это право специально? Поэтому, все искусные повара не собрались в команде Каи.

Когда шестнадцать человек присоединились к своей команде, не было ни одного человека, кто отклонил бы предложения. Кая взяла участников, которые выбрали её, а у Джейкоба была возможность насильно затащить, так что они не думали отклонять предложение.

Это было немного неудобно для тех, кто не хотел быть в команде Джейкоба, но в конце концов, результат был хорош. По крайней мере, не пострадал общий баланс навыков.

Эмили открыла рот.

"Отлично. Команды определились. Тогда, сейчас я объявлю тему задания. Это задание…"

Эмили замолчала. Но никому не было любопытно, что она скажет дальше. Потому что это действительно было очевидно. Когда они разделились на две команды, они могли придумать только одну причину для этого. Эмили не весело рассмеялась и сказала.

"Хорошо. Все должны были догадаться об этом. Это будет целое направление. Как говорят по французски, высокая кухня. Но, конечно же, нет необходимости делать всем, только блюда французской кухни. Вам нужно сделать целое направление, схожее с французской кухней."

Никто не был удивлён. Они просто вздохнули и посмотрели на Эмили такими взволнованными взглядами, как если бы уже всё знали. Чжо Минджун был одним из этих взволнованных людей. Целое направление. Высокая кухня. Всё это было романтикой поваров.

Эмили продолжила говорить.

"Конечно же, я не прошу вас создавать меню и готовить прямо сейчас. Крайний срок — завтра. Проконсультируйтесь с вашими товарищами по команде и разработайте меню. И вы должны кое-что ещё учесть. Мы не будем завтра судить, а вы должны приготовить блюд в общей сложности на сорок персон, у всех них разный социальный статус. Проигравшая команда примет участие в задании на дисквалификацию, и трое из них распрощаются с Великим Шеф-Поваром."

Это всегда было так, но от слова 'Дисквалификация', у них мурашки прошлись по спинам. Эмили рассмеялась, смотря на нервные взгляды участников. Алан, стоявший рядом с ней, открыл рот.

"Возможно, это будет сложнейшее задание из всех, что у вас были. Я дам вам один совет. Больше думайте, и делитесь мыслями. Если вы просто рисуете картину, то думаете самостоятельно… в конечном итоге вы лишь изрисуете бумагу для черчения."

(П.П. это немного тяжело понять, но если примерно — если ты создаёшь композицию будучи в команде, и делаешь всё по своему, то ты просто делаешь глупость, за которую тебя не похвалят.)

После этих слов, Чжо Минджун машинально взглянул на Каю. Захочет ли эта упрямая девица нарисовать правильную картину?

—

После, объявления задания для команд закончилось, команда вместе с Чжо Минджуном собралась в холле 4-го этажа. Конечно же, это была дискуссия на тему, блюда в меню. Хьюго, из Миссисипи, открыл рот. Темные вьющиеся волосы и темные глаза. Особенности белого испанца отразились на его лице. Чжо Минджун просто слушал его слова.

"Как мы разделимся по частям?"

"…Сначала, скажи мне, что ты хочешь сделать."

Прямо сказала Кая. Но все просто переглянулись и не смогли открыть рот. Было много чего, что можно было приготовить. Салат, суп, паста ризотто и т.д. Это было немного неловко, чтобы взять что-нибудь лёгкое, а также было тяжело выбрать основное блюдо.

(П.П. не забываем, что Паста — это макаронные изделия.)

Чжо Минджун открыл рот.

"Я хочу быть ответственным за закуску. Десерт… тоже было бы неплохо. Только я не могу делать мороженное или пудинг. Потому что выпечка, это не моя специализация."

Он думал сделать основное блюдо, но для него это было бы трудно использовать способность композиционного рецепта, где стейк будет основным блюдом. Но, конечно же, он может приготовить стейк, и передать свой рецепт другому человеку. Но эти люди накопили хорошие навыки готовки. Они дадут оценить их блюда, но не позволят другому человеку увидеть их рецепт.

И поэтому, он хотел сделать закуску, рецепт которой был наиболее важен. Кая кивнула с равнодушным лицом.

"Хорошо. А что насчёт остальных? Смотря на то, что вы ничего не говорите, я могу просто воспринять это, как то, что всё в порядке, верно?"

"Я хочу сделать основное блюдо. Рыба."

Хлоя поколебалась, но в итоге подняла руку. Даже если она и была способной, она оставалась очень осторожной. Слова об ответственности за основное блюдо дались ей не легко. Потому что это было также, как стать главным героем. Но, несомненно, для такого задания, нет ничего лучше, чем привлечь побольше внимания, но даже так, она чувствовала себя совершенно иначе. Кая кивнула и сказала.

"Люди, которые вызвались первыми, получат то, что хотели. Кто ещё хочет сделать рыбу?"

Кая осмотрела всю свою команду, но никто не открыл рот. Размышляя об этом, насколько трудно было справиться с рыбой, было заведомо ясно. От разделки до приготовления. Рыба была блюдом не из простых.

"Кажется, нет никого. Итак, Хлоя будет ответственна за основное блюдо из рыбы, хорошо?"

"Но сколько же основных блюд мы должны сделать? Два? три?"

"Хмм…"

Из-за этого неожиданного вопроса, Кая запаниковала и не смогла ответить. По правде говоря, для неё это может быть только так. Потому что она не ела блюд такой направленности. Бывали времена, когда она делала неряшливые блюда у себя дома, но это была лишь имитация. Она не знала, сколько должно быть блюд и какие правила должны быть соблюдены.

Кая закручивала свои волосы пальцами и закатила глаза. Она была таким человеком, который не скрывал, знает ли она или нет. Чжо Минджун, находящийся рядом с ней, сказал.

"На мой взгляд, я считаю, что это было бы неплохо. Кая, в общем, мы должны сделать ещё восемь других блюд. По правде говоря, сделать салатики или фрукты не составит много труда. Так не лучше ли будет сосредоточиться на основном блюде?"

"…Он так сказал."

Кая заставила себя показать спокойное лицо и посмотрела на команду. К счастью, никто не хотел обижать молодого лидера команды. Ведь они видели эфир, они смутно представляли, что было в прошлом Каи. Не было необходимости указывать на то, что она не знала о таком направлении кулинарии.

Джоанна открыла рот. У неё были вьющиеся светлые волосы, доходившие до плеч, и она, как будто вышла из американских журналов 1920-ых годов. Она была белой девушкой, которой нравится старомодный стиль.

"Но что будет делать лидер команды? Если ты будешь шеф-поваром, должна ли ты сделать блюдо?"

"…"

Кая не смогла сразу же ответить и взглянула на Чжо Минджуна. Её было трудно ответить на это самой. Ведь она ещё не знала, какова роль шеф-повара. Её глаза кричали, прося о помощи. Чжо Минджун открыл рот.

"По правде говоря, для шеф-повара трудно тоже готовить. Только с проверкой того, что мы приготовим, сделает её занятой. Но, несомненно, было бы неплохо, если бы Кая включилась в готовку, но это утомительно."

"Это так…"

Джоанна убеждённо кивнула. Кая просто смотрела на стол. Кая открыла рот, смотря на стол.

"Я хочу сходить в туалет. Миджун, пошли вместе."

(П.П. Чтааа?! Переводчика нокаутом отправили в кому… :3)

"Верно… Что?!"

Чжо Минджун небрежно ответил, и посмотрел на неё, как если бы услышал что-то не то. И с другими участниками было то же самое. Чжо Минджун вынужденно рассмеялся и сказал.

"Пойти? В туалет? Со мной?"

Он в недоумении говорил слова по отдельности. Кая кивнула со спокойным лицом.

"Да. Туалет. Это приказ шеф-повара. Следуй за мной."

Когда она закончила говорить, она тут же направилась в туалет. Чжо Минджун ошарашенно посмотрел на команду, и встал с покрасневшим лицом. Хлоя потянула Чжо Минджуна за рукав. И шепнула ему, понизив голос.

"Если Кая что-нибудь сделает, кричи. Понял?"

(П.П. Автор!!! Я в шоке! Что же ты со мной делаешь?! :D)

"… И ты придёшь меня спасти?"

"Неа. Просто приду посмотреть."

(П.П. … )

Сказала Хлоя и игриво рассмеялась, как ребёнок. Глядя на её лицо, Чжо Минджун даже не мог разозлиться. Это произошло, когда Чжо Минджун хотел сделать шаг.

"Я отойду на некоторое время."

У него даже не хватило смелости посмотреть на лица его товарищей по команде.

Но когда он вошел в общественный туалет, Каи там не оказалось. В этот момент послышались звуки ударов по стене. Кая стояла в проходе, который был немного отделён от туалета. Она указала за спину. Это была её комната.

Ещё до того, как Чжо Минджун смог что-либо сказать, Кая вошла в свою комнату. Чжо Минджун помедлил и последовал за ней. Хотя это была её комната, он не знал, что происходит в комнате девушки.

"Это туалет?"

"Если хочешь, просто войди. Здесь также есть внутренняя часть моей комнаты."

"…Я говорю не об этом. Почему ты говоришь это так неожиданно? Сказать парню, пойти вместе в туалет. Это была странная атмосфера."

"Прости."

Смотря на то, как извинилась Кая, поставило его в тупик. Она была не из тех, кто принижает себя. Чжо Минджун вздохнул и сказал мягким голосом. Он мог догадаться, почему Кая позвала его таким образом.

"Я думаю, что смутно представляю, почему ты меня позвала. Но почему я? Там же была Хлоя."

"…Просто так, для меня так удобней, просить у тебя помощи. Но не пойми меня неправильно. Это не значит, что с тобой легко."

Кая сказала серьёзным голосом и подняла правую руку, как если бы давала присягу.

"Я дам тебе несколько наставлений."

"С чего это?"

"…Я буду делать завтрак для тебя. По крайней мере, пока не буду дисквалифицирована."

Из-за этого простого и очаровательного предложения, Чжо Минджун рассмеялся. А после открыл рот.

"А если ты победишь, ты будешь делать его вечно?"

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 42. Роль шеф-повара (часть 4)**

Только после того, как он закончил говорить, он понял, что сказал что-то, что будет говорить лишь 30-летний. Но Каю это не волновало. Она выросла на рынке. Она уже привыкла к подобным шуточкам. Глядя на смущающееся лицо Чжо Минджуна и становившееся ещё более неуклюжим, Кая бросила на него свирепый взгляд.

"Хотя у нас нету камер в залах и номерах. Не забывайся."

"Кхм. Тем не менее, что ты хотела спросить у меня?"

"Не смотря на то, что я хочу тебя спросить, я даже основ не знаю. Просто считай, что обучаешь новичка."

Чжо Минджун вздохнул. Хотя он и сказал, что собирается научить её, он не был сведущ в этой роскошной пище, и в этом целом направлении. Он знал, что у него есть несколько вещей, которые он приобрёл через интернет и через реальный опыт.

Он начал медленно объяснять довольно низким голосом. У Каи время от времени возникало ошарашенное выражение на лице, а иногда хмурое. За исключением общих слов, на подобии 'Да', 'Я поняла', единственный раз когда она открыла рот, когда он ей объяснял о 'Столе обслуживания'.

"Так, я смогу увидеть обслуживающую тележку, да?"

"Да. Ты можешь думать об этом, как о работе над блюдом и завершении на глазах клиента."

"А если у человека не хватит сил, что тогда?"

"Нам всё равно нужен кто-то, кто будет заниматься обслуживанием. Мы должны будем поработать над основным блюдом, но десерт или суп, мы можем заранее их подготовить."

"….Хмм."

Беседа продолжалась в таком ключе. Конечно же они не могли заниматься этим слишком много. Потому что они не могли сказать, что они пойдут в туалет и будут оставаться там вечно. И только потому, что это не так, они закончили это в ближайшее время. Когда прошло десять минут, Кая и Чжо Минджун вернулись к своей команде.

"Хорошо сходил в туалет?"

"К счастью, я в безопасности."

На вопрос Хлои, Чжо Минджун ответил обессиленно смеясь. Некоторые из их товарищей по команде посмотрели на этих двоих и рассмеялись. Они могли догадаться, что Кая использовала это как предлог, и пошла получить наставления. Однако, не было необходимости указывать на это и беспокоить её. Потому что только смотря на действия этих двоих, было достаточно, чтобы немного повеселиться.

Джоанна крутила свои светлые волосы на пальце и открыла рот.

"Пока вы ходили в туалет, мы тут немного поразмышляли. Основными блюдами будут сибас, индейка и оссобуко."

(П.П. Сибас — морской окунь

Оссобуко, также оссо буко (итал. osso buco) — традиционное блюдо итальянской кухни )

"Ингредиенты из оссобуко всем знакомы."

"Мы не сможем готовить что-то незнакомое. И не то, чтобы приехали эпикурейцы, но клиенты будут разного социального положения, так что я не думаю, что было бы хорошо представлять неизвестные блюда. Но окончательное решение за шеф-поваром."

(П.П. А вот и сам Сибас. Не Сибался от меня гадёныш :D)

"У меня нет никаких возражений. Потому что вы уже всё решили, так ведь?"

Сказала нечто такое Кая и закатила глаза. Кажется, она о чем-то думает, и немного помедлив, она открыла рот.

"Деридонг… нет, стол обслуживания. Я считаю, что было бы неплохо его сделать. Если будет сорок человек, тогда по меньшей мере будет десять столов… Ах, но они же будут клиентами обеих команд?"

(П.П. Не знаю, что такое деридонг, ибо в инете этого нету.)

Кая нахмурилась. Хлоя захлопала в ладоши, как если бы она что-то вспомнила.

"Сейчас, думая об этом, я уже спрашивала это у РП. Выслушав его, кажется, они будут есть оба направления кулинарии."

"…Кажется, им придётся съесть много еды."

"Ах, это не так. Они разделятся на две группы, у одной команды они будут обедать, а у другой ужинать, так они съедят блюда обеих команд."

"Ты должна была сказать об этом раньше."

Проворчала Кая. Но Чжо Минджун мог понять. Ведь, в конце концов, это была телетрансляция. Они не могут объяснять всё до мельчайших подробностей на камеру.

В этот момент. Хьюго протянул листочек Кае. Она вздрогнула на мгновение и взяла бумажку с нервным лицом. Хьюго сказал.

"Это рецепт, который мы сделали сами. Взгляни."

Чжо Минджун приблизился к шее Каи, чтобы проверить рецепт. Он не обладал ничем выдающимся, потому что был разработан в кратчайшие сроки, но это не главное. В тот момент, когда он прочитал рецепт на листочке, перед ним появился средняя кулинарная оценка, вместе с композиционной оценкой, как и раньше. И лицо Чжо Минджуна потемнело. Кулинарная оценка 6. А композиционная оценка 5.

"Не подходит."

Тот, кто сказал это, не Чжо Минджун, а Кая. Она продолжила нахмурившись говорить.

"Если забыть о размещении блюд, рецепт не достаточно хорош. По правде говоря, смотря на рецепт, у меня пропал аппетит. Вы хотите, чтобы ваши блюда были возвращены клиентами?"

Если это было как обычно, Чжо Минджун мог бы остановить Каю, но он согласился с её словами. Хотя он и был написан второпях, это был низкокачественный рецепт. Кая открыла рот.

"Для начала, это получается странным основным блюдом. Жаренная индейка с самодельной горчицей? Вы считаете, что клиенты приедут сюда поесть роскошных трёхминутных блюд? Боже. Боже мой. Кто вообще до этого додумался?"

(П.П. Когда-то в начальных главах была такая фигня про трёхминутную готовку, теперь всё немного прояснилось. Трехминутные блюда, это блюда в основном из так называемых полуфабрикатов, здесь этому придаётся более глубокий смысл. В этой новелле трёхминутные блюда именуются так из-за отсутствия изюминки и ничем не примечательной простоты.)

На вопрос Каи, небольшой парнишка поднял руку. Питер Грей. Он был американо-индусом. Кая резко посмотрела на него.

"Чего ты от нас хочешь? Ты считаешь, что мы сможем чего-то добиться с этим простым блюдом? Если ты не хочешь вылететь отсюда, то лучше не берись за основное блюдо. Просто…"

Кая повысила голос. Хлоя, находящаяся рядом с ней, была обеспокоена и собиралась её остановить. Понизив голос, Питер прервал её.

"Разве оно не лучше, по сравнению с тем что ты ешь?"

"…Что ты сказал?"

"Они говорят, что ты приехала из гетто. Нет, что ты из гетто. Ты даже не окончила школу. Ты думаешь это забавно, ведёшь себя как превосходный эпикуреец или повар, когда ты прожила такого рода жизнь?"

В одно мгновение атмосфера охладилась. Кая бесстрастно смотрела на Питера. Нет, она лишь казалась невозмутимой, мышцы на её лице подергивались так сильно, что казалось, могут в любой момент лопнуть. Голос с уникальной хриплостью выходил из её рта.

"Так ты говоришь мне не притрагиваться к твоему убогому рецепту?"

"Убогий рецепт? Интересно. Я не очень хорошо понимаю, что значит убогий. Но кажется, такое делаешь ты? Ну, ты убогая, так…"

"Этот сукин сын….!"

Встала Кая испуская проклятия. Хлоя, находившаяся рядом с ней, не зная что делать от удивления, схватила Каю за талию. Это было отличным решением. Потому что, если бы она опоздала хотя бы на секунду, то лицо Питера было бы уже разукрашено. Глядя на Каю, которую держит Хлоя, Питер продолжил говорить.

"Даже если ты убогая, ты не желаешь слышать такие слова. Прости. Я извиняюсь."

"Эй, ты переборщил."

"Правильно сделал."

Товарищи по команде, которые не могли на это смотреть, пытались остановить Питера. Лицо Каи, можно было сравнить с дьяволом, который испускал всевозможные проклятия, которые невозможно было понять. Питер посмотрел на Каю и показал спокойное лицо. В этот момент.

"Ёб\*ное дерьмо."

Вполголоса прозвучало посреди всей этой суматохи. Поначалу они не обратили внимание на голос, но вскоре, они засомневались в том, что услышали и повернули головы. Это был Чжо Минджун. Тот, кто по обыкновению был спокойным и сдержанным, выругался своим ртом.

Даже Кая, ругающаяся на Питера, остановилась и посмотрела на Чжо Минджуна. Это было сильно. Чжо Минджун не запаниковал из-за столь внезапного внимания. А после, посмотрел на них и его глаз задёргался.

"Чего ты пытаешься добиться? Нет, зачем ты вообще пришла сюда? Ты пришла, чтобы готовить. Но почему ты несёшь всякую х\*рню своим ртом, который ты используешь, чтобы пробовать пищу?"

"Это не то о чем я говорю, он сказал, что я убогая, и…"

"Это правда, что Питер сказал гадости. Но насколько чиста твоя речь? Почему ты всегда говоришь нападками? Ты четко знала, зачем ты идёшь на конфликт. Даже после скандала с Андерсоном в команде, ты не пришла в себя?"

Кая не знала, что сказать и смотрела на Чжо Минджуна дрожащими глазами. Для неё, слова Чжо Минджуна были более шокирующими, нежели Питера. С каких пор он стал таким? Она думала о том, что Чжо Минджун, очевидно, заступится за неё.

Питер, который наблюдал на ситуацией, открыл рот.

"Да. Мои слова были грубыми, но по правде говоря, если бы она не захотела драться со мной…"

"Ты тоже, не смей указывать на что-то подобное. Ты не жертва. Какого черта тебе понадобилось нападать на неё только потому, что тебя ударили? Сколько тебе лет? Двадцать три? Четыре? Ты старше меня. Но какого черта ты делаешь это по отношению к кому-то, кому даже двадцати нет? Убогая? Это всё что ты можешь сказать?"

Его слова не особенно были смешаны с ругательствами, но его голос казался таким, будто содержит всевозможные ругательства и плохие слова. Питер, кажется, хотел что-то опровергнуть, но не смог ничего толком сказать. Потому что слова Чжо Минджуна оказались верны. Он также посмотрел на других товарищей по команде.

И Кая также не могла найти слов, чтобы ответить. Это не потому что она была незрелая и упрямая. Она поняла, почему Чжо Минджун разозлился, и она, сделавшая слишком много подобного, оказалась не в той ситуации, где она могла бы что-то опровергнуть.

И она ничего не могла поделать со своими горькими чувствами. Возможно, если бы Хлоя не обнимала бы Каю за талию, она бы наверное заплакала. Хотя, у Каи было больше сил, чем у Хлои, казалось, что всё наоборот…

Чжо Минджун глубоко вздохнул. И сказал ещё более низким тоном.

"Давайте вы возьмёте себя в руки, ребята. Вы ещё не стары. Но вы и не дети. Я, нет, мы должны действовать, вам нужно сменить подгузники?"

Это были грубые слова, чтобы их слушать, но, по крайней мере, Кая и Питер не могли сказать, что они были слишком грубы. Потому что не имели на это права. Чжо Минджун продолжил говорить.

"И даже на мой взгляд, рецепт неудачный. Разве ты не сделал столь неряшливый рецепт, потому что ты не сосредоточился на индивидуальностях. Я не считаю, что сочетание горчицы и жаренной индейки это плохо. Но это немного слабовато, чтобы представлять в качестве роскошной еды. Возможно, слова Каи и были чрезмерными, но она указала на неудачный момент."

Ответа не было. Из-за неловкой атмосферы, Чжо Минджун вздохнул про себя. По правде говоря, он не хотел действовать так. Но он считал, что если позволить этим двоим делать всё по своему, то команда развалится. И единственный, кто мог вмешаться, это Чжо Минджун. Потому что, если бы это был кто-то кроме него, то Кая бы не приняла это так покорно. Всё таки, это было благодаря блистательности Чжо Минджуна, он мог контролировать Каю.

"Давайте не будем устраивать проблем между собой. Мы пришли сюда готовить. И завтра, мы должны поприветствовать клиентов. Это впервые когда я рассматриваю клиентов с позиции повара. Я ожидаю этого, и волнуюсь поэтому. И я считаю, что в вас мужества не меньше чем у меня. Разве не так? Итак, по меньшей мере, мы должны не допустить представления блюда, наполненного раздражением."

Чжо Минджун говорил до этого момента и перевёл дыхание. Кая и Питер, кажется, немного успокоились, и сели на свои места надув губы.

Чжо Минджун взглянул на камеру установленную в углу. Он считал, что Мартину понравится эта картина.

'Что бы ни случилось, у этого старика должны быть большие доходы.'

Думая о Мартине, смеющемся и ухмыляющемся, что делало его ещё более отвратным, Чжо Минджун вздохнул и облокотился на диван. Хлоя взглянула на команду и прошептала Чжо Минджуну вполголоса.

"Что ты собираешься сделать? Мне кажется, я умру от неловкости."

"Я, не, знаю."

Чжо Минджун сказал эти слова Хлое на ухо. Хлоя задрожала, как будто её щекотали и встала с места. И проорала во всю силу.

"Для начала, давайте поужинаем!"

"…Но сейчас только 3:30?"

"Всё в порядке. Мы сделаем то, что займёт немного времени и сможем поужинать пораньше."

Хлоя рассмеялась и посмотрела на них.

"Кто-то умирал от недугов за ужином?"

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 43. Роль шеф-повара (часть 5)**

Было очевидно, что своим намерением она хотела оживить настроение. Они не знали, было ли это стремление подделкой или нет. Чжо Минджун не мог понять.

Но одно он знал, то, что его сердце немного успокоилось. Потому что, если вы говорите жесткие слова, не только люди услышавшие это, почувствовали бы себя плохо, но и сказавший. Так что, Чжо Минджун не мог почувствовать себя хорошо после таких слов.

Хлоя также пыталась оживить, и если бы не она, эта неловкая атмосфера осталась бы. Как бы то ни было, Чжо Минджун почувствовал благодарность по отношению к Хлое. Потому что обременённый, он почувствовал облегчение благодаря Хлое.

"По крайней мере, у меня нет таких недугов."

Чжо Минджун усмехнулся и встал. "У меня тоже." Хьюго встал. И после этого, почти вся команда встала одновременно. Питер и Кая тоже. Они не могли отступить в такой ситуации. Чжо Минджун посмотрел на Каю и сказал.

"Я думаю, было бы не плохо, чтобы запланированные блюда сделать завтра, как думаешь? Шеф."

Кая, которая прислушивалась к Чжо Минджуну скривила лицо при слове шеф, её лицо не могло не напрячься и она посмотрела на него. Хьюго, который был рядом и услышал эти слова сделал слишком весёлое лицо.

"Сейчас, когда я смотрю на это, даже если это временно, шеф-повар остаётся шеф-поваром. Я тоже буду называть тебя шеф с этого момента, шеф."

"Я тоже, шеф."

"Шеф? Это хорошо. Это заставляет меня почувствовать себя на реальной кухне. Всё хорошо, так ведь шеф?"

Джоанна и Хлоя рассмеялись и посмотрели на Каю. У Каи было относительно спокойное лицо, но её уши покраснели. Кая открыла рот.

"Просто… исправьте рецепт."

"Да, шеф!"

Хьюго ответил как приветствующий солдат. А после этого, Кая закрыла рот.

Процесс готовки происходил в более комфортной обстановке. Члены команды начали делать то, что они уже планировали сделать, и Чжо Минджун делал также. Он начал делать суп из краба.

(П.П. bisque de crabe — Суп из краба.)

Суп(bisque) в Корее был супом из измельченного моллюска, краба или панцирей креветок и был широко признан. Однако, только на половину был правильным. Точнее говоря, Суп(bisque), это суп, сделанный из ракообразных и раковин моллюсков. Но не надо было их измельчать.

Первым делом, Чжо Минджун обработал овощи. Сельдерей, морковку, лук, чеснок, петрушку, тимьян, соль, оливковое масло и лавровый лист. Чжо Минджун нарезал эти овощи и положил их в кипящую воду. Он планировал сделать овощной бульон.

На самом деле, когда ты делаешь суп(bisque) обычным образом, рекомендуется использовать куриный или рыбный бульон. Однако, если он хочет сделать его прямо сейчас, ему бы пришлось использовать фабричный, и Чжо Минджун считал, что лучше использовать овощной бульон, нежели делать так. Для начала, у его овощного бульона вкус будет выявлен более аккуратно, чем у фабричного.

Он поставил бульон на огонь и Чжо Минджун приступил к обработке краба. Это был данженский краб, и его обычно едят на западном побережье Америки. Он был не из маленьких. Даже веса в нём, примерно 1кг.

Но, чем больше он был, тем с ним, так или иначе, было удобней. Чжо Минджун вывихнул суставы краба и тщательно очистил от панциря. Такая работа будет простой для тех, кто каждый день работают с крабами. Выковыривая сырое мясо. Однако, Чжо Минджун к этому не привычен, так что он мог быть лишь осторожнее. Потому что если он приложит даже немного больше силы, то мясо будет крошиться.

'Возможно, причина в кулинарной оценке равной 7, также из-за тяжести работы.'

Чжо Минджун подумал и ухмыльнулся. Суп из краба, который он делал сейчас, делается помещая мясо краба в тарелку горячего супа.

"Минджун, всё в порядке?"

"Наполовину готово."

"Вау, уже?"

Хлоя удивлённо спросила. Чжо Минджун слегка взглянул на неё. Хлоя сказала, что собирается делать сибаса на гриле, но она по-прежнему была занята обработкой рыбы. Чжо Минджун открыл рот.

"Хочешь, чтобы я тебе помог?"

"Нет, я почти закончила."

"Если что нужно, просто попроси. Потому что я закончу в ближайшее время."

"Да."

Вскоре, овощной соус был готов. В это время готовился суп(bisque).

Чжо Минджун уменьшил огонь до среднего и половил сливочного масла и масло канолы на сковороду. А когда масло немного подтаяло, он положил нарезанный лук-шалот. Лук-шалот, это сорт лука, имеющий более жидкую консистенцию и также более нежный вкус. Когда вам нужен вкус лука, но в тоже время чтобы он не был чрезмерен, будет хорошей идеей добавить этот лук.

(П.П. Канола (англ. Canadian Oil, Low Acid, канадское масло пониженной кислотности) — пищевое растительное масло с низким содержанием эруковой кислоты, производящееся из рапса и, в меньших объёмах, технической репы (турнепса), а также сельскохозяйственная культура, семена современных канадских сортов рапса (Brassica napus) и Brassica campestris с пониженным содержанием эруковой кислоты и глюкозинолатов.)

После этого, он слегка обжарил лук-шалот, он добавил его в соус, а также сливки и приправил солью и перцем. И теперь, подошло время для краба. Точнее говоря, он положил панцирь и внутренности краба. Затем он поварил пять минут, после чего, он налил сухого белого вина и продолжил варить.

После этого, он должен использовать сито для супа(bisque). Потому что в нем не должны оставаться внутренности и панцирь. И сито, очевидно, будет лучше взять потолще.

Он налил суп в тарелку, в которой уже было мясо краба. А затем, положил тонко нарезанный свежий эстрагон, это конец. Эстрагон — трава со сладким и пряным ароматом настолько тонким, что французы его называли королевой специй. Он считал, что эстрагон сохранит вкус крабового супа(bisque).

Чжо Минджун медленно выпил ложку супа. Изначально, он не почувствовал воодушевления. Сладкий и солёный вкусы сначала стимулировали его язык, а когда суп полился по горлу, он почувствовал уникальный вкус и аромат, заполняющий его рот.

Когда он пришел в себя, он счастливо улыбнулся. От такого вкуса невозможно не улыбнуться. А теперь, Чжо Минджун попробовал крабовое мясо. Мягкое и нежное мясо, легко крошится как тофу. Он раздавил его языком и нёбом. И рыбного запаха вообще не было.

"Это вкусно?"

Хьюго, который готовил оссобуко слегка взглянул на него. Чжо Минджун ответил улыбкой. И этого было достаточно. Хьюго, помешивая пюре, открыл рот с серьёзными глазами.

"Дай мне попробовать."

"Я не хочу. Если ты попробуешь, ты не получишь воодушевления после того, как мы будем есть. Потому что нет ничего мощней, чем первая проба."

"Нет, я оценю это с тем, что я ем сейчас, так что, дай попробовать."

"Я не могу. Запах пюре попрежнему остаётся во рту и носу, так что я чувствую себя очень печально, что ты не можешь поесть моего супа."

"Ах ты, подлый упрямец."

Проворчал Хьюго и отвернулся. Чжо Минджун ухмыльнулся и осмотрелся. Все были заняты, но все они заканчивали. Хьюго, Хлоя и Питер, которые в основном готовили соус, не прикасались к мясу. Нет, если говорить точнее, это не касается Питера. Потому что его индейка уже в духовке.

'Изменил ли он рецепт?'

Из-за ужасного рецепта с применением горчицы, случился скандал. Если бы Питер умеет думать, то он приготовит её используя другой метод.

Чжо Минджун вновь повернулся. И его взгляд упал на Каю. Она наблюдала за ним сидя на стуле со скучающим выражением на лице. Она могла быть только такой. Потому что, не смотря на то, что они готовят ужин, они подготавливаются к заданию. Кроме того, Кая была шеф-поваром. Здесь не было сковороды для неё.

"Выпечка готова."

Сказал Карлос, ответственный за выпечку. В отличии от своего бразильского имени, его лицо было белее, чем у белых людей, а его глаза были настолько голубыми, что в них было неприятно смотреть. Однако, бублик, имеющий темно-коричневый цвет, чем-то напоминает бразильский народ.

(П.П. Автор, ты где такую траву качественную достал? Мне тоже хочется, что бы различные бублики и пряники казались людьми, а ещё, чтобы они могли разговаривать. :3)

Кая встала, так как время скучать подошло к концу.

"Хорошо, все собрались. Давайте поедим."

Все остановили свои руки и уселись на свои места. Бублик Карлоса был подан и была хорош приготовлен, но по правде говоря, это не достаточно хорошо, со вкусом Чжо Минджуна. В первую очередь, Чжо Минджуну не нравились бублики. И ему также не нравился вид сливочного сыра. После нанесения бананового сливочного сыра и съев наполовину, он встал. Теперь была его очередь.

Суп из краба был в качестве закуски. Чжо Минджун расставил тарелки в которых было сырое мясо краба и налил суп при помощи чайничка. По правде говоря, ему нужны были другие идеи, когда он готовил для судей. Потому что он собирался быть оценен теми же конкурентами. Показывать свой табель успеваемости перед учителями и друзьями, это совершенно другое. Но, конечно же, если он следует системе, то об оценке ему незачем слишком беспокоиться.

[Крабовый суп]

Свежесть: 81%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: выше среднего(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 7/10

К сожалению, качество выше среднего, он не мог ничего с этим пожелать. Потому что краб, используемый в блюде был не свежим, а замороженным. Так что, он мог только неудовлетворённо смотреть на кулинарную оценку.

Чжо Минджун спросил с нервным выражением на лице.

"Это вкусно?"

"…Это превосходно. Хотя это впервые, когда я ем сырое крабовое мясо, я не думал, что это будет так вкусно. Ощущение рыбы совершенно отсутствует."

"Сырое мясо и суп… забавное сочетание."

Каждый оставил хороший комментарий. Они не говорили официально. Ты можешь не знать многих вещей, но они были людьми, которые официально ещё не присоединились к кулинарии. Чжо Минджун рассмеялся, как если бы ему полегчало. Смотря на такого Чжо Минджуна, Хьюго ухмыльнулся. Это была красивая, но слащавая улыбка, характерная для испанцев.

"Даже если у тебя абсолютное чувство вкуса, ты нервничаешь, когда другие пробуют твою еду?"

"Конечно же. Потому что мой вкус не является стандартным вкусом."

"Ну, не волнуйся. Этот вкус может кому-то не понравиться, только если у него есть аллергия или он боится крабов."

"К счастью, если так оно и есть."

Чжо Минджун улыбнулся, а затем посмотрел на Каю и Питера. Только они ещё не оценили блюдо. Питер сказал с нелепым лицом.

"Это вкусно."

"…Мне тоже."

Кая последовала за низким голосом Питера. А затем, Питер слегка взглянул на Каю. Однако, Кая закатила глаза и проигнорировала Питера. Чжо Минджун увидев это, внутренне вздохнул. Хотя это было бы странно, быть друзьями после ссоры, но даже так, он чувствовал сожаление за отношения Каи. Как бы то ни было, она всё ещё оставалась шеф-поваром.

Но, скорей он чувствовал, что он на себе испытывает роль шеф-повара. И эта ситуация ему не очень понравилась. Если бы он выбрал шар шеф-повара, то он бы чувствовал себя сейчас более комфортно. Потому что это дало бы ему квалификацию.

Однако, она всё ещё его товарищ по команде. Вести себя как её защитник или взять на себя роль шеф-повара, было бы забавно. Чжо Минджун закрыл рот и повернул голову. Вскоре, Хлоя подошла с тележкой, с находящимся на ней жареным сибасом. Белый соус, который он впервые увидел, казался смешением белого русского и соуса велюте.

(П.П. не знаю какой русский соус, ибо их дохрена и много

Велюте (франц. Veloute) – белый базовый соус, который подают к блюдам из птицы, рыбы или же используют в качестве основы для других соусов.)

После того, как он попробовал, он мог описать свои чувства несколькими словами. Вкусно. Очень вкусно. С учётом того, что жарить рыбу было трудно, и смотря на то, что снаружи она была хрустящей, а внутри нежной, ощущение стейка, которое можно объяснить словом профессионально.

Сочетание соуса велюте также превосходно. На первый взгляд, кажется, соус карбонара, но нежирный соус вывел аромат сибаса на новый уровень. Сок, выходящий, когда он жевал сибаса с соусом велюте, казалось, был единым целым.

(П.П. Карбонара — соус добавляемый в пасту(Макаронные изделия))

Чжо Минджун восхищаясь открыл рот.

"Это… это действительно вкусно, Хлоя."

Хлоя широко улыбнулась. Но вопреки тому, что он ожидал, из её рта вышел вопрос.

"Правда? Какая оценка?"

Улыбаясь ответил Чжо Минджун. Когда она планировала задать ему этот вопрос?

"8 баллов"

"Он… итак, 8 баллов это немало."

Хлоя рассеянно посмотрела на своё блюдо. А у команды, евшей сибаса было совершенно другое выражение лиц. Они также знали, что оно было восхитительно, но когда Чжо Минджун сказал, что оно было блюдо на 8 баллов, вкус ощущался ещё более роскошным и изысканным.

Но после этого сладостная атмосфера разрушилась. Это был Питер. Не то чтобы он что-то натворил. Проблема была в его блюде из индейки. Запечённая индейка, которая была напичкана зеленью и овощами, не так уж и плоха, но это, конечно же, не то блюдо, которое можно назвать прекрасным.

Точнее говоря, это была домашняя пища. Он сделал и нанёс коричневый соус в сопровождении с зелёным луком… Но также существует проблема внутри. Они могли почувствовать жженый вкус в коричневого соуса. Это не то блюдо, которое можно предоставить клиентам.

То, что вызвало у него головную боль, было то, что даже после представления этого блюда, он попросил оценить блюдо. А также стоял с выражением ожидания. Однако, он не мог назвать ему хорошую оценку из-за этого. Потому что он не врал, когда дело доходит до кулинарии.

"5 баллов."

"А наивысший балл, 10?"

"Да."

"…Оставлю это. Пробуйте между собой. Я пойду на первый этаж."

Питер вышел из кухни с лицом, полным досады и разочарования, а также несчастья. В тихой обстановке, Чжо Минджун открыл рот, как будто вспомнил о чем-то.

"Он ушел не помыв посуду."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 44. Неожиданная популярность (часть 1)**

Команда Каи стояла в середине, Мартин рассматривал неожиданного клиента. Эмили Поттер. Это была она.

Конечно же, это было странно, видеть их вместе. Ведь в первую очередь, они руководитель и исполнитель. Но сейчас, Эмили не рассматривала Мартина в качестве исполнителя.

Эмили широко улыбнулась.

"Прошло много времени с того момента, как мы встретились в месте без камер, Мартин."

"Да. Но что случилось? Ты собираешься согласиться с моим предложением?"

Мартин посмотрел на неё выжидающе, но Эмили покачала головой. Мартин не расстроился и спросил.

"Тогда почему…?"

"Ну, так как ты и я, оба занятые люди, я перейду сразу к делу. Об этом предложении, я думаю. О программе дегустации, которая последует после Великого Шеф-Повара."

"Говоря, что ты думаешь об этом, у тебя есть какое-то предложение?"

"Ты прав. Ты очень тактичен. Я хочу Чжо Минджуна."

После этих слов, лицо Мартина странно скривилось. Только тогда Эмили поняла, что её слова о том, что она хочет Чжо Минджуна могут быть истолкованы по-разному. Однако, нет никакой необходимости исправлять это. Потому что Мартин не тот человек, кто не правильно бы понял значение этого. Он открыл рот.

"Это из-за его таланта в дегустации?"

"Да. Если исполнители программы ещё не определены, можно хотя бы поставить меня и Чжо Минджуна."

"Но что об этом думает Чжо Минджун…?"

"Это не та проблема из-за которой я должна волноваться. Не руководитель ли отвечает за набор?"

Слова Эмили были верны. Мартин погрузился в свои мысли. Помимо мнения Чжо Минджуна, он мог только размышлять о том, будет ли комбинация идеальной. Сначала программы, Мартин думал об отправке эпикурейцев в дегустационное путешествие. Однако…"

'Впишется ли Чжо Минджун в такую должность?'

Конечно же, это правда, что у Чжо Минджуна хорошо развито чувство вкуса. Не была ли чувствительность его языка не сравнима с эпикурейцами? Хотя Чжо Минджун был жемчужиной, он был ещё не достаточно отполированным. Он всё ещё будет чувствовать волнение, от возможности стать известным как эпикуреец.

И Эмили увидела беспокойство Мартина.

"Конечно же, это будет совсем не то, что у тебя было в планах. Но я обещаю тебе. Хотя область изменится, удовольствия от этого не убудет."

"Я с этим согласен. Потому что, помимо таланта Чжо Минджуна, он может стать звездой гигантских маштабов."

"Тогда, я буду ждать положительного ответа. Позвони, когда решишь."

"Вау… Работы прибавилось."

"Прибавилось? Разве у тебя есть другая работа?"

На вопрос Эмили, Мартин горько вздохнул. Он ответил измученным голосом.

"В команде Каи возникли небольшие проблемы. Точнее говоря, лучше будет сказать, формирование вражды."

"Ну, я тоже обеспокоена. Кая хороший повар, но она не тот тип, который может управлять людьми. С кем она конфликтует?"

"Питер Грей. Это он."

"Ах…."

Понимая кивнула Эмили. Навыки Питера были достаточно хороши, но его характер был не очень. Но его навыки были хороши, если говорить о ранних стадиях отборочных этапов. Есть участники, у которых навыки не слабее его, но ему ещё много чего не хватает. Даже сам Питер чувствовал это.

Даже если и так, сказать, что агрессивный характер получил агрессию, было бы не странно. Эмили открыла рот.

"Однако, это неактуально? В твоём случае, будет лучше, если будут всплески проблем, потому что ты сможешь использовать это для телепередачи. Разве тебе этого не достаточно, чтобы стать счастливее?"

"Конечно, я должен быть, если бы это была лишь телепередача. Но, в конце концов, всё проходит через участников. Если случайно, распространится плохая атмосфера, их отношения и эмоции также передадутся через экран. В долгосрочной перспективе это не хорошо."

"В конце концов, это так. То, что ты должен заботиться о психическом здоровье участников до конца. Так ведь?"

"Ты права."

Мартин кивнул. И в этот момент. Эмили погрузилась в свои мысли на мгновение и захлопала в ладоши, открыв рот.

"Теперь, когда я об этом подумала, четвёртый эпизод выходит в эфир сегодня, да? О чем он? В зависимости от содержания, настроение участников будут различаться как небо и земля."

Мартин ответил с неловкой улыбкой.

—

По окончанию ужина, Чжо Минджун и команда собрались в комнате отдыха. Питер, который почувствовав себя плохо и вернулся в комнате, вышел, потому что ему тоже было любопытна трансляция. Для другой команды было также очевидно, чтобы выйти. Чжо Минджун ткнул пальцем в Марко и спросил.

"За что ты ответственен?"

"Это секрет. Они сказали мне не говорить об этом."

"Эй, ты мог бы по крайней мере мне это сказать. Даже так, это очевидно. Десерт, верно?"

Марко не ответил и закатил глаза. В этот момент. Андерсон схватил руку Марко и встал с места. Андерсон холодно посмотрел на Чжо Минджуна.

"Ты чего ведёшь себя как шпион?"

"Я шпион?"

"Конечно же, как ещё можно назвать кражу информации?"

"Правда, разве это не имеет значения?"

"Ты не поймёшь этого. Так за что ты ответственен?"

"Я…."

Чжо Минджун, собираясь ответить, нахмурился.

"Вы не хотите говорить мне, но хотите чтобы я вам сказал?"

"Я хотел бы вернуть эти слова тебе."

"Оставьте это. Мне не интересно."

Фыркнул Чжо Минджун и повернул голову. Андерсон посмотрел на такого Чжо Минджуна и холодно рассмеялся, он оттащил Марко и сказал.

"Не играйся с другой командой. Особенно с этим парнем. Этот парнишка изнутри черный."

"Ах, нет… Прости Минджун. Я отойду."

Чжо Минджун посмотрел на Марко и Андерсона, озадаченным лицом. Андерсон это Андерсон, но смотря на Марко, он не мог не испытать чувства предательства. Это чувство можно сравнить с ситуацией из школы. Когда твой лучший друг идёт играть за другую команду, когда класс делится на две команды.

"Тебя бросили?"

Хлоя села рядом с ним и стала дразнить. Чжо Минджун усмехнулся и ответил.

"О чем ты говоришь?"

Чжо Минджун посмотрел на Хлою. Она была довольно хорошо одета. Она носила бандану на голове с красными и белыми цветами. На самом деле, он не знал как оценить одежду. Она казалась девушкой корейских 80-ых, которые спустились гор и пересекали границу. Чжо Минджун смущенно сказал.

"Эти вещи миленькие."

"Правда? Собственно, они мне очень нравятся."

Возможно, если бы он сказал, что они были странными, она бы впала в депрессию. Чжо Минджун облегчённо вздохнул и сменил тему.

"А Питер?"

"Он ,кажется, немного успокоился. По крайней мере, стал мягче."

"Какое облегчение. Ты сделала так, что он не подойдёт к Кае, верно?"

"В первую очередь, даже я попытаюсь заставить их увидеть друг друга, они даже не сблизятся."

"Ну, он также не хочет сближаться с тобой."

Чжо Минджун пожал плечами. По правде говоря, кажется, Питер был более разочарован, нежели Кая. Потому что он ругался, а также его блюдо было оценено на 5 баллов. Он мог подумать, что он был ненавистен. Хлоя вздохнула.

"Ты сказал то, что было нужно. Ты сделал правильно."

"Но я не говорил, что сожалею."

"Ты кажешься обеспокоенным."

"Как я мог до такого дойти?"

"Было бы не хорошо, если бы тебя не было…"

Сказала Хлоя и широко улыбнулась. Эту улыбку было невозможно ненавидеть. Чжо Минджун закрыл рот и повернул голову. Начиналась телепередача.

Четвёртый эпизод был об отборочных этапах, как уже было заявлено ранее. Он началась со здания Великого Шеф-Повара, от участников пошли голоса восхищения. Среди них были незнакомые лица, а также те, которые не присутствовали в этом месте.

После того, как участники и судьи на сцене были представлены Великим Шеф-Поваром, после этого появился сом. Озадаченные лица участников были показаны перед шевелящимися сомами, но среди них, мелькнуло, сравнительно спокойное, лицо Чжо Минджуна на экране. Хлоя воскликнула и толкнула Чжо Минджуна в плечо.

"Ты видел?! Ты видел?! Тебя показали."

"Я видел."

Чжо Минджун спокойно ответил и продолжил смотреть на экран. Он почувствовал, насколько конкурентным задание это было. Было множество участников, которые были изгнаны за то, что не смогли обработать рыбу. В такой ситуации, сотня человек сократилась до нескольких десятков. Уровень оценки был жестким, так он почувствовал гордость за то, что прошел это задание.

Пока он размышлял об этом, на экране появился Чжо Минджун. В этот раз он не просто мелькнул, как ранее, а была показана сцена, где он грамотно готовит. Как он обжаривал кожу сома, и как он делал подливу. Кроме него, были показаны такие участники как Кая, Андерсон, Хлоя и Хьюго. Чжо Минджун вздохнул и сказал.

"…Обо мне будет упомянуто в интернете, так ведь?"

"А ты этого не хочешь?"

"Я не хочу, но ожидаю этого. Если будут опубликованы только хорошие слова, почему бы мне не понравилось? Однако, от дурных комментариев, которые небрежно размещают, будет довольно болезненно."

"Если с нами такое, то насколько трудно от этого Кае? Фуф, я бы чувствовала себя более комфортно, если бы не существовало интернета."

После слов Хлои, Чжо Минджун посмотрел на Каю. Она смотрела телевизор с отдельного места со своим обычным холодным лицом. Она нервничает. Чжо Минджун прошептал Хлое.

"Сядь рядом с Каей. Мне кажется, если с ней сяду я, она начнёт ворчать."

"Хорошо."

Хлоя поднялась и села рядом с Каей. К счастью, Кая не раздражалась на неё. Скорее, на одно мгновение на её лице показалась улыбка, кажется, в сердце, она хотела, чтобы та пришла.

Телепередача вскоре закончилась. Были сказаны хорошие и плохие комментарии об участниках, и после того, как появился знак Великого Шеф-Повара, экран почернел. В этот момент, когда все собрались вставать, думая, что всё закончилось. Экран посветлел и появилось изображение Чжо Минджуна.

И в этот момент, Чжо Минджун выдохнул. Потому что на экране были показаны он и Кая. Кажется, что они просто подставили звуки с их микрофонов, но с телевизора доносились звуки разбитой пасуды и разговор Каи и Чжо Минджуна.

"Это вкусно."

"Твоё тоже."

Сделав их голоса затяжными, как эфир наконец закончился. Чжо Минджун не мог ничего поделать и был сбит с толку. Просто этот эпизод с ними отредактировали как вырезанную сценку, которую показали после фильма?

Хьюго, который сидел перед ними, повернул голову. Он ухмыльнулся и сказал.

"Это вкусно."

"Твоё тоже."

После слов Хьюго, послышался другой голос. Этот голос был так близко, что он даже мог почувствовать исходящее от него тепло на своей шее. Оглянувшись, неожиданно он увидел Карлоса, который смотрел на него вероломно. Чжо Минджун нахмурился и сказал.

"Оно отредактировано."

"Карлос. Ты что-нибудь слышал?"

"Что? Ложь?"

"Звук разошедшейся по швам совести."

"… Ты тоже должен такое пройти, чтобы самостоятельно испытать на себе."

Чжо Минджун ответил отчаявшись. Именно в тот момент, когда Карлос и Хьюго ухмыляясь дразнили Чжо Минджуна. Джоанна подбежала, как если бы была чем-то удивлена. А на ней были надеты высоки каблуки.

"Взгляни, взгляни на это. Ты появился в поисковиках!"

"…Кто?"

Спросил Чжо Минджун, думая 'Может быть.'. Джоанна показала свой мобильник, как будто бы он спрашивал очевидное. Лицо Чжо Минджуна застыло. Имя, нет, имена, которые появились в поисковиках на порталах были довольно знакомы.

3 NEW — Чжо Минджун и Кая Лотос.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 45. Неожиданная популярность (часть 2)**

Этот человек закрыл окно, через которое проходил лунный свет. Здесь был человек, сидящий на диване, в тёмной комнате. И это был Чжо Минджун. Во включенном перед ним телевизоре показывали знаменитое ток-шоу от знаменитого комика. Но его глаза не были направленны на телевизор. Экран мобильника у него в руке слишком завораживал, чтобы обращать внимание на телевизор.

Карл Каспер: Почему бы им не сменить название Великий Шеф-Повар, на Рандеву Шеф-Поваров? Это хоть бы дало представление о том, что я смотрю.

Анна Томпсон: Согласна; Без разницы, будет эта парочка подходить друг другу или нет, я хочу, чтобы программа, которую я смотрю сейчас, снова стала кулинарной программой.

Оливия Вейз: @Анна Томпсон, только потому, что они вставляют сцены с милотой, ещё не значит, что эта программа перестанет быть кулинарной. Для меня, это хорошее зрелище.

ПробуждённыйРазрушитель: Я хочу съесть сома. Почему я воображаю о вкусе, которого ещё никогда не пробовал?

Меридия: Согласна; Я считаю, что это было бы прекрасно, съесть что-то такое на завтрак.

Гарри Миллер: Как вы думаете, кто победит? Для меня…

Куроки Юи: Почему ты не закончил говорить? Для меня это Андерсон. Он кажется опытным, и его холодный взгляд тоже классный, он мой тип.

Волопас: Для меня Хлоя. Она милашка, и в то же время красивая. Я хочу, чтобы она победила. Я не знаю почему, но я продолжаю болеть за неё.

Джессика Вуд: @Куроки Юи, это Андерсон, Хьюго или Карлос, они наиболее красивые. И более человекоподобные. Ох, верно, этот азиат тоже был хорош. Тот, который ел с Каей в конце. Как там его зовут?

Куроки Юи: @Джессика Вуд, это Минджун. Смотря на него, я начинаю думать, что он повар, который напоминает свою готовку. Я считаю, что не будучи роскошными, его блюда были более элегантными.

Эйприл: @Куроки Юи, элегантными? У него? Тефтели из сома были похоже на дерьмо. Единственный элегантный повар, это Алан.

Санта Старк: Я единственная, кто считает, что Марко милый?

Н Н: Мир велик, и личные предпочтения отличаются.

Арианна Соммер: Минджун и Кая очень подходят друг другу. Такое чувство, будто я вернулась в школу.

Кэти Джонс: Скажите им, чтобы научились разделять места. Какого черта они делают вместо готовки?

Юджин Смит: @Кэти Джонс, нет, в действительности, мы ведём их к этому. Здесь кроется ещё какая-то причина, почему они ели? Если ты хочешь что-то сказать, то скажи это руководству.

"И ты говорил Кае, что не будешь смотреть."

Послышался голос. Чжо Минджун оглянулся. Хлоя выставила такое лицо, будто она, как старшая сестра смотрит на младшего братца. Чжо Минджун ничего не ответил и заблокировал мобильник. Его глаза, не зная куда податься, направились на ток-шоу, которое ему даже не было интересно. Чжо Минджун открыл рот.

"Чего ты тут делаешь в такой час?"

"Это я должна была сказать. Почему ты не спишь и сидишь тут?"

"Интересно…"

Сказал Чжо Минджун и погрузился в свои мысли. И тут голос Хлои. Её голос был довольно грубым и низким, в отличии от её красивой и силой внешности. А для хрипловатого голоса было немного иначе. Он больше похож на голос Каи. Если голос Каи был, как будто у неё болело горло, то голос Хлои, будто бы у неё простая простуда.

'…Что я об этом думаю?'

Чжо Минджун покачал головой. Хлоя спросила.

"Ты только что подумал о чем-то странном?"

"…Откуда ты узнала?"

"Это потому, что когда люди молчат, они обычно о многом думают."

Встав, сказала Хлоя. Она осторожно открыла рот.

"Это и вправду удивительно, как люди умудряются делать такое. Просто потому, что кто-то обменивается едой, это можно считать романтикой? В самом деле, ничего подобного."

"…Ну, так в эфире."

После этих слов, Хлоя слегка улыбнулась. Она открыла рот.

"Сейчас, видя это, то что ты хотел сказать своим родителям, когда пройдешь задание теперь придётся отложить до завтра. Тебе грустно?

"Я не знаю. Я даже не задумывался об этом. Спасибо за беспокойство."

"Причина этого беспокойства… Это может лишь показаться, смотря на меня."

"Почему? Твоя мама не против того, чтобы ты готовила"

Чжо Минджун не сказал бестактно слово 'Родители.' Хотя детей из неполных семей это не беспокоит, они могут страдать из-за простого слова. Хлоя, кажется, внимательно рассматривала Чжо Минджуна и показала мягкую и в то же время грустную улыбку.

"Не против. Не то, чтобы мои отношения с родителями были плохими, но они не могут выразить себя должным образом. И я знаю, как тяжело и больно это может быть."

"…"

Чжо Минджун просто коснулся её пальцев, ничего не сказав. Тяжело и больно? Это то, о чем он никогда не задумывался, но слушая её и размышляя о ней, похоже, что это так. Иметь родителей, которые против, и держать это в секрете, было тяжело и трудно.

"Но Хлоя, зачем ты сюда пришла? О тебе здесь только хорошие отзывы, и не похоже, что ты здесь из-за комментариев."

"Что, я не человек? Я листала комментарии и не могла заснуть. Поэтому я заглянула сюда после небольшой практики. Здесь, вероятно, будет множество людей, похожих на нас. Если ты зайдешь в их номера, никто не будет спать."

"Это, наверное так. А что насчет Каи?"

"Ну, она снова пялится в экран. Я думаю, Марко взглянул на это и уснул, а парни, такие как Хьюго, вероятно, борются в комментах."

"Андерсон, вероятно, не смотрит из-за своей гордыни."

"Я считаю, что здесь те типы парней, которые смотрят от начала и до конца."

Поговорив какое-то время, его тревожно бьющееся успокоилось. Однако, после тревоги в одном, он начал беспокоиться о другом. Чжо Минджун вздохнул и сказал.

"Питер смог успокоиться?"

"Ранее он изменил рецепт. Куриная грудка тандури, а не индейка. Ну, об этом мы будем думать на проверке, но он становится лучше.

(П.П. Цыплята тандури — популярное индийское блюдо пенджабского происхождения, представляющее собой маринованных цыплят, запечёных в печи тандури.

Печь Тандури — это как печка-буржуйка, только без трубы и сверху решетка.)

"…Говоря, что его блюдо на 5 баллов, неужели ты считаешь, что это была моя ошибка?"

"Даже для меня было бы не странно получить за то блюдо 5 баллов. Если бы это был другой человек, он бы оценивал это блюдо с лучшей стороны. Но мы повара. Нет, сказать, что мы повара будет неправильно. Но даже так, у нас есть цель, стать одними из них. Поэтому, я считаю, что ты был прав, честно сказав о его готовке. Возможно, он не сможет отбиться от этого честного мнения…"

Хлоя немного помолчала и слегка улыбнулась. Даже Чжо Минджун не мог понять смысл этой улыбки. Слова не сказанные Хлоей, сказал Чжо Минджун.

"Верно. Он не будет квалифицироваться как повар."

—

"Вероятно, это впервые для многих из вас приветствовать клиентов."

Сказал Алан. Атмосфера на кухне была совершенно иной, нежели обычно. Изначально, столы были расставлены в две линии, но сейчас они были в виде квадратов и разделялись на две части. Это предназначалось для задания. И участники уже были разделены по местам для каждой команды.

"Я не буду говорить долго. Я хочу стимулировать вас словами 'Первый Клиент'. Сделайте хорошую готовку и по настоящему хорошее блюдо. Это всё. А сейчас, я пойду и подготовлюсь!"

8:45 утра. Они не успели подготовиться и позавтракать, как задание уже началось. Ничего не поделаешь. Потому что клиенты собираются к двенадцати на обед. При правильной готовке, два часа не так уж и много.

"Вы готовы?"

На грубый голос Каи все кинули. Лицо Каи было как у воинственной злой женщины, которая вылезла из фильма, и сказала.

"Я упорядочу рецепты в последний раз и уйду. Карлос, на тебе бублик с банановым сливочном сыром, следующий, Чжо Минджун, на тебе крабовый суп. Основное блюдо, Хлоя, на тебе жаренный сибас. И…"

После этого Кая остановилась. Её глаза были нацелены на Питера. Но Питер смотрел не на неё, а в пол. Глаза Каи на мгновение дрогнули, но она без выражения продолжила говорить.

"Питер будет на куриной грудке тандури. Хьюго, оссобуко. …Оссобуко было вкусным. Хьюго. Просто сделай как до этого."

"Да, сэр!"

Хьюго улыбнулся и отсалютовал. Чжо Минджун неосознанно кивнул. Оссобуко Хьюго было действительно очень вкусным. Итальянское блюдо, в котором вы вывариваете кабачковую икру в белом вине и пропариваете. Вкус был, несомненно, глубок, как и домашние ароматы Италии. Кулинарная оценка, 7. Но аромат был выше этого.

"Джоанна, на капрезе, Тони, на шоко моти, и Иванна, оранжевый щербет. Джоанна, Иванна. Не забудьте сделать быстро и подать его в конце. Миджун, ты тоже знаешь, чем должен помочь в обслуживании, верно?"

(П.П. Капрезе (итал. caprese) — лёгкая закуска, одна из разновидностей антипасто, включающая в себя помидоры, моццареллу, оливковое масло и базилик. Название эта закуска получила от острова Капри (Италия). Благодаря красно-бело-зелёному цвету, имитирующему цвета итальянского флага, капрезе стало одним из национальных блюд Италии.

Щербет — традиционный напиток в странах Востока, приготавливаемый из шиповника, кизила, розы или лакрицы и различных специй. В настоящее время кулинары называют шербетом особые виды прохладительных напитков из фруктовых соков и сахара с добавлением пряностей и мороженого. Слово «шербет» заимствовано из турецкого «Şerbet» и имеет аналоги в персидском, урду, хинди — «шарбат», и арабском — «шарба» (напиток)

Моти (яп. 餅) — японская лепёшка, раскатанная в форму. Моти делается из истолчённого в пасту клейкого риса, особого известного с давних времён сорта мотигомэ, который в процессе долгого пережёвывания приобретает сладкий вкус. Традиционный процесс создания таких лепёшек называется мотицуки. Моти употребляют в пищу на протяжении всего года, однако наибольший спрос на это блюдо возникает накануне Нового года, в этот праздник его принято раздавать всем родственникам и соседям. Считается, что, поедая моти, человек приобщается к божественной благодати. Моти также известен на Гавайях, в Южной Корее, Китайской Республике, в Камбодже и Таиланде.)

"Да."

(П.П. Щербет)

"Хорошо. Мы готовы. Давайте начнём!"

(П.П. Моти)

Как только Кая прокричала, все начали приносить ингредиенты. И Чжо Минджун делал то же самое. Ингредиенты не поменялись с того времени, что он был с командой прошлой ночью.

Когда он очищал краба от панциря, Кая встала рядом и смотрела, что делал Чжо Минджун. Чжо Минджун шепотом спросил.

"А Питер? Ты думаешь, он сделает хорошо?"

"Интересно. Я считаю, что только погублю всё там, если пойду туда."

"Даже так, ты должна пойти. Возможно, он ожидает примирения."

"…Хорошо."

Кая показала такое лицо, как если бы это было плохой идеей, и пошла к Питеру. Это была не хорошая обстановка, но даже если и так, это будет хорошо для них, пообщаться. Чжо Минджун был по-прежнему сосредоточен на своём блюде. В этот раз, здесь были и плюсы и минусы варки супа в больших объёмах.

Преимущество в том, что аромат усилится. Как и в любом супе, чем больше вы его варите, тем глубже становится аромат.

Недостатком было то, что объёмы были слишком большими, чтобы заниматься обработкой. Даже если суп в кастрюле сгорит, с таким объёмом трудно будет это почувствовать, а также трудно будет проверить его состояние готовности. Повару, который внюхивается в суп минутами, нет, часами, будет трудно определить, сгорел ли он. Потому что его нос станет притуплен.

Конечно же, Чжо Минджун может проверить готовое блюдо кулинарной оценкой через систему. Но если бы он проверял блюдо после полного приготовления блюда, то это стало бы слишком поздно. Он не мог допустить никаких ошибок, он не может позволить своим рукам отдыхать и перестать помешивать суп.

И качество супа, не будет отличаться от сделанного вчера. Чжо Минджун с довольным лицом посмотрел на суп.

Сейчас, он будет поддерживать температуру и обслуживать клиентов. Конечно же, делать в больших объёмах не хорошо, но это неизбежно для ресторанов. Иначе бы они не смогли синхронизироваться и подавать любые супы клиентам.

"Клиенты прибыли. Что ты там делаешь, и не обслуживаешь!"

Закричал Алан изможденным голосом. Карлос держал бублик с банановым сливочным сыром, который он сделал и пошел. После него наступит очередь Чжо Минджуна. Именно в этот момент, когда он положил блюда, которые содержит крабовое мясо и чайник, с наполненным супом и пошел в обеденный зал. Некоторые клиенты, которые были заняты едой, посмотрели на Чжо Минджуна и кивнули, как бы зная, кто он такой. Некоторые даже указывали на него.

Он почувствовал себя немного неловко. Его губы преобразовались в улыбку, сам не понимая по какой причине. Он хотел быть таким бесстрастным, насколько мог, но он просто не мог удержаться. В конце концов, Чжо Минджун неловко рассмеялся и продолжил идти. За первым столом было два человека, которые казались парочкой. Чжо Минджун поставил тарелки с крабовым мясом и налил в них суп.

"Это крабовый суп. Я рекомендую сначала отведать суп, а затем крабовое мясо."

"Ты приготовил это?"

"Да. Я приготовил это блюдо."

"Ох, это довольно таки странное чувство? Только вчера я пускала и глотала слюни, смотря на рагу с фрикадельками из сома, приготовленное вами. Но это кажется ещё более вкусным. Верно, Кларк?"

"Хмм… Это впервые когда я ем краба."

Человек по имени Кларк посмотрел на суп, который стоял перед ним с неопределённым лицом. Чжо Минджун тихо рассмеялся и открыл рот.

"Здесь совершенно отсутствует рыбный запах."

"…Сначала, я попробую суп."

Кларк немного помедлил и протянул ложку. Чжо Минджун нервно смотрел на ложку. Он поместил её в рот. Кларк закрыл глаза, пытаясь распробовать его и снова зашевелил ложкой. Два, три раза. В этой ложке было крабовое мясо про которое он сказал, что не был с ним знаком. Человек, прожевав мясо краба резко раскрыл глаза и сказал.

"Вау… Это, боже мой. Крабовое мясо растаяло прежде чем я успел его разжевать. Просто почему… Это было вкусно. Правда."

"Я разделяю мнение Кларка. Это вкусно. Спасибо за хорошую еду."

Чжо Минджун не ответил и просто улыбнулся. Это была неподдельная улыбка, наполненная истинным счастьем. Он чувствовал волнение. Слова судей совершенно отличаются от слов клиентов, про то, что было вкусным.

В этот момент. Женщина улыбнулась и спросила.

"Ты также соблазнил Каю? Своим блюдом?"

Чжо Минджун беспомощно рассмеялся и ответил.

"Она сказала, что это было вкусно."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 46. Неожиданная популярность (часть 3)**

На то было две причины, того почему он не положил крабовое мясо сразу с супом. Во-первых, потому что крабовое мясо размягчится и растворится. Так что это было лучшим вариантом подать суп.

Вторая причина тоже была проста. Обслуживание. Чем роскошней ресторан, тем больше цены. И в эту цену включается не просто еда. Было множество мест, где шеф-повар самостоятельно подаёт блюда, такое бывает в двух- или трёхзвёздочных ресторанах с Мишлен.

И тот, кто наливает суп, не только Чжо Минджун. Кая также помогает ему обслуживать. Для клиентов это хорошо. Потому что Кая один из самых популярных участников Великого Шеф-Повара. В особенности, это было ещё большим удовольствием, увидеть, что она была вместе с Чжо Минджуном, который устроил с ней скандал.

Здесь даже были клиенты, просившие их на минутку встать вместе. Но руководитель не особенно их останавливал. Они не требовали ничего чрезмерного, и как ни странно, давали материал для эфира, поэтому он этого не делал.

Конечно же,в результате они оба были исчерпаны. Кая сделала короткий вдох и посмотрела на стол. Пока она раздавала суп, клиенты столько интереса проявляли ему, что она чувствовала себя ущемлённой."

Улыбаться для них было не сложной задачей. Потому что, когда она работала на рынке, было множество случаев, когда ей приходилось показывать фальшивую улыбку. Тем не менее, всё остаётся по прежнему, она сильно устала морально.

И в этот момент, когда Кая была наиболее уставшая, чем когда бы то ни было.

Последний клиент на обеде. Чжо Минджун и Кая нервно стояли. Это всё что они могли сделать. За столом сидели знакомые лица. Эмили, а также Джозеф. Но они должны были быть в курсе, насчет Эмили. Потому что она отвечала за оценкой синей команды, команды Каи, а Джозеф отвечает за команду Джейкоба. Джозеф должен был оценивать обед, а Алан должен был смотреть и оценивать участников, которые были на кухне, а не у столов.

"Может вы уже расскажете, какое у вас блюдо?"

После этих слов, Кая взглянула на Чжо Минджуна. Он открыл рот и спокойно сказал.

"Я налью суп на сырое крабовое мясо. Да, просто вот так. Аромат супа будет просачиваться в мясо, но внутри будет ощущаться только сладкий вкус краба. Я рекомендую вам сосредоточиться на этом. И сначала испить супа."

Эмили последовала словам Чжо Минджуна и выпила ложку супа, а потом съела его вместе с крабом. Её рот изобразил слабую улыбку. Кажется, она была не полностью удовлетворена, но, по крайней мере, это было не недовольное лицо.

"Это отлично. Ах, надлежащая оценка будет проведена по окончанию задания. Идите и продолжайте работать."

"Да."

Сказали они, но в самом деле, уже нечего делать. По крайней мере, так было сейчас. Нет даже людей, которые доев свои супы убирали тарелки. Чжо Минджун прошептал Кае, которая стояла рядом с ним.

"Пошли на кухню. Скоро выход сибаса Хлои."

"Ах, хорошо. Я поняла."

Кая массируя шею пошла на кухню. Хлоя уже закончила обжаривать сибасов. Кая открыла рот.

"Готово?"

"Подожди минутку, я украшу."

Хлоя осторожно разложила сибасов на соус велюте. Бок, который вступил в контакт с соусом, мясная часть не покрытая кожей. Если кожа смочена соусом, то не было смысла жарить досуха. Она положила тимьян размером с ноготь, и оформление готово. Кая открыла рот, наблюдая за её работай.

"Я помогу тебе. Ты не возражаешь?"

"Конечно."

Помогая ей, Кая сказала.

"Реакция на Минджуна была неплохой. Теперь твоя очередь."

"Ммм… Я вдруг почувствовала себя обременённой."

"Я поэтому это и сказала."

Сказала Кая и усмехнулась. Несмотря на это, кажется, она настоящее зло, и таким образом она хотела это показать. Хлоя всё понимала, ведь этой девчушки и двадцати ещё нет, и она просто не знала как себя выразить.

В общей сложности было двадцать сибасов расставленных на двух тележках. Когда Хлоя и Кая потащили тележки, и пошли в обеденный зал, Чжо Минджун входил в кухню. И он также тащил тележку, на которой была пустая посуда. Не было тарелок, в которых остался бы суп. Хлоя слегка рассмеялась.

"Ты лучший."

Чжо Минджун рассмеялся, но не ответил. Нет ничего радостнее для повара, чем клиенты, оставившие тарелку пустой.

Как только Хлоя похвалила Чжо Минджуна, она почувствовала, как её сердце забилось сильнее. Приготовлено отлично. По крайней мере, так было для неё. Однако, если клиенты будут говорить, что это не вкусно, Хлоя не была уверена, что будет в состоянии как-то изменить ситуацию.

"Это будет вкусно."

Кая открыла рот. Хлоя посмотрела на неё, потому что подумала, что её увидели насквозь. Кая отвела глаза от Хлои и продолжила говорить.

"Ты хорошо готовишь. Сибас которого я вчера ела был прекрасным, и дело не в том, чтобы приход сюда стал ошибкой. Эти блюда, прямо сейчас я могу заключить с тобой пари на один бакс, что они всё съедят, включая соус."

"…Но 1 доллар, это не много."

"Заткнись."

Фыркнула Кая и отвернула голову. Хлоя рассмеялась и открыла рот.

"Спасибо."

Но ответа не было. Может быть, она не привыкла получать комплименты? Или она дуется, из-за того, что та сказала то, что доллар не много? Ей было любопытно, но она сможет спросить это, только после того, как она со всем управится. Вскоре тележка выкатилась в обеденный зал.

"Вау, Хлоя! На этот раз я увижу твою готовку. Блюда который я видела в эфире, все казались вкусными."

"Спасибо. Я надеюсь, что это блюдо вас не разочарует."

"Могу я сфотографироваться с тобой позже?"

"Да. Сначала, сфотографируйте это блюдо. Я думаю, вы бы хотели сделать больше фотографии этого, чем со мной."

Хлоя весело улыбнулась и ответила. И так было не только для этого клиента. Каждый раз, когда она ставила блюдо на стол, Хлоя встречалась глазами с клиентами и широко улыбалась.

Обычно, на это можно было бы посмотреть как на работу с улыбкой. Но Хлоя была другой. Люди, который видели эту улыбку, все чувствовали ясность. Она была яркой и красочной. Она была настолько яркая, что кто-то мог подумать, что улыбка была с чувством вины.

Перед Каей или Чжо Минджуном она показывала другой характер, очень чистый и освежающий, такое чувство исходило от неё. Из-за улыбки Хлои, клиенты могут съесть своё блюдо более радостным и удобным способом. Потому что, даже до сих пор, они были поражены количеством камер, так что, они не могли с комфортом наслаждаться едой. Но теперь они стали более расслабленными. И в этом уже наблюдался другой смысл.

Точнее говоря, это появилось перед глазами Чжо Минджуна.

[Доброжелательное и нежное отношение Хлои заставляет клиентов чувствовать себя более комфортно.]

[Вкус 'Обжаренного сибаса с соусом велюте' был доведён до предела.]

По правде говоря, ему даже не надо было видеть это окно. Это было очевидно. Если повар пришел к вам с таким отношением, и такой улыбкой, то остаётся лишь наслаждаться, если только оно не невкусное. Чжо Минджун пробормотал вполголоса.

"Я научился чему-то новенькому?"

"Чему научился?"

После неожиданного голоса, Чжо Минджун повернулся в его сторону. Он не знал, когда тот пришел, но Андерсон наблюдал за клиентами со скрещенными руками. Чжо Минджун успокоил своё удивлённое сердце и ответил.

"Я имею ввиду Хлою. Клиенты… как я должен говорить… хорошо рассматривать? Действовать мягко? Чего-то не хватает. Верно. Улыбаться и добросовестно обслуживать их. Лишь это, и атмосфера вокруг клиентов и их блюд полностью изменится."

"Это очевидно."

"Хотя это и очевидно, я не могу сделать это настолько хорошо. Чтобы показать такую яркую улыбку, человеку, смотрящему на вас, хорошее чувство."

После этих слов Андерсон фыркнул. Он открыл рот и холодно сказал.

"Если есть такие люди, которым нравится Хлоя, то люди, которым нравимся ты и я, тоже должны существовать. Принимая во внимание, что все повара улыбаются так. Скорее, они предпочли бы злых поваров."

"Верно… но почему ты здесь? Разве ты не отвечаешь за главное блюдо?"

"Потому что у меня есть свободное время. Я только что закончил подготовку. Не спрашивай об этом. Я не собираюсь таким образом обманывать шпиона."

"Тебе действительно нравится называть меня шпионом."

Андерсон не ответил. В этот момент. Кая пришла к ним с тележкой с пустыми тарелками. Точнее говоря, она шла на кухню, которая была позади них. Когда они посмотрели на неё неосознанно, Кая нахмурилась и посмотрела на Андерсона.

"Не стой как вкопанный. Ты дверь блокируешь."

Только тогда Андерсон понял, что он заблокировал дверь. Уши Андерсона покраснели и он отошел. После Андерсона, Кая сказала Чжо Минджуну.

"Если тебе делать нечего, то следуй за мной."

"Зачем, у тебя есть что предложить, чем мне заняться?"

"Если нету, то я найду что-нибудь. Иди. И не связывайся, сука, с этой красной командой."

"Сука… ты это мне говоришь?"

"Заткнись. Если чувствуешь себя плохо, то стань шеф-поваром."

Кая даже не взглянула на него и прошла мимо. Чжо Минджун открыл рот наполовину, как если бы он нашел это абсурдным, а затем Кая вернулась. И после спросил.

"Если Андерсон олень из красной команды, то я сука из синей?"

"Почему тебе не нравится быть моей сучкой?"

"Кто любит быть одиночкой?"

"Тогда, я заставлю тебя капитанская сучка."

"А что, если мне это всё же не понравится?"

"…Безумство."

Чжо Минджун думал, что последние слова были направлены Каей на себя. Однако, глаза Каи не были направлены на Чжо Минджуна, но были зафиксированы прямо. Чжо Минджун медленно последовал за взглядом. И он тоже застыл на одном лице.

[Куриная грудка тандури]

Свежесть: 87%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое(Ингредиенты:среднее.)

Кулинарная оценка: 3/10

Он верил в него. Что даже если он ошибётся, то всё будет нормально на его 6 уровне. Он считал, что тот не сделает тех же ошибок дважды.

Но это была катастрофа. Чжо Минджун ошарашенно рассматривал куриные грудки тандури, которые были перед ним. Это была куриная грудка, подаваемая с традиционным индийским соусом масала. Однако, то что перед ним, нельзя даже назвать тандури.

(П.П. Масáла (хинди मसाला);(бенг. মশলা); (урду مصالہ) — индийское название смеси специй, существуют смеси для печи тандыр (тандури-масала), для острых блюд (гарам-масала) и т. д. Почти все виды масалы содержат перец и другие острые приправы. Кроме «сухих» смесей, состоящих из специй, существуют и масалы в виде паст, обычно содержащих такие ингредиенты, как имбирь и кардамон.)

"…Как ты умудрился их сжечь?"

Холодно сказала Кая. Питер побледнел даже после первого взгляда и заикаясь сказал.

"Я, я поставил их в духовку, но… кажется, я только нижнюю часть печи разогрел. Я смотрел сверху, но она всё равно казалось сырой, поэтому я держал её, но нижняя часть…"

"Ты идиот? Нет, ты шпион? Разогрел только нижнюю часть духовки? Ты это даже не проверив что-то настолько элементарное? Ты говорил, что хотел сделать главное блюдо. Что ты уверен. Но ты омерзительно сжег куриную грудку и сделал её похожей на твоё лицо? Мне даже горько называть это куриной грудкой. Питер. Ответь мне. Ты правда идиот? Если это так, то я смогла бы это вытерпеть. Не будь пиявкой и ответь уже, ты абсолютный кретин!"

Кая очень сильно ругалась. Однако, никто не собирался её останавливать. Это была командное задание. И их судьбы были связаны. Но сделать такую ошибку, в таком задании. Удача, это не то, что следовало бы упускать.

Питер дёрнулся, на мгновение нахмурился и вздохнул. Было бы ложью, сказать, что он не сердился на слова Каи, но если он разозлиться в такой ситуации, только хуже сделает. Питер не мог успокоиться и старался изо всех сил сказать хоть несколько слов.

"Сожженные части… я удалю их, и подам. Так что, дайте мне немного времени…"

"Что? Ты с ума сошел? Не только куриная грудка была сожжена, но и твои мозги? Представить подобное клиенту? Ты планируешь кого-то убит? Пожалуйста, подумай. Говорят, что индусы умные. Я думала, что слишком, но возможно это не так? Или только ты настолько туп? Нет, проблема даже не в твоей тупости. Ты хочешь заставить клиентов съесть кусок угля? По правде говоря, я считала, что я самый незамысловатый человек в этой программе, но это была не я. Удивительно. Правда, удивительно."

Питер не мог ничего ответить. Он отрезал части куриных грудок, как будто не слышал её. Кая посмотрела на него и протянула руку. Эта рука схватила отрезанную куриную грудку. Питер вновь посмотрел на руку Каи. Кая сказала скребя зубами.

"Хорошень послушай. Это мусор. И…"

Кая выбросила её из своей руки. Брошенная куриная грудка упала в мусорное ведро. Кая продолжила говорить.

"Здесь нет поваров, которые подают дерьмо на блюдечке."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 47. Неожиданная популярность (часть 4)**

Атмосфера похолодела. Возможно, они были удивлены ругательствами Каи, или они были согласны с её злобой… Никто из команды не мог открыть рта. И красная команда посмотрела на Каю, и прошептала про себя.

И также было для Алана. Как судья на кухне, он понимал, что Кая была в ярости. Однако, проблема не в этом. Как она будет управлять командой после взрыва ярости? Алан смотрел на то, что они делали, с серьёзным взглядом.

Кая глубоко вдохнула. Питер ничего не мог ответить и просто смотрел на разделочную доску. Он был зол. На Каю и на себя. Для него, Великий Шеф-Повар это хорошая возможность. Такая возможность редко предоставляется. И прямо сейчас, эта возможность уходит у него из под носа. Он не мог не злиться.

Но он не мог накричать в ответ. Потому что он ответственен за эту катастрофу. Питер не был глупым человеком, чтобы не понять этого.

"…Мне жаль."

Понуро сказал Питер. Кая, готовая отыграться на нём ещё раз, если он будет это отрицать, в конце концов закрыла рот и уставилась на него. Только спустя какое-то время она развернула голову. Она посмотрела на Хьюго и открыла рот.

"Хьюго. Оссобуко, ты не мог бы представить его пораньше?"

"Ты шутишь? Даже если я не очень хорош, сейчас, мне потребуется ещё по крайней мере двадцать минут, чтобы придать правильный вкус. Сейчас это абсолютно невозможно."

"…В конце концов, мне придётся это решать. Если я соберусь убрать промежуточное основное блюдо, или позаботиться о нем."

Кая посмотрела на Питера. Питер не сказал ни слова и просто смотрел вниз. Кая вздохнула и сказала.

"Что ты собираешься делать? Решай быстро. Времени нет. Максимум, это 15-минутное опоздание. Подумай о блюде, которое ты сможешь сделать за это время."

"Подождите… Подождите."

"Фуф, Минджун. Ты тоже думай. Если у тебя нет идей, мы не сможем ничего сделать и пропустим эту часть."

"Я думаю."

Чжо Минджун закрыл глаза и погрузился в свои мысли. Потому что когда он закрывает глаза, он может видеть системные окна в мире тьмы. Вскоре, это превратилось в привычку,когда он начинал конструировать что-то.

Он даже не знал, откуда у него эта привычка. На самом деле, даже если куриная грудка тандури хорошо прожарена, это также было проблемой. Потому что соуса масала, который был полон различных специй, было достаточно, чтобы уничтожить вкусы, которые будут после. Это означало, что он утопит вкус оссобуко в ближайшее время.

Питер сказал, что он хотел сделать салат, чтобы поймать этот тяжелый аромат, но Чжо Минджун был против. Поскольку оценка системы была только 6 баллов. Это не такой уж хороший результат. И Чжо Минджун был уверен, что причиной такого низкого балла были куриные грудки тандури.

Он сказал, что был против, но отношение Питера было слишком упрямым. Если бы это произошло прямо сейчас, то это бы полностью изменило меню.

Однако, после коротких размышлений. Потому что только, если бы у него было достаточно времени для размышлений над рецептом. Даже если он думал о многих рецептах в голове, не было рецептов, которые были бы выше 6 баллов. Это могло быть только так. 15 минут. Они должны были сделать блюдо за это время. И придумать рецепт, который бы не нарушил вкус блюда, которое будет после него, и чтобы это было сделать очень легко и вкусно.

"А что если смешать с моцареллой и свежим авокадо, и сделать простенький куриный стейк?"

"Это было бы слишком жирно. Лучше…"

Чжо Минджун на мгновение замолчал. Рецепт, о котором он думал был лишь на 6 баллов. Однако, в случае, если он включится в приготовление, он сможет поднять его до 7. Чжо Минджун нервно открыл рот.

"По правде говоря, в этом блюде нет ничего особенного. Однако, оно не нарушит последовательности. Для начала, обжарить куриную грудку с оливковым маслом. Затем обжарить лук-шалот с маслом. И после этого сделаем сливочно-сырный соус с использованием эстрагона, лимонного сока, зелени и козьего сыра. Травы и лимонный сок перехватят жир и это будет не плохо."

"Отлично. А гарнир?"

"Это. Что это было? Черт, не помню. Верно. Питер, подготовь салат. Давайте просто положим на него. Как думаешь, будет хорошо?"

"Прекрасно. Питер. Ты понял, так ведь?"

На резкий голос Каи Питер просто кивнул, его лицо застыло. На самом деле, это было ещё трудней жалоб.

Кая слегка взглянула на окружение. Карлос некоторое время назад сделал бублик, но всё же продолжал обслуживать клиентов в зале. Хлоя тоже была в зале, все, кроме Чжо Минджуна и Питера, были заняты своими блюдами. В действительности, тех, кто могут сделать куриное блюдо, было было трое. Лицо Каи застыло.

"Давайте сделаем куриное филе вместо грудки. Мы обжарим филе целиком и применим тот соус, о котором говорил Минджун. Что ты делаешь? Быстро поставь кастрюлю на огонь! Минджун, помоги."

"Я подготовлю соус. Ты и Питер, приготовьте куриное филе. Ты в порядке?"

"Да. Понял."

После ответа Питера, Чжо Минджун сразу же принёс ингредиенты. Первое, что он сделал, так это порубил лук-шалот. Изначально, он планировал обжарить его в масле, использованном, чтобы обжарить куриную грудку, нет, уже куриное филе, но у него не было на это времени.

Он готовил лук-шалот до тех пор, пока тот не стал мягче, и разместил травы, козий сыр, лимонный сок и эстрагон на сковороде. Хотя, аромат плавленного сыра будет вкусным, но в зависимости от человека, чем больше вы его нюхаете, тем больше он будет казаться вам отвратителен. Чжо Минджун их тех, кому он отвратителен.

(П.П. Если кто знает… Когда ешь карамельный пудинг, то чем больше ты его съедаешь, тем противней становится вкус… так называемое, 'Наслаждение в двух ложках.')

Всё-таки хорошо, что лимонный сок и аромат эстрагона подхватывают аромат сыра. Конечно же, это не будет иметь значение для клиентов. Потому что это будет до того, как они положат еду в рот.

"Кая. Филе готово?"

"Почти. А соус?"

"Готов. Что делать с соусом? Должны ли мы его перелить на тарелки, или налить на само филе?"

"Конечно, мы должны разместить его сверху. Подожди минутку. Скоро будет готово."

Сказала Кая орудуя сковородками, которые были вокруг. Она, кажется, совсем вымоталась. Но оно и понятно. Потому что она сама работает с четырьмя сковородами. И рядом с ней был Питер, который уже вспотел, и перевернул куриное филе.

У Чжо Минджуна дергались ноги. Не из-за Каи, а из-за Питера. Кая, кажется, отлично со всем справится, если оставить её в покое, но он не был уверен насчет Питера. Он не мог ничем помочь, но думал, что тот допустит ошибку из-за волнения.

Но, к счастью, ничего не случилось. Куриное филе Питера было почти идеально прожарено. Он не мог таким же образом проверить приправы, но и то что было снаружи, было приятно видеть. В нем не было чрезмерности, и недостатки тоже отсутствовали. Чжо Минджун закрыл глаза

"Хочешь, я тебе тарелку дам?"

"…Спасибо."

"Подожди немного."

Чжо Минджун принёс тарелки и поставил их на стол. И на мгновение задумался. Снизу поместить салат, или рядом с филе. Но, конечно же, это не займёт много времени. Восточный соус был уже добавлен в салат. Если он поместит его снизу, соусы смешаются, и он не хотел представлять, какой будет итог.

Хлоя подошла, когда он почти закончил размещать салаты. Она, таща тележку, в недоумении спросила.

"Хах? Следующим блюдом будет не тандури?"

"Оно сожжено. Поэтому, мы в спешке изменили его."

"…Это должно быть тяжко. Ты в порядке Питер?"

В этот момент, Чжо Минджун не мог не удивиться. Обычно, ты не смог бы не разозлиться, но в тот короткий момент, когда она побеспокоилась о Питере, вместо того, чтобы рассердиться, она показалась очень красивой.

'Человек, который женится на Хлое, должен быть счастлив вечность.'

Он даже не почувствовал, что жизнь даёт ему испытание. Поэтому, Питер также небрежно улыбнулся Хлое. В этот момент. Кая открыла рот.

"Хлоя. Тарелки, которые сейчас на твоей тележки. Они же не из-под сибаса, верно?"

"Почему это? Они, к счастью, всё съели. Они даже соус слизали."

"…Я сойду с ума. Разве это не значит, что столы сейчас пустуют?"

Руки Каи начали активно раскладывать куриное филе по тарелкам. Хлоя спокойно помогала Кае. Чжо Минджун заливал его соусом из кастрюли. Кая вздохнула, переводя дыхание. А потом открыла рот.

"Питер. Пойдёшь со мной. Это твоё блюдо. Поэтому ты должен объяснять."

"…Понял."

Они вышли с двумя тележками, чтобы обслуживать. Чжо Минджун следил за ними, встав у входа в зал. И реакция клиентов не была плоха, как он думал. Только реакция Эмили была довольно-таки холодной. Она съела лишь несколько кусочков и положила вилку. На её лице можно увидеть улыбку, но она несколько неудовлетворительна.

Ничего не поделаешь, но для неё это так. Даже с навыками Каи, она не смогла продемонстрировать всего аромата, в этом быстром рецепте, больше чем могла бы.

Однако, оссобуко, которое пошло после этого, подняло всеобщее настроение. И в этот момент, Чжо Минджун был также удивлён.

Кулинарная оценка оссобуко была 8.

—

Уровень готовки Хьюго был 6. И по мировоззрению Чжо Минджуна, до сих пор, он считал, что если твой уровень готовки 6, то ты максимум можешь сделать блюдо на 7 баллов. Он так думал. Потому что, когда он начал готовить на 7 баллов, это произошло, когда его уровень готовки достиг 6.

Но не в этом случае. У Хьюго, конечно же, был 6 уровень, а оссобуко было на 8 баллов. У него не было времени, чтобы систематизировать эту ситуацию. Поскольку, когда закончился обед, они были вынуждены готовиться к ужину, а после готовки и обслуживания, пришло время для судейства.

Чжо Минджун смотрел на судей. Та, кто первой открыла рот, была Эмили. Она посмотрела на лица участников без тени улыбки.

"Вы сделали всё возможное. И я считаю, что это было лучшее, что вы могли бы сделать. Я вижу, что у некоторых ещё проявляются некоторые недостатки, но даже так, некоторые были очень хорошими. Хлоя. Хьюго, Андерсон и Марко. Вы сделали меня счастливой."

Чжо Минджун не расстроился, потому что не был назван. Он почувствовал это досадным, но он понимал. Поскольку все названные Эмили имена, продемонстрировали блюда на 8 баллов. Сибас Хлои, оссобуко Хьюго. Андерсон показал выпаренных омаров. И Марко, сделавший тарт с кремом чибоуст.

(П.П. Крем Чибоуст — заварной крем из белков, а также традиционные сливки для мильфея(слоёный тортик)

Тaрт (фр. tarte) — типичный для французской кухни открытый пирог из особого песочного теста, замешиваемого как правило без добавления соли или сахара. Может быть десертным или основным блюдом. Выпекается как пицца — в виде обычной лепёшки, либо в специальных плоских формах для выпечки с рифлёным краем или в разъёмных формах для тортов. В качестве начинки для тартов используются овощи, мясо, рыба, заливаемые сливочно-яичной массой. Из сладких тартов наиболее часто встречаются яблочный, вишнёвый, малиновый. Тaрты, запечённые в маленьких формочках, называются тарталетками. Тарты, готовящиеся сразу после закладки дров, в старину звались тартинками. )

"Двое в красной, двое в синей. Поэтому я ещё больше удивилась. Но, я решила. Я…"

Эмили взглянула на фишку, которая была у неё в руках. Перед ней были две коробки, красная и синяя с голосами 40-ка клиентов. И её руки направились к синей коробке.

"Это синяя команда. На самом деле, всё направление было довольно похожим. Но блюдо, которое мне подходит больше всего из всех четырёх, это оссобуко… И подача, которая заставила почувствовать себя наиболее комфортно, Хлоя. Хлоя, я считаю, что твоя улыбка, как у человека, ценна не только в качестве повара. Возможно, если ты откроешь собственный ресторанчик, и будет такая же улыбка… я думаю, что стала бы постоянным клиентом."

"Спа… Спасибо."

Хлоя не могла скрыть своего смущения и счастья, и ярко улыбнулась. Эмили дразняще улыбнулась и указала на неё.

"Но эта улыбка слабовата. Будь по-уверенней, Хлоя. Ты отличный повар. Что качается результатов этого состязания, я твоя поклонница. Помни это. В ресторане, в котором подают любовь, эпикуреец всегда счастлив."

"Да!"

Завопила Хлоя, сжав кулаки. Эмили весело улыбнулась и отступила назад. Джозеф подошел к столу. Он ни на мгновение не колебался и положил фишку красной команде. Это произошло так быстро, что все участники и персонал были ошарашены. Джозеф сказал спокойным голосом.

"Я не буду показывать свой фаворитизм в голосовании. Даже так, голоса нас, судей, неуместны для сравнения с 43. И причина, почему я выбрал красную команду проста. Я поел более вкусно у красной команды, нежели у синей. Особенно Марко, твой тарт был идеальным. Я убеждён, что ты являешься участником, который делает выпечку лучше, чем кто-либо другой. Те слова, что сказала Эмили о Хлое, мне хотелось бы сказать тоже самое. Это также хорошо, быть гордым. Поэтому, решающий фактор, почему я выбрал красную команду, был твой тарт."

Марко ничего не ответил. Он не мог. Его большие глаза наполнились слезами, и он похрюкивал прямо сейчас. Андерсон, который был рядом с ним, показал стесняющееся лицо и похлопал его по спине. Джозеф отступил назад. Настала очередь Алана. Алан говорил холодным и жестким голосом.

"Я не знаю, каковы были блюда, но вы сегодня устроили зрелище. Вы были тупее и шумнее, чем обезьяны, а некая команда даже изменила рецепт в середине. Поэтому, я оцениваю не ваши блюда, а ваши ножи, доски и сковороды."

Никто не ответил. Голова Питера опустилась с бледным лицом. Он мог сделать лишь это. Алан поднял свою фишку.

"Красной команде тоже хорошо было бы знать. Что синяя команда действительно сделала глупость. Кая. Ответь как шеф-повар. Какой смысл был в изменении рецепта?"

"…Это значит, что еда изменилась."

"Похоже, но другое. Это значит, что порядок изменился. Но, конечно же, сегодня было не указание, а предпочтительное меню. Однако, если бы это была другая ситуация, вы не получили бы деньги, и даже были бы осыпаны проклятиями, что не смогли бы даже слова вставить. Улыбка Хлои? Обслуживание? В чем смысл этого? Вы ошиблись в простой вещи во время готовки."

Кая не ответила и опустила голову. Она не задумывалась о скидывании ответственности на Питера. Потому что, в то время, когда Питер сделал ошибку, а она не заметила, так что это была частично её вина. Алан медленно опустил руку с фишкой на красную коробку. Алан продолжил со своим холодным лицом.

"Причина, почему я отдаю голос красной команде не потому, что они отлично справились. Только из-за идиотских действий синей команды. Запомните это. Еда готовится на кухне. И если небрежно отнестись к процессу, то и результаты будут такими же. Вы не врачи и лекарства пациентов. Вы должны быть более совершенными, чем кто-либо. Потому что клиенты не терпят ошибок."

Питер прикусил губу. Кажется, эти слова были для него, как стрелы. Алан на мгновение взглянул на Питера, а затем закрыл рот и отошел. Джозеф вздохнул. Когда он вздохнул, послышался его голос.

"Мы начнём подсчет голосов."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 48. Неожиданная популярность (часть 5)**

Глоть.

Послышался звук сглатывания. Это был Чжо Минджун. Он посмотрел на фишки, которые вытаскивали из коробки с серьёзным лицом. По одной из синей и также из красной. В синей одиннадцать и в красной одиннадцать. В этот момент, когда из каждой было вытащено по семнадцать фишек, в общей сложности вышло тридцать четыре, Алан открыл рот.

"Сейчас, в одном из ящиков не осталось фишек."

Услышали это заявление участники. Алан посмотрел на Джейкоба.

"Джейкоб. Ты думаешь, твоя команда победит?"

"Да."

"А какова причина, чтобы так ответить?"

"Я верю в свою команду."

"Ты думаешь, что ты хорошо справился с ролью шеф-повара?"

"Это сложный вопрос, чтобы мне ответить. Я считаю, что у моей команды найдётся ответ."

Алан просто смотрел на Джейкоба. Его глаза, кажется, сложными и нервными, а не мягкими. Джейкоб не уклонился от его взгляда. Алан сказал тихим голосом.

"Если бы тебе пришлось выбирать кого-то из твоей команды, кто показал лучший результат, кого бы ты выбрал?"

"…Это трудно. Было бы слишком просто сказать, что всё хорошо. Ладно. Я выберу Марко. Потому что это было единственное блюдо, после которого даже не придётся смывать."

"Тогда, если бы ты должен был выбрать человека, который показал себя хуже, кого бы ты выбрал?"

Джейкоб не мог ответить сразу. Он мог быть лишь таким. Потому что, если он кого-то назовет, то этот человек однозначно будет обижен. И не было конкретных людей, которые бы допустили ошибку. Джейкоб ответил неловким голосом.

"Я выберу себя. Я пытался приспособиться к имени шеф-повара, но я не получил чувства, что выполнил свою роль хорошо."

После этих слов, Алан ничего не сказал. В этой напряженной атмосфере, слышна лишь тишина, и лишь спустя некоторое время, Алан улыбнулся.

"Ты, кажется, отвечая, попытался уклониться от моего вопроса, но твой ответ был совершенно верен. Я не буду этого опровергать. Я скажу кое-что. Джейкоб. Ты был лучшим шеф-поваром. Помни это."

"Спасибо."

Как только разговор между этими двумя завершился, лицо Каи стало скверным. Потому что было очевидно, что Алан подойдёт дальше. Алан повернул голову, чтобы посмотреть на Каю. Хлоя, которая была рядом, вытерла пот, что скопился на лбу у Каи полотенцем. Алан, смотрящий на них, бесстрастно открыл рот.

"Кая, я также задам тебе те же вопросы. Ты думаешь, что победишь?"

"Я не знаю. Ведь в конце концов, вы просто должны посмотреть на результаты. Так почему вы спрашиваете меня об этом? Если вы спросили, проиграю ли я, я бы ответила, что не уверена, но если я скажу, что выиграю, тогда это будет беспочвенная самоуверенность. Разве не так?"

На смелый вопрос Каи, почти все люди, которые были рядом с ней, горько рассмеялись. Они хорошо знали темперамент Каи, но они никогда не думали, что она сможет говорить с таким вызовом с судьёй, как Алан. Это был блеф? Или она знала только такой ответ?

Алан не рассердился. Потому что эти слова не были столь суровы, чтобы злиться. Она только что попала в яблочко. И глаза Каи покосились, но не было никакой необходимости говорить такие вещи в одиночку. Потому что он был судья, а не учитель. Алан равнодушно сказал.

"Я не против твоего ответа. Просто вот так. Ты уверена?"

"Я сказала вам. Что вам нужно увидеть, чтобы понять. Я не знаю."

Глаза Алан дёрнулись. По правде говоря, он чувствовал себя немного озадаченным. Потому что он никогда не думал, что получит такой ответ. Однако, когда он ясно это увидел, кажется, Кая, которая произнесла эти слова, ещё больше озадачена. Кажется, она никак не ожидала, что скажет это так резко. Алан коротко вздохнул и открыл рот.

"Тогда, я задам следующий вопрос. Кто был самым лучшим поваром?"

"Хьюго и Хлоя. Ах, верно. Это должен быть только один человек. Хлоя. Я выберу Хлою. В самом деле, их блюда были вкусны. Однако, если учитывать оценку, Хлоя была лучше. Она милее и красивее, в отличии от меня. Клиентам она очень понравилась."

"…Не кажется ли тебе, что если ты сконцентрируешься на своём характере, ты можешь понравится многим клиентам?"

"Тогда чем подчинять повара? Своим плохим характером."

Алан вместо ответа улыбнулся. По правде говоря, он не должен был этого говорить. Потому что он не из тех, кто ярко улыбается клиентам. Алан продолжил задавать свои вопросы. Даже он не привык задавать вопросы, но ведь это был эфир, он не мог этого упустить.

"Тогда, последний вопрос. Кто из команды показал себя хуже?"

В этот момент, многие участники нервно взглянули на Питера. Оно и понятно. Потому что он тот, кто устроил шокирующую сцену, с его сгоревшим блюдом.

Кая не старалась хорошо выглядеть и казаться внимательной, не говоря его имени. Потому что всё, что она сделала, это допустила эту ужасную ситуацию. Вместо неаккуратных соображений, будет лучше сказать честно.

"Он сжег прекрасную курочку. Будет трудно этого не сказать, что это был Питер."

"А что насчёт тебя? Тебе не кажется, что ты проиграла как шеф-повар, позволив ему такое сотворить?"

"Когда это я говорила, что не виновата. Я лишь сравнила. Идиот и товарищ по команде, который не смог правильно разогреть духовку и сжег собственное блюдо, и я, шеф-повар, который не смог уследить должным образом за командой. Даже если смотреть объективно, в команде всегда будет идиот."

Это было слишком честное заявление. Персонал программы, смотревшие на эту забавную сцену рассмеялись, но Чжо Минджун, смотревший на неё не мог не нервничать. Потому что такая пафосная честность может рассматриваться как грубость. А публика привыкла концентрироваться на плохом, а не хорошем.

Она была обеспокоена и боялась плохих комментариев, а не судей, и единственные слова, которые вышли их её рта, были только об этом. Конечно же, само её существование было весёлым, но в то время, такой характер не будет принят прессой. Поскольку они уже чувствовали себя отвергнутыми, когда видели сцены с Чжо Минджуном и Каей.

Кая открыла рот.

"Возможно, я должна была ответить, что я была худшей? У меня действительно нет сценария."

"…Достаточно. Давайте закончим вопросы на этом."

Сказал Алан и положил руку на красный ящик. А Эмили, стоявшая рядом с ним, положила руку на синий ящик и сказала.

"Одна из наших рук должна быть пустой. Если в моей руке ничего не окажется, победит красная команда, в руке Алана, синяя. Будете делать отсчет? А сейчас, считайте до трёх!"

После слов Эмили, все вместе закричали. И тоже делал Чжо Минджун. Слышимые голоса были наполнены ожиданием.

Раз.

Два.

Три.

—

После объявления результатов, все участники отправились на интервью. И Чжо Минджун не был исключением. Когда он пошел на интервью, после столкновения с Мартином, как обычно, он увидел Хлою, которая стояла в зале, и нервно дергала ногой. Как только Чжо Минджун подошел к ней, она повернула голову.

"Ты закончил?"

"Что ты здесь делаешь?"

"Хмм, было бы странно идти на кухню. Обстановка действительно накалилась."

"А Кая?"

"Угх. Смотря на то, как ты о ней печёшься, очень похоже на то, что вы родственники. Не волнуйся. Она в комнате для интервью."

"Хорошо."

Чжо Минджун оперся спиной о стену, встав рядом с Хлоей. Холод бетона ощущался через тонкую одежду. Хлоя открыла рот.

"Я почувствовала это сегодня. Готовка на кухне в ресторане и готовка дома сильно отличаются. Я не думала, что это так сложно."

"Даже так, это было интересно. Мне было весело. Смотреть на клиентов, которые едят твоё блюдо с удовольствием. Это было впервые."

"…Для меня точно также. Даже если позже я буду дисквалифицирована на Великом Шеф-Поваре, я считаю, что смогла исполнить свою мечту."

После этих слов, Чжо Минджун кивнул. Сначала, он приехал в Америку, чтобы получить одобрение родителей. Конечно же, он также хотел постоять на сцене, он был восхищён.

Но это состязание дало ему больше, чем он думал. Улучшение своих навыков готовки, а также окружение хороших поваров. А самое главное было в том, что он смог отточить свои отношение и страсть к кулинарии. Чжо Минджун слабо улыбнулся и открыл рот.

"Я считаю, состязание было хорошим. Это было лучшее, что я сделал в жизни."

"Для меня это также."

Хлоя посмотрела на Чжо Минджуна и ярко улыбнулась. И после этого, разговор приостановился на некоторое время. Им не о чем было особо говорить, и тишина была мягкой, а не неловкой. Он считал, что ему не нужно ничего говорить, чтобы разломать лёд. Но, раз есть начало, то и конец у этой тишины будет. Хлоя открыла рот.

"Теперь, когда я на это смотрю, ты собираешься рассказывать своим родителям? Ты говорил, что собирался им сказать. О месте стать шеф-поваром."

"…Я должен сказать им. Потому что не могу скрывать это от них вечно, вне зависимости от результатов. И это главное."

Чжо Минджун улыбнулся.

"В этом задании мы победили. Я должен сдержать обещание."

"…Я чувствую, что это было не обещание."

Хлоя просто почесала щёку.

В этом задании, победила синяя команда Каи. 17 к 26. У синей команды было 26. Настолько подавляющая победа их ошарашила. Размышляя об ошибке Питера, они не могли не подумать об этом, как о драматическом повороте сюжета. Чжо Минджун не забудет лиц красной команды, из которых половина была уверена в победе.

"Победа, была не из-за вашего обслуживания? Клиенты не оценивали просто лишь блюда."

"Хах, а они бы это сделали?"

Хлоя рассмеялась и покачала головой. Однако, Чжо Минджун не сказал, что это просто шутка. После оценки Эмили, было бы не странно сказать, что улыбка Хлои покорила сердца клиентов. Потому что, такая вещь как обслуживание, не просто твоя готовка на тарелке.

"Это верно. Если бы это был я, когда я ел что-то подобное, я бы выбрал команду с прелестным поваром."

"Стоп. Перестань говорить такие коварные слова и свяжись с родителями. Ах, разве ты не должен беспокоиться из-за разницы во времени?"

"Нет. Прямо сейчас, у них должно быть утро…"

Чжо Минджун помедлил и достал мобильник. В этот момент, когда он включил экран. Лицо Чжо Минджуна застыло. Хлоя, посмотревшая на его лицо, а также на его мобильник тоже нахмурилась. Хотя, она и не знала корейского, цифры и знаки пропущенных вызовов могла чётко заметить. 21 пропущенный. Хлоя нервно посмотрела на Чжо Минджуна.

"…Подожди немного."

Когда он проверил содержимое, было 10 звонков от мамы, 5 от отца, а остальные 6 от сестры Чжо Ары. А также было огромное количество смсок. Чжо Минджун посмотрел на мгновение взглянул на потолок, а после вновь уставился в экран. А затем вздохнул.

[Мама: Минджун, люди говорят мне странные вещи.]

[Мама: Ты участвуешь в кулинарном состязании?]

[Мама: Если ты видишь это сообщение, позвони мне.]

[Отец: Минджун. Ты занят?]

[Чжо Ара: Оппа, ты сказал, что отправляешься в путешествие, но что ты делаешь сейчас? Мама и папа очень напряжены прямо сейчас.]

Там было множество сообщений, но их было трудно читать. Чжо Минджун вырубил мобильник. Хлоя вытянула руки и крепко схватила за плечи Чжо Минджуна. Чжо Минджун открыл рот с потемневшим лицом.

"Я думаю, что они… знают."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 49. Неожиданная популярность (часть 6)**

"Знают что?"

Та кто ответила была не Хлоя, а Кая. Они не знали, когда закончилось интервью, а Кая подошла к ним и прямо спросила. Хлоя взглянула на Чжо Минджуна. Он указал на сотовый и сказал.

"Мои родители звонили. Кажется, они узнали, что я приехал на это состязание."

"Хах? Я не ослышалась? Это правда серьёзно?"

"Это не что-то серьёзное, но всё усложнилось. Потому что я не говорил им, что хотел стать поваром."

После этих слов, Кая уперлась подбородком о руку. Она нахмурилась, долго смотрела на пол и открыла рот, как если бы она не поняла.

"Я ни черта не понимаю. Не говорил им, не рассказал им, и если они знают, они знают. Почему они против?"

(П.П. …)

"До сих пор. Но если я скажу им, что произойдёт. И проблема не в этом. Потому что, независимо от того, что они скажут, я все рано планировал пойти этим путём. Меня беспокоят мои родители. Потому что они могут быть обеспокоены тем, что их сын мечтает о чем-то таком, что он сможет достигнуть."

"Они даже не дети, но не суровы ли они? Кажется, они пытаются тебя оградить."

"Это хорошо, что ты можешь избежать всех неприятностей. А это также утомительно."

"Уклоняться от этого должно быть утомительней. По крайней мере, с моей точки зрения, это выглядит глупо. Потому что только для тебя в конечном итоге это сложно."

На слова Каи он не мог ответить. Откровенно говоря, назвать его глупым было правильно. Вероятно, лучше было бы столкнуться с родителями и победить их. Однако, Чжо Минджун уже это сделал. Из-за любви к кулинарии он смог это сделать. Он орал и бросил свою работу. Но каковы были результаты? В конце концов, никто не может заставить родителей, чувствовать себя уверенней. Каждый раз, когда он видел своих родителей, он видел беспокойство и тревоги за их улыбками.

Он не хотел повторяться. Так как он хотел показать им хорошие результаты, и в то же время убедить. Что у их сына есть талант, навыки и потенциал. Но было поздно, что-либо им говорить. Ведь ознакомление через интернет и выслушивание сына были совершенно разными вещами. Хлоя погладила его по спине и сказала.

"Сначала, иди и позвони им. Ты также заставил меня сейчас поволноваться."

"Да. Идите вперёд. Я подойду позже."

"Удачи."

С явным подбадриванием от Каи, обе отправились на кухню. Чжо Минджун сел на диван, который был с краю от зала, и подставил сотовый к уху. Туууум, тууууум. Дозвон приостановился. Но голоса не было. Чжо Минджун первым открыл рот в этой тишине.

"Это я."

[…Я прямо сейчас смотрела эфир с тобой. Почему ты не говорил мне?]

"Мне очень жаль. Я хотел сказать тебе, после того, как добьюсь хороших результатов."

[Эти несколько месяцев ты занимался кулинарией, так внезапно… По правде говоря, я могу лишь сказать, что это было неожиданно.]

"Откуда вы узнали?"

[О тебе появились новости. Они не большие, но в нескольких словах. 'Чжо Минджун представляет Корею на Великом Шеф-Поваре.', такого было название. Ара была удивлена и сказала мне, но, честно говоря, я думала, что это не ты. Я не знаю, почему ты скрывал это от нас и принял участие в этом состязании… мы сделали что-то неправильно?]

"Что вы могли сделать? Просто… я хотел сказать, лишь после того, как будет какой-нибудь результат. Мама."

Чжо Минджун сглотнул. Его волнение чувствовалось даже через мобильник. Чжо Минджун сказал решительным голосом, тем самым разбив лёд.

"Я собираюсь стать поваром."

Это не потому, что он хотел им стать, или планировал. Он утвердил это прямо сейчас. Этот голос был наполнен страстью и любовью к кулинарии, так что, Ли Хе Сон не могла ничего сказать.

Чжо Минджун не затягивал разговор. Потому что, это единственное, что он хотел сказать. И Ли Хе Сон поняла это. Её голос прозвучал в телефоне. Кажется, она стала спокойней.

[Для меня сейчас это немного трудно. Минджун, теперь ты должен об этом задуматься. Я тоже подумаю с тобой. Единственное, что я хочу сказать, это… Мама и папа всегда будут болеть за тебя. Конечно же, нас это сильно беспокоит, но мы будем болеть.]

"…Я знаю."

[Программа. Мне понравилось. Сейчас, когда я об этом подумала, мне кажется, ты много тренировался, пока мы не замечали. Так ведь?]

"Да."

Он мог ответить лишь это. Потому что, было бы странно, если бы у него появились такие навыки без практики. Ли Хе Сон продолжила.

[Что я могу сказать прямо сейчас… постарайся и возвращайся. Прости.]

"Почему ты извиняешься? Не говори так."

[Постарайся. И не только во время готовки. И если ты уже готов, просто победи. Понял?]

"…Да."

В его голосе что-то скрывалось. И Ли Хе Сон это заметила. Она поспешила и закончила разговор.

[Ах, размышляя об этом, я забыла что у меня назначена встреча. Я кладу телефон. Минджун. Ты знаешь, что я тебя очень люблю? Люблю тебя!]

"Да, я тоже…"

Даже не успев ответить, разговор закончился. Чжо Минджун прикусил губу и посмотрел на мобильник. Её реакция была немного другой, чем он думал. Но, несомненно, было очевидно, что она беспокоилась. Однако, Ли Хе Сон не думала, что его мечта будет такой безрассудной. Возможно, она думает о себе, но не будет мешать ему на его пути.

Почему это могло быть? Но ему не нужно было долго размышлять. Верно. Результат уже показан. Результат, который освободил его родителей. Но они неудачным образом узнали о нём через новости. Сказали, что он стал известен за рубежом и что он сосредоточен на своей непростой мечте.

Чжо Минджун на мгновение взглянул на потолок. Всё теперь по-другому, нежели раньше. Его способности смогли разгрузить его родителей. И думая об этом, у него в груди стало тепло. Чжо Минджун поднял голову. Потому что, если бы он этого сейчас не сделал, он бы заплакал.

Успокоившись в коридоре, Чжо Минджун вошел на кухню. Как только он вошел на 2-ой этаж, Хлоя подошла к нему, как будто бы ждала.

"Всё в порядке?"

"Да. Лучше чем ожидалось."

"…Какое облегчение."

Хлоя показала более нервное лицо, чем Чжо Минджун. Она успокоилась и вздохнула с облегчением. Смотря на её действия, это заставило его почувствовать себя благодарным и подойти. Он почесал переносицу и повернул голову. Члены красной команды заканчивали свои интервью и шли на кухню.

Чжо Минджун пересёкся глазами с Марко. Возможно, если бы он не был черным, его лицо было бы бледным. Это было можно было четко увидеть по выражению его лица.

Оно и понятно. Потому что задание на дисквалификацию не сравнить с навыками готовки. В задании Каи и Чжо Минджуна требовалась командная работа, и угадать содержимое, для чего нужно обладать незаурядным чувством вкуса.

Какое будет задание? Чжо Минджун пытался вспомнить. Но он не смог. Он мог сделать лишь так. Потому что Чжо Минджун помнил в основном задания, связанные с Каей. И в этом задании её не было.

"Андерсон кажется довольно спокойным."

Пробормотала Хлоя, как будто бы это было удивительно. Как она и сказала, Андерсон, кажется, совершенно спокоен. Его уверенность в том, что он может пройти любые задания отразились на его лице. Кая проворчала и сказала.

"У него пренебрежительное лицо."

"…Вы до сих пор не помирились?"

"Помимо примирения, мне он просто не нравится."

"Я понимаю, что ты пытаешься сказать."

Чжо Минджун горько рассмеялся. Она, кажется, злится на него из-за одного из предыдущих заданий. Потому что она была единственной, кто был в большой опасности из-за приготовленной закуски.

"Шш, начинается."

Хлоя поднесла указательный палец к губам. Как она и сказала, пришел Джозеф и громко сказал.

"Мы начнём задание на дисквалификацию."

—

Темой задания стал омлет. И стандарты оценки были просты. Сделать красивый омлет. Это было просто, но даже для повара профессионала было трудно сделать так. Потому что, если ты обычно не делаешь омлет, то даже профессионалам будет сложно придать ему должный вид.

И они должны были приготовить его таким образом. Воспользоваться растительным маслом и сливочным маслом, взбить яйца и обжарить без использования молока или сливок.

Однако, тут был сложный момент в приготовлении омлета. Тебе нужно совсем немного опыта, чтобы знать, когда перевернуть, мало яиц тоже трудно сделать. А самая главная часть, это использование огня. Если сделать огонь чуть сильнее, чем нужно, внешняя сторона неправильно приготовится и зажарится. А омлету не нужна иссушенная оболочка.

И омлет нужно не жарить до конца. Когда нарезаешь омлет, внутри он должен быть мягким. Кроме того, вы должны пользоваться сковородой, чтобы придать ему круглую форму. Чтобы всё это учесть и сделать за 5 минут, люди побледнеют, если чем-то не воспользуются, делая его.

Здесь нет никаких чудес. Некоторые были уверены, что смогут сделать омлет. Андерсон был прежним. Он был уверен изначально, и сделал идеальный омлет без ошибок. Его омлетом стал желтый маленький цыплёнок, а его текстура была как у пудинга. В этом омлете не было совершенно никаких ошибок.

Однако, у Марко всё было иначе. Он нервничал с самого начала, и в конце концов, сделал омлет, который был надорван в нескольких местах. По крайней мере, снаружи он был желтым, но, в конце концов, его нельзя назвать успешным.

Чжо Минджун серьёзно посмотрел на него. Не было бы странным для него быть дисквалифицированным. Хотя, все другие были ненамного лучше него, они также не сделали его лучше чем Марко.

И 5 минут прошли. Алан повысил голос.

"Все остановились и принесите свои блюда."

Перед судьями были 9 блюд поставленные на столе. Алан подошел с легкомысленным лицом и оттолкнул блюда. Но он оттолкнул не все блюда. Так было для только для омлетов, которые были приготовлены отменно и не надорвались. Таких было только 3.

Алан схватил нож и надрезал омлеты. Два были мягкими, а третий был как керан ччим. Алан вздохнул.

(П.П. Керан ччим — корейский омлет)

"Есть только 2 из 9 омлетов, которые достойны называться омлетами. Кто владельцы этих блюд?"

На вопрос Алана, Джейкоб и Андерсон подняли руки. Джозеф, стоявший рядом, открыл рот.

"У меня такое чувство, что для вас делать омлет обычное дело. Я ничего не скажу. Вы можете отправляться наверх. Вы прошли."

"Спасибо."

Оба ответили вполголоса и ушли. Они не могли радоваться смотря на своих бывших сокомандников.

Эмили посмотрела на остальные 7 омлетов. А затем вздохнула.

"Выбрать три худших из них. Это Трудно. Можете ли вы это сделать? Честно, мне не хочется их есть. Единственный момент в том, что внешне они приготовлены хорошо. Единственное, с приправами бы было немного тяжело, в обычном омлете. Однако, если внутри омлета или сырые яйца или небрежный ччим, я не могу с этим ничего сделать. Я считаю это осквернением яиц."

Для Эмили, это были грубые слова, чтобы сказать их. Потому что она человек, который говорит обычно хорошие вещи. Чжо Минджун нервничал и смотрел на Марко. Тем, кто был самом добрым и деликатным, был Марко. Он не хотел видеть его дисквалификации.

'…Марко, пожалуйста.'

И чувства Хлои или Каи не были другими. Они получили много внимания от Марко, и они хорошо знали о его мастерстве. Сделал лучшую выпечку, но был на дисквалификации из-за его команды, что очень неприятно. В этот момент.

"Марко! Если ты пройдёшь, я подарю тебе девушку!"

Чжо Минджун усмехнулся и повернул голову. Это была Кая. Она резко открыла глаза, как бы говоря, чтобы он посмотрел и сказала.

"Но, конечно, это не Хлоя. Не беспокойся Хлоя."

"Д.. да."

"…Тебя что-то волнует во встречи со мной?"

"Конечно же. Вспомни о своём большом теле."

Марко надулся. Эмили, смотревшая на них, вздохнула. Ей сердиться из-за этого, или смеяться? Алан, который так ничего и не понял, не знал как на это реагировать.

Эмили открыла рот

"Марко, смотря, что ты проявляешь интерес к женщинам, первое блюдо будет твоим. Твой омлет везде изорван. Он явно не хороший, чтобы смотреть на него. Ты согласен?"

"…Да."

"Твои слова всё облегчают. Верно. Внешний вид конечно не хорош. Тогда, насколько хорошо он приготовлен?"

Эмили надрезала омлет Марко своей вилкой. Как только он разъехался, размягчённые яйца вышли наружу. Эмили весело улыбнулась. Он, кажется, не очень отличается от омлетов Андерсона и Джейкоба.

"Как вы видите, это просто. Отлично приготовлен. Не чрезмерный или недостаточный. Даже если ты не можешь подать его в ресторане, он хорош, чтобы поесть дома. А что это значит?"

После этих слов, Марко осторожно сказал. Он начал разминать пальцы.

"Ух… я… прошел?"

"Неправильно. Ответ 'Худей'."

Эмили откровенно улыбнулась. Лицо Марко стало неоднозначным. Он вообще не понял, что пыталась сказать Эмили. Смотря на такого Марко, Эмили улыбнулась.

"Если ты хочешь познакомиться с женщиной, ты для начала должен сбросить вес."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 50. Перепутье (часть1)**

Родители Хлои были архитекторами.

Её отец говорил, так как в доме есть люди, он должен быть гармоничен с природой. Хлоя не знала, что это значит, но лицо её отца говорило, что это очень круто. Поэтому, работа архитектора была чем-то вроде мечты для неё, когда для других детей это было очень скучно.

Однако, эти мечты не могли продолжаться долго. Поскольку, семья, верящая, что продержится долго, развалилась.

Даже если её родители сделали дом гармонизирующий с природой, они не смогли сделать также между мужем и женой. Уже после того, как Хлоя окончила начальную школу, всё окончилось разводом. Опеку над ребёнком взяла мать, Диана Чен, с тех пор, Хлоя Крук стала Хлоей Чен.

Диана была изначально занятой, но с тех пор, она стала возвращаться домой очень поздно. Она не хотела, чтобы её ребёнок не смог жить нормальной жизнью, как дети в разрушенных семьях. Вот почему она дала ей всё, что хотела, такое как боевые искусства, верховая езда, плавание, каратэ и другое. Возможно, это было чем-то, что хотела Диана. Чтобы её ребёнок жил спокойно, она хотела в это верить.

Однако, Диана не смогла сделать самое главное для неё. Быть рядом. Конечно же, слова домашняя еда могут быть только незнакомыми для неё. Кулинарные навыки Дианы были великолепны, и она готовила с ней на выходных. Но ей было трудно заботиться о дочери в будние дни.

Причина, почему Хлоя хорошо готовит, как раз из-за этого. Хлоя много чего хотела, но не хотела набивать свой желудок такими вещами, как пицца и гамбургеры. В сети и в других местах она следовала способам приготовления её матери и вскоре её кулинарные навыки возросли как у Дианы.

Она никогда не мечтала стать поваром. По правде говоря, было сложно понять, чего она хочет прямо сейчас. Она просто любила готовить. В состязании она участвовала с лёгким сердцем, и сейчас…

"Это тяжело."

На кровати. Хлоя бубнила, смотря в потолок. В голове Хлои многое всплывало. Кая, Чжо Минджун, Хьюго, … и другие.

Общее, что двигало этими людьми было в том, что они наполнены страстью и решимостью в кулинарии. Если бы ей пришлось делать на что-то ставку всей своей жизни, она не смогла бы сделать это легко.

В эту ночь она не могла уснуть. Хлоя надела спортивную одежду и вышла на улицу. Прогулка в лунную ночь. Это не странно, это опасно. Потому что ты не можешь знать, какие люди могут бродить по ночам. Вот почему Хлоя гуляла лишь вокруг здания Великого Шеф-Повара.

'…Всё-таки, это немного страшно.'

Ветер был холодным, и вокруг неё было тихо. Из-за этого. В то мгновение, увидев человека, сидящего на скамейке, её лицо стало оживлённым.

"Минджун! Ты не пошел спать?"

"Хах, что ты делаешь тут в такой час?"

"Ты тоже на улице в такой час."

Чжо Минджун улыбнулся. Хлоя взглянула на мобильник. На экране было отображено множество комментариев. Но поскольку они были на корейском языке, она не могла их прочитать.

"На что смотришь?"

"На комментарии."

"Если я вижу их, я чувствую только плохое, поэтому не люблю их читать."

"Мне тоже они не нравятся, потому что из-за них у меня плохие чувства."

"Тогда почему ты смотришь на них?"

"Потому что человеческая природа требует знать содержание, когда тебя кто-то проклинает."

Сказал Чжо Минджун пожав плечами. Хлоя вздохнула.

"И ты сказал это Кае? Что это пустая трата времени и внимания. Ты, кажешься, учителем обучающий студента."

"…Кая ещё молода. Ей трудно принять это."

"А ты взрослый?"

На вопрос Хлои, Чжо Минджун с улыбкой ответил. Хлоя села рядом с ним.

"Я думаю, что я ещё не взрослый. Я слишком молод."

"Чего это ты так внезапно сказал? Ночь делает тебя восприимчивым?!

"Просто так."

Хлоя слегка улыбнулась. Чжо Минджун посмотрел на неё, а после открыл рот.

"Тебя что-то беспокоит?"

"Ничего подобного."

"Тебя ничего не беспокоит и ты вышла в эту ночь? Уже 12."

"Ты тоже на улице."

"Но я обеспокоен."

Чжо Минджун сказал это и указал на телефон. Хлоя схватилась за лоб, будто бы потерялась и продолжила говорить.

"Да, хорошо тебе. Прости. Не беспокойся о чем-то столь хлопотном."

"О чем это?"

Чжо Минджун вновь спросил серьезным голосом. Хлоя надула губы и обняла свои колени. Было холодно

"Просто так, другие люди живут тяжело работая… но это не похоже на меня."

"Ты тяжело работаешь, так в чем проблема?"

"У меня нет такой страсти к кулинарии, чтобы пересекать тихий океан и приезжать сюда. Конечно же, мне это нравится… и мне нравится это всё больше и больше, но я не думаю, что я на том уровне, чтобы это оспаривать, как ты. Поэтому мне интересно, смогу ли я оспорить то, что вся моя жизнь будет связана с кулинарией."

"А что ты будешь делать, если не готовить?"

"Я хотела бы стать детективом. Я фанатка Холмса."

"Теперь, когда я взглянул на то, что ты сказала, ты собиралась поступить на ЮрФак."

Чжо Минджун посмотрел на Хлою, будто бы был удивлён. Хлоя скрыла щёки обеими руками. Или, возможно, ей просто стало холодно. В этот момент, Чжо Минджун подумал снять свою куртку, но не стал. Они не были в такого рода отношениях. Чжо Минджун рассмеялся и сказал.

"Обладание множеством способностей тоже раздражает. Потому что у тебя есть множество путей, по которым ты можешь пойти."

"И что делать, если у меня много путей? Ведь самое главное то, сколько ты на него поставил."

"Ты уже много поставила. Здесь нет необходимости о беспокойстве."

Хлоя медленно покачала головой.

"Это не то, о чем я беспокоюсь. Если я смогу продолжить идти по этому пути."

"Мне нравится твоя готовка."

Хотя он и сказал прямо, это было странное чувство. Чжо Минджун продолжил говорить.

"Я считаю, что твой характер проявляется на кухне. Он не чрезмерен, он мягок и слишком рассудителен. Плохих мыслей совершенно не наблюдается."

"Даже если я не делаю плохого, я могу об этом думать. Если бы ты смог заглянуть в мои мысли, ты был бы удивлён."

"Это прекрасно, что ты думаешь о том, чего хочешь у себя в голове. Проблема в том, показываешь ты это или нет. И Хлою Чен я до сих пор видел робкой, но также несколько интересных сторон, и если люди показывают на плохие вещи кому-то вроде тебя, как правило найдутся хорошие."

"…Эй, ты чего это такие смущающие вещи говоришь."

"Если ты такая, то это нормально? Если бы это было бы записано для эфира, я бы вечно пинал своё одеяло. Угх, у меня мурашки по коже пробежались."

Сказал Чжо Минджун, вытянув пальцы. Хлоя просто посмотрела на него. Её короткие волосы развивались на ветру.

"Проблем всё больше. И их не разрешить."

"В самом деле, и не будет решений, неважно кого ты будешь слушать. В конце концов, ты сама должна дойти до ответа. И если ты сомневаешься…"

Чжо Минджун положил свой мобильник в карман и встал. Он указал на тротуар и сказал.

"По крайней мере, я пойду этим путём с тобой."

—

Ох Хюнчун: Это действительно интересно, чтобы кореец появился в чужой программе. Он даже не гражданин за границей, а просто кореец.

ㅁㄷㅇㄷ: Чего в этом интересного? В БогеКореи было множество подобных случаев. Это распространено в мире!

Ли Гонын: @ㅁㄷㅇㄷ, этого БогаКореи мне уже по горло. В конце концов, оно так и есть. В Корее у них нет такой хорошей возможности, как за границей. Без комментариев.

Кимбо: Но у него что-то с этой белой девушкой. Если она блондинка, я сдохну от несварения.

Кроу: Ты можешь покрасить волосы, чтобы стать тупой блондинкой. Цы-цы.

Кимбо: @Кроу, если ты будешь загорать твоя кожа станет темной?

Син Сэён: После того как я его посмотрел, я очень проголодался. Кстати, Великий Шеф-Повар очень весёлый. Было бы здорово, если бы они приехали в Корею.

Хелло: Вот эта, но у тебя очень красивая картинка на профиле. Это ты…?

ДжейКей КОО: Вместо того кулинарного обмана, лучше съесть жаренного цыплёнка.

ЧеловекОтказ: Нет.

ДжейКей КОО: @ЧеловекОтказ, Это моё мнение, почему ты против?

ЧеловекОтказ: Нет.

Вардо: Это вкусно! Я вижу! Рассадник распутства. Спасите!

Ким Ёнчхан: Было бы забавно, если бы он победил. Неизвестный паренёк забрал все лавры.

Ли Чохи: Но если он победит, то разве там не закрепится? Если он получит там престиж, у него не будет надобности возвращаться в Корею.

Ким Ёнчхан: @Ли Чохи, ты не узнаешь этого. Он может вернуться в свой родной город. Но даже если я это смотрю, было бы лучше, если бы он там остался.

Человек отказ: @Ким Ёнчхан, Нет.

ЧеловекПоперчившийКимчи: Было бы здорово, если бы Кая и Чжо Минджун были вместе.

Чжо Минджун перестал смотреть в экран. Вопреки его ожиданиям, реакция в Корее была неплохой. и там было множество людей упомянувших о других вещах, что и он сам. По правде говоря, он сожалел, что получил так мало внимания, но всё же это было довольно хорошо. Потому что он считал, что чем больше кому-либо уделяют внимания, тем больше плохих вещей, нежели хороших.

"Они корейцы?"

Кая, посмотревшая на время, спросила низким голосом. Чжо Минджун кивнул. Кая ещё раз осторожно спросила.

"Нет ни слова обо мне?"

"Не очень много."

На самом деле, было много. Однако, это всё было связано с Чжо Минджуном. Было бы неловко говорить это перед ней. Она показала облегчённое лицо. Чжо Минджун горько улыбнулся и спросил.

"О чем ты беспокоишься?"

"Здесь нет никого, кому бы нравилось выслушивать проклятия."

"Тогда, действуй немного помягче, в эфире. Тогда, половина противников бы исчезла."

"Достаточно. Что тогда было бы со мной."

"Если ты так рассуждаешь, мне нечего ответить."

Чжо Минджун выключил экран и поднял голову. Кухня. Все участники были собраны. Но не то, чтобы они собрались поесть, как обычно. Потому что вскоре начнётся задание.

В последовательности заданий нет никаких фиксированных сроков. Раз в 2 дня, другие, раз в 7 дней. Судьям и руководству пришлось установить расписание, что было неизбежно, но даже так, в ожидании расписания всегда хватает хлопот.

Вот почему участники ждали судей, чтобы разгрузиться немного. Хьюго, стоявший рядом, спросил Чжо Минджуна с нервным лицом.

"Как думаешь, какое будет задание?"

"Интересно. Я думаю, что все нормальные темы уже были. Не будет ли индивидуальной готовки? А они решат, какими мы будем пользоваться способами и ингредиентами."

"Я бы хотел сделать что-то вроде Техасского барбекю."

(П.П. Техасское барбекю — очень сложный и выматывающий процесс приготовления, чаще всего говядины. Процесс приготовления представляет из себя постоянное нахождение у огня, причем никакого сильного жара, но и слишком низкой температуры быть не должно. Нужно постоянно помаленьку добавлять углей и смазывать мясо специальными соусами и специями. Обычно, такой процесс приготовления отнимает от 6 до 14 часов, но в нередких случаях, даже более 24-ех часов.)

"Ты должен следить за ним в течении 24 часов без перерывов. Ты этого хочешь?"

"Тоже верно."

Осознав, Хьюго пожал плечами. В этот момент. Дверь кухни медленно открылась. Участники сглотнули и посмотрели на это. Но было нечто другое. Всё отличалось от обычного. И даже число судей. Или точней сказать, Алана и Джозефа не было. Была лишь Эмили.

Эмили кашлянула на сцене и послышался её голос. Участники смотрели на неё взглядами наполненными любопытством и Эмили улыбнулась, следуя хорошим манерам.

"Всем привет. Хоть я и не видела вас долгое время, не похоже что слишком долгое."

Эмили посмотрела на каждого из присутствующих и медленно улыбнулась. Когда она пересеклась взглядами с Чжо Минджуном, она улыбнулась ещё ярче. Но Чжо Минджун её проигнорировал. После того, как она попросила стать его эпикурейцем, между ними постоянно была неловкая атмосфера. Можно сказать, что они чувствовали себя неловко перед друг другом. Но, естественно, для начала, они вообще не общаются.

"Сегодня, вам придётся выбирать между Аланом и Джозефом. Я говорю заранее, это не командное задание. Итак, когда вы соберётесь сделать что-то серьёзное. Вам не придётся беспокоиться о том, кто подведёт большинство. Я повторюсь, это не командное задание."

В этот момент, когда он услышал слова Эмили, он смутно смог вспомнить, что это за задание. Он задавался вопросом, если участники выбирались бы в зависимости от блюд, которое им понравилось и было сделано хорошо… А вообще, он смутно помнил это задание.

"Вы узнаете все подробности, после того, как выберете. Те, кто выбирает Алана, идите в сад, а те, кто выбрал Джозефа, оставайтесь здесь. Я даю вам ровно 1 минуту."

Участники, не говоря ни слова, начали просчитывать у себя в голове. Какое же может быть задание? И какую сторону лучше выбрать?

И тогда, прошла минута. Эмили выкрикнула.

"Выбирайте!"

Чжо Минджун задвигал ногами.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 51. Перепутье (часть 2)**

Незачем стесняться. Сейчас ему дали два варианта, и Чжо Минджун решил.

Алан и Джозеф были поварами с совершенно противоположными характерами. Джозеф, был поваром основывающийся на ортодоксальной кулинарии, а Алан предпочитал оригинальность.

Но не было стороны худшей или лучшей. Только, у него такое чувство, что он будет больше рассматривать навыки, нежели рецепт. Поэтому, лучше пойти туда, где он может применить свои способности с рецептами. Потому что сильнейшее, что было у Чжо Минджуна, это конструирование рецептов при помощи системы.

Чжо Минджун посмотрел по сторонам. Здесь было семь человек, вышедших с ним из кухни. Кая, Андерсон, Хьюго, Карлос и другие. Хлоя и Марко остались на кухне.

Неожиданным стал Андерсон. Поскольку готовка и характер Андерсона были встревоженными и упрямыми. Ортодоксальная кулинария ему больше подходит, нежели стимулирующая. Думал Чжо Минджун.

Когда он посмотрел на Андерсона, думая так, он не остановился и нахмурился.

"Что? Почему?"

"Ничего."

"…Что за? Не заставляй меня любопытствовать и выкладывай давай."

"Правда, ничего особенного. Я просто нашел это интересным, то что ты выбрал Алана, а не Джозефа."

"И почему интересно?"

"Просто так. Ты обычно ортодоксально готовишь."

Андерсон улыбнулся и ответил.

"Если ты можешь готовить ортодоксально, ты сможешь готовить что угодно."

"Верно. Хорошо тебе."

Чжо Минджун покачал головой, как если бы ему надоело. Андерсон нахмурился, смотря на то, как Чжо Минджун ведёт себя подобным образом, но ничего не сказал. Кая, смотревшая на них, цокнула языком и сказала.

"Вы дети?"

"…Я почувствовал себя очень странно, услышав тебя."

Потому что самой инфантильной и избалованной была она. Она сказала с грубым лицом

"Я ещё подросток. В таком возрасте не нужно действовать как взрослый."

"Сейчас, когда ты это сказала, я уверен."

Чжо Минджун кивнул и улыбнулся.

Сад Великого Шеф-Повара был размером с большой стадион. Чжо Минджун продолжал идти с нервным выражением на лице. Он сделал правильное решение? Он не узнает. Пока не испытает.

Алан стоял под густой ивой. Перед ним стоял стол, а на нём была тарелка, накрытая крышкой. Каждый раз, когда дул ветер и сотрясал ветви, солнечный свет создавал тени за Аланом, будто течение реки. Довольно романтично, это выглядело так, будто бы экран со сломавшимися пикселями.

"Вас семеро? Больше, чем я ожидал. Я думал, что вы не придёте, потому что я вам не нравлюсь."

Алан сказал таким голосом, что ты не смог бы понять, шутит он, или нет. Конечно же, Чжо Минджун и другие участники посмотрели на него неловкими лицами. В это время, вы можете сказать, что почувствовали странную дистанцию. Можно сказать, что это его слова были глубоки, или он был в 4D? Алан открыл рот.

"Как вы думаете, какое будет задание, придя ко мне? Хьюго. Ответь мне."

"Ух… повторить авторское меню повара, или повара угостившего вас понравившимся ему блюдом. Я думаю, что это одно из этих двух."

"Хорошо, если я должен буду выбрать один из вариантов, я буду ближе к последнему."

Сказал Алан и посмотрел на них многозначительно. Он медленно открыл рот.

"Я задам вам вопрос, прежде чем объявлю тему задания. Я дам вам последний шанс, перейти к Джозефу. Вы измените свой выбор?"

Участники растерянно переглянулись между собой, но, кажется, никто не изменил своего решения. Потому что не было никакого смысла в смене, даже прежде чем они узнают о задании. Алан кивнул.

"Прекрасно. Тогда, я скажу вам содержание задания."

Сказал Алан и убрал крышку с тарелки. В этот момент послышался смех. И исходил он от Чжо Минджуна. Он безнадёжно посмотрел на содержимое тарелки. Кажется, оно было сделано с верностью основам, а не фантазии. Он увидел гладкий белый рис, и аромат, который исходил от сыра, вместе со слабым ароматом лука и лука-порей.

Ризотто. Корейцы склонны думать, что это итальянский паккымпап, но на самом деле, оно ближе к рисовой каше. В Италии это блюдо принято рассматривать как первое блюдо наравне с пастой или равиоли. На празднике, им принято заменять пасту, но обычно, это блюдо едят как семейную трапезу.

(П.П. Ризо́тто (итал. risotto, означает «маленький рис»[1]) — распространённое блюдо из риса в Северной Италии. Первое письменное упоминание о нём встречается только в XIX веке.

Поккымпап — жаренный рис с креветками

Равиоли (итал. ravioli) — итальянские макаронные изделия из теста с различной начинкой. Аналогом равиоли являются пельмени (в удмуртской и русской кухнях) или вареники (в украинской кухне)

Поккымпап)

В Италии это блюдо столь же любимо, как паста и пицца. Внезапно, Чжо Минджун засомневался. Алан итальянец? По правде говоря, он не очень беспокоился о нём, так что, он не знал его родины. Но, к счастью, его сомнения тут же развеялись. Алан разложил ризотто по семи тарелкам.

(П.П. Равиоли)

"Я родился и Италии. Это очевидно, что паста и ризотто у меня были повседневной пищей. Вот почему я могу точнее оценить вкус. Вы должны приготовить ризотто учитывая стандартные методы приготовления, и в то же время, угодите моему рту. Вы можете использовать любые ингредиенты, какие пожелаете. Просто не забывайте, что это будет ризотто."

Сказал Алан строгим голосом. Чжо Минджун взглянул на лица других участников. Трое казались очень уверенными, в трое других нет. Андерсон и Хьюго были уверены. Кстати, был момент, когда Хьюго сделал итальянское оссобуко идеальным способом.

А когда Чжо Минджун спросил его, в чем его секрет, то не было ничего особенного. Опыт работы. Его бабушка итальянка, готовила ему множество блюд итальянской кухни, а после этого он и сам готовил их несколько раз. А также, он сказал, что оссобуко было одной из его специальностей, это убедило его в 8 баллах.

'Если соединить уровень готовки и опыт, появится блюдо, превзошедшее все ваши ожидания…'

По правде говоря, он завидовал. Чжо Минджун не мог есть хорошо приготовленные блюда, из-за корявеньких навыков готовки своей мамы. Еда Ли Хе Сон всегда была очень солёной или требовала приправ, и было множество раз, когда еда была приготовлена не правильно.

Верно, у Чжо Минджуна была проблема. Его готовка не имеет фундамента. Он брал блюдо из сети или телетрансляций и повторял блюда, которые казались вкусными. У него не было границ, и результат был таким же, он стал готовить самые разнообразные блюда. Однако, нельзя сказать, что это были его собственные блюда. Потому что еда, не имеющая колорита Чжо Минджуна, была очевидной и тусклой.

Он был встревожен, но он не мог ничего с этим поделать. Опыт, который он накопил за свою жизнь, нет, именно проблема идентичности, а не опыт.

В этот момент. Алан посмотрел на Чжо Минджуна и сказал.

"Минджун. Ты показал нам абсолютный вкус. Сможешь ли ты угадать все ингредиенты для ризотто?"

Он не ожидал такого. Но он понял. Потому что это способность просто бездарно пропадёт в эфире, если не показать чего-нибудь хорошего. Чжо Минджун съел кусочек ризотто и медленно открыл рот.

"Лук-шалот и лук смешанный в соотношении 1 к 1. Порубленный чеснок и рис арборио. Так как это итальянское блюдо, хорошо было бы использовать итальянский рис. Это очевидно, но тут соль, а также белое сухое вино."

(П.П. Арборио — сорт короткозернового риса, названный в честь коммуны Арборио, находящейся на территории Паданской равнины Италии, где он растет. Арборио — круглый рис, в приготовленном виде приобретает кремовость и «резиновость», за счет высокой доли содержания амилопектина в крахмале. Используется для приготовления ризотто и в приготовлении рисового пудинга.)

Чжо Минджун задержал дыхание. Участники смотрели на него с непостижимыми лицами. Чжо Минджун продолжил говорить.

"Здесь пармиджано реджано. Немного перца, для остроты, как очевидно, оливковое масло и соус из моллюсков. Это, кажется, всё?"

(П.П. Тот же пармезан.)

"…Верно."

Алан посмотрел на него ещё не привыкшим лицом. Временами, появлялись выдающиеся эпикурейцы, которые могли угадать все ингредиенты, как Чжо Минджун. Однако, они не могли назвать все ингредиенты со стопроцентной уверенностью. Он различил лук-шалот и лук? Это те ингредиенты, которые вы не поймёте, как их различить, если вы заранее не узнаете, были ли они в блюде. Хотя, съев не зная, всё было бы иначе. Разве нормальные люди не способны отличить колу от содовой?

Так он мог только увериться в Чжо Минджуне при помощи этого блюда. Картины, нарисованные дальтоником и обычным человеком, в зависимости от того, как человек видит цвет, всё может измениться. В принципе, это всё потому, что вы просто видите мир по другому. И он думал, что мир вкусов Чжо Минджуна был другим. Он так считал. Что если у Чжо Минджуна абсолютность вкуса лучше, чем у него, то вкусы будет таким роскошным и деликатным, что его ни с чем не сравнить.

Взгляды участников стали пристыженными. Они знали, что Чжо Минджун был гением, по поводу чувства вкуса, но был взгляд, который просто не смог к этому привыкнуть. Андерсон нахмурился, и попытался прочувствовать все названные Чжо Минджуном ингредиенты. Но это было трудно. Вкусы, которые со временем потеряли свой первозданный вид.

'Как он смог прочесть все эти ароматы?'

Перед таким талантом, он мог лишь завидовать. У него было такое чувство, что мир вкуса Чжо Минджуна был красивее и счастливее, чем у них. Но, конечно же, в реальности всё было иначе.

"Хорошо. Теперь, когда закончилось это небольшое отступление, мы вновь вернёмся к главному. Если вы посмотрите на названные ингредиенты Чжо Минджуном, то поймёте, что здесь просто нет ничего особенного. Но вкус… это немного неловко говорить самому, но я считаю, что вы были им удовлетворены."

Участники кивнули. Ризотто Алана было настолько вкусным, что заставило их забыть о том, что они на задании. Алан продолжил говорить.

"Я хотел дать вам только это. То, что ризотто должно быть таким. Не вкладывайте вашей чрезмерной жадности. Если вы будете придерживаться этого, я считаю, что получатся отличные ризотто."

"…Ризотто."

Пробормотала Кая вполголоса. Её голос, кажется, был недовольным, потому что она сейчас нервничала. Потому что из-за своего характера, когда она злится, вокруг неё возникают шипы.

Даже с первого взгляда можно понять, что у неё не много опыта в этом. И также было с Карлосом. Их лица были настолько бледными, что он сам из-за них плохо себя чувствовал.

'У меня сейчас такое же лицо?'

Чжо Минджун протянул руку и пощупал лицо. Но, несомненно, он никак не мог понять, какое у него было лицо. Алан открыл рот.

"Один из вас, и один из участников последовавших за Джозефом, будут дисквалифицированы. Но, конечно же, если ваши блюда будут настолько совершенны, что я не смогу вас дисквалифицировать, сегодня может быть день без дисквалификации. Мне также хочется, чтобы настал такой день. А теперь, идёмте."

С учетом того, что они все проделали весь этот путь в сад, это было было небрежное объявление задания. Но, несомненно, они будут показаны в эфире, как они были взволнованны…

"Ты сможешь хорошо сделать ризотто?"

На этот неожиданный голос, Чжо Минджун повернул голову. Это была Кая. Чжо Минджун покачал головой.

"Если честно, это не моя специализация. Но я буду упорно работать."

"Кажется, у тебя вообще нет никакой специализации."

"…Сейчас, когда я об этом подумал, похоже что так и есть."

После её слов, он издал смешок, будто бы освободился от напряжения. Но он, кажется, неловко рассмеявшись, заставил себя не смеяться и сказал.

"Даже так, твоя еда вкусная.

"…Это было?"

"Да. Оно."

"Ох, подожди. Давай остановимся. Иначе они снова отредактируют."

После того как она сказала это, она посмотрела на оператора, который следовал позади. Как только оператор бесшумно рассмеялся и показал взволнованное лицо, она ворча сказала.

"Ты возьмёшь это, так?"

Оператор ничего не ответил. Она не ожидала ответа, она повернулась с холодным лицом, чтобы взглянуть на Чжо Минджуна. Оператор усмехнулся. Может ли эта молодая леди знать, что её действия на экране выглядят очень очаровательно?

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 52. Перепутье (часть 3)**

Когда они вернулись на кухню, там была такая же неловкая атмосфера, как и в саду. Это может быть лишь так, независимо от задания. Ведь это не задание, на котором они могут показать свой стейк, и это сложно для них.

Однако, тема Джозефа была легче, чем у Алана.

"У вас паэлья?"

(П.П. Паэ́лья (кат. Paella [paˈeʎa], произносится «паэйа») — национальное испанское (валенсийское) блюдо из риса, подкрашенного шафраном, с добавлением оливкового масла. Кроме этого в паэлью могут добавляться морепродукты, овощи, курица. Название происходит от латинского слова patella — «сковорода». Популярность этого блюда в настоящее время обусловлена множеством вариаций в ингредиентах, адаптированных к различным регионам испанской кухни. Существует множество рецептов приготовления паэльи. Сами испанцы утверждают, что их свыше трехсот. Классическая паэлья, помимо риса, включает в себя 6—7 видов рыбы и морепродуктов, курицу, белое вино, зелень и специи. В некоторых регионах Испании готовится паэлья из фасоли.)

Спросил Чжо Минджун с безнадёжным лицом. Хлоя кивнула и ответила.

"Да. Я тоже была удивлена. Я никогда не думала, что испанское блюдо будет выглядеть так."

После того, как она это сказала, она вздохнула. Однако, Чжо Минджун даже завидовал ей. По крайней мере из-за того, что можно готовить без сыра.

Он делал ризотто, но оно его не достаточно устраивает. Возможно потому, что это блюдо в основном смешивают с сыром. Не то, чтобы ему не нравилось. У него из-за него несварение. У него разболится живот если он приготовит ризотто?

Даже если он сможет сделать съедобное ризотто, он не уверен в том, что сделает его совершенным.

Потому что он не мог даже приготовить ризотто альденте. За исключением дорогих ресторанов, все остальные подавали ужасный ризотто. Возможно, он и будет вам по вкусу, но рис, как правило, при полной готовности, крошится.

Поскольку он жил, поедая те виды ризотто, они не могли послужить ему примером. Даже так, он не чувствовал отчаянья, потому что у него есть надёжная система. Потому что, когда он проектировал рецепт, он всегда мог увидеть рассчитанную оценку.

Время на создание рецепта было 10 минут. Чжо Минджун продумал множество рецептов у себя в голове. Он мог добавить морских мидий, бекон и множество других вещей, которые могли хорошо сочетаться с ризотто.

Но это было непросто. В основном были блюда на 5 баллов, и те, которые он посчитал хорошими, были лишь на 6.

'Я как-то неправильно создаю? Или оценка рассчитана с учетом того, как много я знаю о ризотто…'

Он почувствовал разочарование. Потому что, пока он над этим размышлял, время уходило.

Но Чжо Минджун был не единственным, кто был обеспокоен разработкой меню. Кая и Карлос были такими же. Кая за всю свою жизнь не ела ризотто. Точнее говоря, это было лишь единожды. Ризотто Алана, попробованное ей прямо сейчас.

Кая посмотрела на пустой стол перед ней. На самом деле, она вырисовывает картины того, как будет готовить ризотто в этом месте. Она, сочетая различные ингредиенты, могла придумать рецепт, который был достаточно хорош. Только…

"Возьмите ингредиенты! Вы должны приготовить ваши блюда за 1 час!"

Времени думать у него не осталось. Чжо Минджун сделал следующий шаг. Это был не идеальный рецепт, но он ему нравился. Это было ризотто распространенное в Италии, представляющее в себе ветчину, прошутто и спелую грушу.

(П.П. Прошу́тто (итал. prosciutto в переводе означает окорок) — итальянская ветчина, сделанная из окорока, натёртого солью. Самая известная разновидность прошутто — пармская ветчина не содержит никаких других ингредиентов, кроме морской соли. В других регионах Италии используют различные специи (перец, чеснок и т. д.). Окорок высшего качества. Для него специально выращивают свиней, откармливая фруктами и кукурузой. В окрестностях Пармы их кормят сывороткой, оставшейся от производства сыра пармезан. Задние окорока свиньи сначала подвергаются сухой засолке, затем их вялят не менее десяти месяцев. Мясо после этого получается твёрдое, сухое, с потрясающим ароматом. Прошутто не нужно обрабатывать термически, поскольку он станет сухим и жестким. Бледно-розовые, чуть блестящие тонкие ломтики прошутто добавляют в блюда в конце готовки, а чаще всего нарезают очень тонкими ломтиками и подают на стол с дыней или инжиром, или приправляют супы и похлёбки небольшим количеством прошутто.)

Сыр, который он собирался использовать, был таким же как и у Алана, пармиджано реджано. Смысл в названии был прост. Сыр из региона Парма. Этот сыр появился в Италии, Парма, в Корее был известен как пармезан. Но было две совершенно разные вещи. Сыр пармезан и сочетание пармиджано реджано, были совершенно разными вещами. Сказать, что они одинаковые, тоже самое, что смешать чистое золото со сталью.

И рис был таким же, как у Алана. Рис арборио. Это был наиболее подходящий рис, для приготовления ризотто. Это был сорт короткого риса, а также твёрже обычного и более эластичный. Можно сказать, что он очень хорошо взаимодействует в сочетании с другими ингредиентами.

И груша боск. Корейская груша, круглой формы, как халлабонг, и по сравнению с ним, груша боск была более хрустящей и слаще. Вот почему Чжо Минджун решил воспользоваться лишь грушей боск. Потому что она вкусная.

(П.П. Груша боск — сорт груш золотых оттенков.

Халлабонг — цитрусовый растущий в Корее, напоминает мандарин)

Изначально, если ему нужно проверить спелость фруктов, ему бы пришлось надавить на торцевую часть стебелька, и на это уходит много времени. Но Чжо Минджуну не было в этом необходимости. Потому что у него есть система.

[Груша Боск]

Свежесть: 94%

Происхождение: Калифорния.

Качество: Высокое.

Это было лучшее, что Чжо Минджун мог выбрать прямо сейчас. Даже если они были сразу же доставлены, по сравнению с покупкой в том месте, качество будет ниже.

Глаза Чжо Минджуна спешно бегали по грушам. Он просмотрел около 20-ти окон и выбрал две груши боск, а затем взял лук-шалот и свежий шалфей. Это растение, также известное как сальвиа, было очень мощным.

Шафран был также привлекательным выбором, но по правде говоря, он не был уверен, что отлично с этим справится. Потому что шафран очень труден в обработке. Из-за отсутствия привычки готовить такое блюдо, как ризотто, он не мог не задуматься.

После того, как он прошел мимо овощей, Чжо Минджун закатил глаза там, где была ветчина. Прошутто. Прошутто был одним из ингредиентов, произошедших из Пармы, как и пармиджано реджано. Это была ветчина из просушенного с соусами мяса, и его особенность в том, что он не должен быть копченым.

Просто, как вы используете высушенное мясо, в котором сгустились питательные вещества и аромат стал сильнее. Но дело в том, что по сравнению с обычным созреванием, методу прошутто требуется много лет.

В случае прошутто, его запечатывают в пластиковую упаковку, так что, качество соответствующее. Чжо Минджун взял прошутто без колебаний и продолжил идти.

Куриная подлива, сливочное масло, белое сухое вино, перец и все эти ингредиенты ему нужны. Он не нуждается в соли. Он планировал сделать сырную приправу.

Чжо Минджун был одним из тех, у кого не заняло много времени на подпор ингредиентов. Потому что другие должны проверять качество всех по отдельности. Чжо Минджун первым закончил выбор ингредиентов. Он нашел маленькую сковородочку для соуса и поставил на средний огонь, один из судей подошел к нему. Джозеф сказал.

"Ты выбрал хорошие свежие ингредиенты. Какое ризотто ты собираешься сделать?"

"Это будет ризотто с грушей, прошутто и шалфеем."

"Ароматы шалфея и прошутто очень сильны. Сможешь ли ты сделать так, чтобы эти ингредиенты не конфликтовали друг с другом?"

"Я планировал использовать как можно меньше шалфея. Если блюдо будет приготовлено, как я спланировал, по крайней мере, оно не будет выброшено в мусорное ведро."

Судья посмотрел на него с завистливым взглядом, ничего не сказав. Чжо Минджун не возражал и сосредоточился на готовке. Расчетный результат, 6. Хотя этот рецепт был хорошим, это не значит, что ему чего-то недоставало. На самом деле, ризотто было таким блюдом. Потому что рецепт в руках повара может показать разницу между небом и землёй. Если ты новичок, это блюдо не получится 100 раз из 100.

Вот почему Чжо Минджун сконцентрировался сильнее, чем когда-либо. Чжо Минджун налил оливкого масла и тщательно прогрел. Он не мог позволить себе отдыхать. Потому что масло может сгореть. Когда оно приобретало блестящий глянец, это значит, что оно уже было прогрето.

Чжо Минджун нарезал прошутто и выложил его на масло с четыремя листьями шалфея. Дождавшись, момента когда оно стало хрустящим, он должен был взять сито и выложить на кухонное полотенце, чтобы вывести масло.

Следующая подлива. Чжо Минджун налил куриную подливу в средних размеров кастрюлю и поставил на огонь. Тут должна использоваться соответствующая сила огня.

На огне соус был доведён, и Чжо Минджун выложил на разделочную доску лук-шалот и прошутто. Это не обжаренный прошутто, в свежий. Он столько же нарубил прошутто и обжарил его вместе с луком-шалот, и он должен жарить его на слабо разогретой сковороде.

Пока лук-шалот обжаривается до бурого оттенка, есть множество того, что он успеет сделать за 1-2 минуты. Для начала, он должен вынуть листья и очистить груши от косточек. Как только он очистил груши, осмотревшись, лук уже был готов. Руки Чжо Минджуна были закреплены. И это стало причиной послышавшегося голоса.

"Минджун! Посмотри на руки! Руки!"

Это была Эмили. Чжо Минджун ошарашенно осмотрелся. И только тогда, он заметил что на его большом пальце левой руки была довольно глубокая рана. Чжо Минджун поднял левую руку. Мед бригада быстро оказалась около него и продезинфицировав разбрызгала кровоостанавливающее лекарство на палец. Эмили спросила с озабоченным лицом.

"Сможешь продолжить?"

"Продолжу."

Коротко ответил Чжо Минджун и мелко нарезал груши другой рукой, и положил их на сковороду. Груши, рис и чайная ложечка шалфея. Это не жарить, а просто покрыть маслом, встряхивая сковороду, а после, вино. Как только закончили лечение, он надел резиновую перчатку и налил полстакана вина в сковороду. Его рука обожжена, но Чжо Минджун был слишком сосредоточен, чтобы беспокоиться об этом.

Он поставил на огонь сковороду, в которой всё было смешано, а Чжо Минджун просто ждал, когда вино выкипит из рисовых зёрен. И только тогда он заметил Эмили, всё ещё смотрящую на него обеспокоенно. Но не она единственная. Он не знал, когда это произошло, но Алан тоже к нему подошел и взглянул на руки. Точнее говоря, на левую руку. Теперь, когда он осознал чувство горячего и болезненного, которое заставило его нахмуриться.

Алан и Эмили не могли сказать ему остановиться и получить надлежащее лечение. Потому что они знали, что Чжо Минджун и все остальные глубоко погрязли в работе. Чжо Минджун успокоился и сказал.

"Я в порядке. Здесь не о чем вам беспокоиться."

"…Как только закончится задание, получи должное лечение."

Прямо сказал Алан и развернулся. Эмили тоже вздохнула и пошла к другому столу. Чжо Минджун прикусил губу. Боль становилась лишь сильнее, но нет времени плакать.

'Большой палец… немного трудно двигать.'

Из-за боли он не чувствовал ничего хорошего. Однако, он уже закончил работать с ножом. Неудобства не такая большая проблема.

Когда вино почти выварилось из риса, Чжо Минджун налил примерно полстакана кипящей куриной подливы на рис. Когда выварился, ещё стакан. Вновь выварился, и вновь стакан.

И так прошло 10-15 минут, а зёрна риса постепенно начали слипаться. В это же время, он положил оставшуюся грушу. Груша медленно начала терять свою форму по горячей подливой, а после исчезла.

Чжо Минджун попробовал. Он почувствовал округлые зёрна риса, и почувствовал слабый аромат внутри. Он не знал, точно ли это альденде, но он старался изо всех сил придать ему вкус. Именно вкус система определить не может, а его язык может.

Это было тяжело. Вкусы риса , груши, вина, подливы и шалфея. Почувствовать все эти ароматы вместе очень сложно. Однако, Чжо Минджун был в состоянии такой концентрации, как никогда раньше. Это было незнакомое блюдо. И поэтому, он должен был оценить его в полной мере.

Вскоре, Чжо Минджун забыл про боль в пальце. Он чувствовал лишь вкус. Вкус, аромат, текстуру. Единственное, что он сейчас видел, это ризотто, и он только что слышал врывающиеся во рту рисовые зёрна. Чжо Минджун полностью сконцентрировался на своём языке. Кулинария. Чжо Минджун был погружен в кулинарию. Нет, сама кулинария объяла его.

Даже ранее использовав всю подливу, Чжо Минджун мог подтвердить, что рис был готов. Он раздулся как воздушный шарик, и когда он разжевывал его во рту, он чувствовал мягкость. Ароматы вина и куриной подливы; ароматы шалфея и прошутто щекотали его нос, как детально проработанная головоломка.

Чжо Минджун выключил огонь, и дал ризотто остыть. Прошла минута, он положил растопленное сливочное масло, сыр и перец, чтобы доделать соус. Оно было завершено.

'Расчетная оценка была 6?'

Чжо Минджун прикусил губу и уставился на ризотто. Система была его силой. В конце концов, это не определяет его пределы. Отличное ризотто. Хотя, он никогда не ел правильного ризотто, в конце концов, это была еда. Восхитительно. И Чжо Минджун знал, как дать ему аромат. Хотя, у него и не было абсолютного чувства вкуса, они думали что есть… Чжо Минджун верил в свой талант и страсть к кулинарии.

Говорят, для тех, кто верит в себя, нет ничего невозможного. Порой, он считал, что эти слова были слишком идеалистичными и простыми, но сейчас, у него возникло чувство, что он постиг смысл этих слов.

А восприятие и доверие, скомпенсировали его.

[Вы приготовили ризотто, ушедшее за ваши пределы с удивительной концентрацией!]

[Ингредиенты имеют идеальную гармоничность между собой. Вы приготовили рис, получив максимальный аромат!]

[Мастерство итальянской кухни возросло!]

Чжо Минджун присмотрела. Он посмотрел на последнее окно с шокированными глазами.

[Грушевое ризотто]

Свежесть: 95%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое.

Кулинарная оценка: 8/10

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 53. Перепутье (часть 4)**

8 баллов. Чжо Минджун долгое время ошарашенно смотрел на результат. Он не мог в это поверить. Он до сих пор считал, что это очень трудно сделать. И это было не то, что было очень близко и знакомо, как для Хьюго. Он был не знаком, и даже не любил ризотто. Он получил 8 баллов за ризотто.

Было бы странно, если бы такая ситуация заставила его только радоваться. Конечно же, его сердце вот-вот могло разорваться, получив впервые в своей жизни такой результат, но в то же время, он чувствовал сомнение. Как он получить 8 баллов? Было достаточно лишь сконцентрироваться?

"Хорошо, все убрали руки."

Даже прежде чем он смог упорядочить свои мысли, прокричал Джозеф. Конечно же, никто не опоздает за 1 час. Часа достаточно, чтобы сделать ризотто и паэлью.

Он медленно осматривал своё окружение, его взгляд упал на блюдо Каи. Он ничего не мог поделать. Потому что он знал, что она была не уверена. Но из-за этого ему и было интересно. Кулинарная оценка 8. Он понимал это. Но…

'Лук-шалот в соотношении 1-1, пармиджано реджано, соус из моллюсков, белое сухое вино… Точно так же, как и у Алана.'

Представленное Аланом блюдо, было скопировано в точности Каей. Она изначально такое готовила? Он не очень хорошо помнил.

Смотря на эти 8 баллов, означает, что она успешно извлекла тот же вкус. Но проявила ли она креативность?

'Это не та проблема, из-за которой я должен волноваться.'

Чжо Минджун отвернулся. Он впервые в жизни сделал блюдо на 8 баллов. Это может прозвучать эгоистично, но он хотел насладиться этим чудом в своём сердце, вместо того, чтобы беспокоиться о чем-то, что даже не получилось.

Первыми оценивали Карлоса и Марко. Они оба не смогли сделать выдающегося блюда. Потому что у Карлоса и Марко были блюда на 6 баллов. Чжо Минджун быстро взглянул на блюда всех участников. И только одно блюдо было на 5 баллов. Кони. Из всех участников, она единственная, кому было за сорок, и также самым молчаливым участником. Она сделала паэлью с горошком и луком, но, по правде говоря, даже на первый взгляд, она не казалась вкусной.

Он думал, что единственная дисквалифицированная будет Кони, если бы не разочарование. Однако, это было не ясно для команды с ризотто. 7 баллов у Андерсона и Хьюго. У Каи 8 баллов. А остальные трое 6 баллов. И не поймешь, кто из них будет дисквалифицирован. Алан съел кусочек ризотто Карлоса и смочил рот водой. А после открыл рот.

"Карлос. Какой тематики это ризотто?"

"Я сохранил аромат базилика с кедровыми орехами…"

"Нет, я это четrо вижу. Но почему я жую больше орехов, чем риса? Приправа хороша. И рецепт. А вот масло из кедровых орехов перебивает весь вкус. Ты пробовал это?"

"Нет, я просто… не было свободного времени."

"Ты хочешь сказать, что ты сделал ризотто, даже не попробовав его? Ты, многое ли ты знаешь о ризотто?"

Карлос опустил голову. Оценка от Джозефа и Эмили ничем не отличались. В среднем было хорошо, но проблема в том, что кедровые орехи перебили вкус ризотто. В конце концов, Карлос стал кандидатом на дисквалификацию и вернулся к столу.

Марко также получил плохую оценку. Он приготовил паэлью, которая была обжарена с лимонным соком, твёрдым багетом, креветками и шафраном. Однако, соус был слабоват и подгорелый, так что, в конце концов, он стал кандидатом на дисквалификацию.

После них, были Кая и Кони. В тот момент, когда судьи посмотрели на паэлью Кони, она проявили нерешительность и не могли ничего поделать взяли ложечку и попробовали кусочек. А потом нахмурились. Эмили глубоко вздохнула и сказала.

"Ты знаешь, что оно пережарено, так ведь?"

"…Да."

"Здесь много чего не хватает, чтобы назвать это паэльей. Рис влажный, как сыр, и из-за этого, мне кажется, что вкус других ингредиентов такой же небрежный. Кони. Сейчас ты самый убедительный кандидат на дисквалификацию."

Следующей была Кая. Алан съел кусочек ризотто Каи, и сказал непринуждённым голосом.

"Ранее, когда ты собиралась готовить, я спросил тебя. Если ты планируешь подражать моему блюду. На самом деле, я сказал это, наполовину шутя, но ты действительно так сделала."

"…Ранее, я говорила, что не ела до этого ризотто, помимо вашего."

"Если ты так говоришь, то мне жаль тебе это говорить, но даже так, я должен сказать, что должен. Ты не задумывалась о преобразовании основы моего блюда?"

"Вы способны бегать шагом?"

(П.П. Способность бегать шагом — означает делать то, к чему не приучен.)

Кая сказала это самым косвенным образом. Джозеф просто прожевал ризотто Каи, ничего не сказав, а после сказал своим обычным тихим голосом.

"Так же как и сказал Алан, ему не хватает креативности. Потому что это самое обычное копирование блюда другого человека. Алан должно быть думает, что это лучшая копия его рецепта, которую ты смогла сделать. Верно?"

"Я уже сказал. Что шагом, в моих силах."

"Вы правы. Алан. Я так думаю. Что это не плохо, для повара проверить на клиенте креативность, которая даже не принадлежит ему."

Эмили кивнула и сказала.

"В самом деле, столько участников использовали свои собственные рецепты. Для начала, это не такая программа. Ты не должна готовить то, что приготовили другие, но смысл в том чтобы приготовить что-нибудь вкусное. Я согласна с вами, что она сделала всё, что могла. Конечно, её понимание ризотто низковато, но, по крайней мере, кажется, она сделала лучшее в своих пределах."

Алан не стал опровергать слов дважды. Потому что он считал, что в этих словах есть доля правды. Судьи переглянулись. Алан кивнул и открыл рот.

"Кая. Мы думаем, что хотим наблюдать за твоей готовкой. Это разочаровывает, что в сегодняшнем блюде не было твоего колорита, но это было неплохо. Как я думаю, ты полностью высказалась. Ты прошла."

"…Спасибо."

Кая развернулась не со счастливым и не разочарованном лицом. Теперь очередь Чжо Минджуна. Точнее говоря, очередь Чжо Минджуна и Хлои. Чжо Минджун взглянул на её блюдо. Морские мидии, и креветки должным образом разложенные на раковинах морских мидий, таким образом, что это смотрелось роскошно. Но, несомненно, морские мидий трудно очищать, и ещё труднее готовить.

7 баллов. Не плохой результат. По крайней мере, сегодня она выживет. После того, как он подумал, его голова заполнилось оценкой, которую он собирался услышать. Это была его лучшая работа за всю жизнь. Так что, для него было очевидно, ожидать, какую он получит оценку.

Первым оценивался Чжо Минджун. Он не мог не улыбаться немного. Алан взглянул на блюдо и открыл рот.

"Ты говорил, что не знаком с ризотто, ты считаешь, что хорошо приготовил?"

"Да. Даже лучше, чем мог бы."

Эти слова заставили Алана на мгновение вздрогнуть. Алан поднял голову и посмотрел на Чжо Минджуна. Послышался голос. Не от Алана, а от Эмили.

"Минджун. В прошлый раз ты сказал, что у тебя есть система оценки. Было названо кулинарной оценкой? Итак, какой результат ты дашь этому блюду? Если ты уверен, может быть 7?"

Ходили слухи, что в здании Великого Шеф-Повара, Чжо Минджун оценивал блюда, и он сказал, что лучшее из того что мог сделать Чжо Минджун, было на 7 баллов. В уверенности Чжо Минджуна не было ничего плохого, чтобы сказать, что его блюдо на 7 баллом. Но самое странное произошло после этого. Чжо Минджун, ярко улыбнувшись, ответил.

"Нет. 8 баллов."

"…8 баллов? Разве ты не говорил, что это сложно для тебя?"

"Интересно. Наверное, в такие времена, можно использовать лишь слово чудо."

Слова Чжо Минджуна были лучше, чем обычно, это было не умышленно для материала эфира. Судьи, участники и персонал, смотревшие на него, почувствовали это. Джозеф положил ризотто в рот, как будто он не мог положить его ещё больше. Он закрыл глаза, пытаясь прочувствовать зёрна риса, и после, такая же улыбка как и у Чжо Минджуна появилась на его лице.

"Я понял значение этих слов."

К счастью, содержание этих слов было насыщенным. Алан и Эмили поспешили поднять их ложки и попробовали ризотто. И в этот момент, они поняли слова Джозефа.

Грушевое ризотто. На самом деле, это был не специальный рецепт. Сочетание прошутто и груши пользовались множество обычных людей, и листьями шалфея, в этом не было ничего особенного. Потому что это растение часто используется в ризотто.

Однако, глубина вкусов необычна. Потому что даже если это был тот самый рецепт, в зависимости от приложенной преданности, и затрат времени и сил, вкус будет другим. В этом была вся кулинария. Готовка в течении долгого времени не подведёт. Роскошные блюда отнимают много времени, создание которых не было случайностью.

И в ризотто Чжо Минджуна были ощутимы силы и время. Ингредиенты изысканно гармонировали друг с другом, как будто бы усердно старались не испортить вкуса даже чуть-чуть, и сквозь зубы протекала текстура зёрен риса, которые при разжевывании отдавали вкусы подливы и вина, идеально соответствующие запросам.

Алан открыл рот. Его голос был полон удовлетворения.

"Как ты приготовил такое ризотто? Минджун. Это вид ризотто, которое невозможно приготовить кому-то, кто не знает о ризотто. Просто говоря про специи, это целиком и полностью дегустация. Кто-то, как ты смог так легко уловить это. Впрочем, это не про рис. Соус не должен так легко вывариваться, это восхитительно…"

"Я не буду говорить, что это всё мои навыки. Я считаю, что мне очень повезло."

Но лишь поэтому, это не отменяет того факта, что это было прекрасное блюдо. Даже если это было случайно, они увидели его потенциал. Джозеф кинул и сказал.

"Чудо приходит к тем, кто к нему готов. Минджун. Это ваши удача и навыки. Поздравляю. Если это твоё первое блюдо на 8 баллов, это означает, что ты впервые залез на эту вершину. Теперь, забраться вновь на эту вершину будет для тебя проще в следующий раз."

"Спасибо. Кажется, всё так и есть."

Ответил Чжо Минджун и улыбнулся. Алан слегка глянул на других судей. Однако, нет необходимости спрашивать их мнения. Чжо Минджун уже сказал, что его блюдо было на 8 баллов. И судьи с этим согласились. Это было лучшее, что он до сих пор сделал. Алан открыл рот.

"Минджун. Сейчас, люди сосредоточены на твоей дегустации. Я тоже. Однако, отличный повар, это не всегда отличный эпикуреец. Даже если бы у тебя не было чувства вкуса, ты должен был сделать превосходное блюдо. Потому что ты смог отдать всё внимание ризотто. Эта концентрация станет твоим оружием."

"Я полностью согласна с Аланом. Минджун. Если ты приготовишь такое ризотто в ресторане, оно никогда не будет обжаловано. В такой момент ты призвал чудо, но если ты продолжишь работать как сегодня, я считаю, что каждый твой день будет наполнен такого рода чудесами. Я хорошо поела."

Эмили продолжила говорить после Алана. Она показала широкую улыбку, возможно из-за съеденного ризотто. Алан кашлянул и открыл рот.

"Иди подлечи сначала свою руку, Минджун."

"…Я прошел?"

"Ответ на тарелке."

Алан поднял палец и указал на тарелку. Ризотто, нет, пустая тарелка. Действительно чиста.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 54. Перепутье (часть 5)**

Когда он лечился, продолжилась оценка Хлои. Не было никаких расстройств. Впрочем, как комплиментов и критики.

Смотря на лицо возвращающейся Хлои, Чжо Минджун нахмурился. Но, конечно же, это не из-за результатов её оценки. Боль стала сильней. Медик вколол обезболивающие и прямо сказал.

"Через некоторое время, чувство вернётся и боль будет ещё хуже."

"…Как долго будет заживать?"

"Для каждого человека по разному, но в среднем, около недели будет зарастать шрам. А через 2 недели полностью заживёт. На полное возвращение чувствительности пальцу уйдёт ещё больше времени."

Сказал медик и зашил его палец нитью. Было пять стежков. Травмы рук для поваров можно назвать производственными, но даже так, смотреть на иглу сшивающую его плоть, он чувствовал себя несколько неуютно.

"Не смотри. Это может плохо сказаться на твоей психике."

После сказанного медиком, он повернул голову и посмотрел на судей. Хьюго уже оценён. 7 баллов. Это было лишь оссобуко, но он считал, что Хьюго был довольно искусным поваром. Он думал, что если тот продолжит в этом же темпе, в ближайшие несколько лет он достигнет 7-го уровня.

"Благодарим за прекрасную готовку."

С последними словами Эмили, оценка закончилась. Судьи взглянули на Чжо Минджуна. Окончательные итоги подвели после того, как собрались все участники. Медик похлопал по запястью Чжо Минджуна и сказал, что закончил. Когда он вернулся за стол, Джозеф открыл рот.

"Мы решили какое блюдо сегодня заняло первое место, после обмена мнениями. Для начала, я вам скажу, что это за блюдо, занявшее первое место. Ризотто. Это ризотто."

После этих слов.Чжо Минджун облизнулся и посмотрел на судей. Здесь остались блюда на 8 баллов. Его и Каи. Однако, в случае Каи, она получила оценку креативности, чего он не получал. Так что, конечно же, он ожидал лишь этого.

Джозеф посмотрел на Чжо Минджуна. Он поднял руку и сделал жест, чтобы тот подошел.

"Минджун. Поздравляем. Сегодня ты главный герой!"

Он не мог контролировать выражение своего лица. Его губы сложились в улыбку, которую он тщательно пытался скрыть. Однако, всё окончилось очень довольной улыбкой. Это было впервые. 8 баллов, и стал первым. Он всегда старался изо всех сил выжить, но не было ни дня, когда он бы стал лучшим. Однако, как сказал Джозеф, это не просто. Он сегодня главный герой.

Джозеф продолжил говорить.

"А также ты получил доверие. Минджун. Не смотря на абсолютное чувство вкуса, ты уже отличный повар. Если ты ещё немного улучшишь ризотто, то оно смогло бы подаваться в моём ресторане. Это было такого рода блюдо."

"На мой взгляд. кажется, ты всегда сомневался в собственных силах. Ты говорил, что лучшее из того, что ты можешь приготовить, это блюдо на 7 баллов. Почему ты так думал? Подумай о ризотто, приготовленное тобой. Разве не ты приготовил его? Это было блюдо на 8 баллов. Перестань сомневаться в себе."

После слов Джозефа, Алан заставил Чжо Минджуна стать не способным ответить на такое. Он не мог сказать, что ему подсказывает система, и что его уровень готовки 6, и в таком случае, лучшее, что он может приготовить, это блюдо на 7 баллов. Не поэтому он всё держал в секрете. Как бы то ни было, Чжо Минджун превзошел собственные пределы.

Он почувствовал ком в горле и как что-то нарастало. Это была обида, счастье и печаль, прозающие его горло и заставляющие его проливать слёзы. Он планировал не плакать, пока не победит, но он поднял руки, чтобы прикрыть глаза. За его ладонями послышался голос.

"Готовь как сегодня. Я верю, что ты станешь лучшим не только сегодня. Потому что двадцать, это прекрасный возраст, чтобы развиваться."

"…Спасибо."

Его голос был сдавленным. Не смотря на то, что это будет хорошо на экране, Чжо Минджун был смущён собственным голосом. Он не чувствовался мужественным или достаточно зрелым. Но это не помогало. Из-за мечты, он хотел двигаться только вперёд и сказать, что он смог её достичь… Если в такой ситуации у вас нету всплеска эмоций, то на это есть две причины. В том, что мечта была подделкой, или вас ничего не трогает.

Как только он перестал лить слёзы и убрал руки, в его мутном взгляде предстал Алан, с его умилённым выражением на лице. Чжо Минджун попытался улыбнуться и поклонился судьям. Это было корейское приветствие, но так он хотел себя выразить.

После объявления первого места, пришла очередь того, что заставляло всех беспокоиться. Объявление дисквалифицированных. Даже судьи не могли к этому привыкнуть. Алан сказал жестким голосом.

"Сегодня мы попробовали множество блюд. В случае с ризотто, у нас возникли спорные мнения, но в случае с паэльей, всё слишком очевидно. Карлос. Кони. Подойдите."

Карлос вышел с бледным лицом. Лицо Кони было спокойным, будто бы она уже ожидала этого. Алан сказал холодным голосом.

"Кони. Ты сделала самое ужасное блюдо. Понимаешь ли ты это?"

"Да… сделала."

"Однако, это ещё не означает, что ты ужасный повар. Я пробовал твои блюда раньше. В своей мечте стать поваром, я желаю тебе не сдаваться. У тебя есть потенциал. Продолжай в том же духе."

"…Да."

Кони кивнула. После, была очередь Карлоса. Карлос нервничал из-за того, что был объявлен и напрягся. Татуировки на его руке извивались, словно это у кота шерсть встала дыбом. Эмили открыла рот.

"На самом деле, мы много размышляли о выборе тебя. По правде говоря, было множество участников, сделавшие блюда на твоём уровне."

"…."

"Однако, должен был кто-то оказаться дисквалифицированным. И нам пришлось выбирать из тех, кто произвел наихудшее впечатление. Прости, Карлос. Кажется, ты до сих пор справлялся. Кони, Карлос. Оставьте ваши бейджи и прошу на выход.

Карлос и Кони отцепили бейджи дрожащими руками. Они оставили их на столе и обессиленно покинули кухню. Чжо Минджун прикусил губу и посмотрел в спину Карлосу.

Он не мог сказать, что они были близки, но это было впервые, когда участник, с которым он был весьма близок и с которым он общался, оказался дисквалифицирован. Они вместе готовили, и мечта у них одна, но на перепутье им пришлось разойтись.

На самом деле, это состязание само является перепутьем. Потому что в каждом выходе в эфир, как минимум один участник дисквалифицируется. Если в начале вы просто чувствовали что выжили, то теперь, это жесткая конкуренция, в нежелании уступить.

Это было жестоко. Выбыло так много вкусов победы.

Как только закончилось интервью Мартина и к ночи, участники как обычно собрались в холле. В это время началась трансляция.

Несмотря на двоих дисквалифицированных, им было не из-за чего грустить. Поскольку, даже если они и не были больше в этой программе, ещё не значит, что их мечты разрушены. Чжо Минджун решительно массировал плечи Хьюго. Хьюго удивлённо посмотрел на него.

"Ты чувствуешь себя одиноко, после того как твой лучший друг выбыл."

"…Фуф, я не знаю."

Хьюго вздохнул, покачав головой. Так как он был близок к Карлосу, он сильно жалел.

Стартовал эфир. Как иронично, первой появилась Кони. Она решительно смотрит в камеру.

• Я мать-одинчка. Моему ребенку недавно исполнилось четыре и он пошел в детсад. Я погрязла в долгах, будучи не в состоянии оплатить даже детсад. Есть ли у меня талант? Нет. Я не знаю, могу ли я назвать это талантом. Это мой последний шанс. Делаю ли я это, потому что мне нравится? Интересно. По правде говоря, я чувствую себя более напряженной, чем получаю удовольствие от готовки. И всё потому, что это последняя надежда. Поскольку мне и моему ребёнку нужна стабильная жизнь… я не могу проиграть. Я выиграю. Несомненно. Я не так много знаю о кулинарии, как и другие участники, и я это познаю через все виды кухонь… Но моя причина, чтобы победить, отчетливей, чем у других.

Это было тяжело. Люди пытались остаться в хорошем настроении. Если ты обычный зритель, ты бы ободрился, смотря на такую сцену, но они уже знали. Что Кони была дисквалифицирована.

'Это ужасная паэлья.'

Чжо Минджун вздохнул про себя. Честно, даже если бы Кони прошла это задание, она никак бы не смогла выиграть. Потому что существует существенное различие в навыках. Но даже так, он не мог перестать чувствовать себя плохо из-за неё.

В эфире показали три процесса. Чжо Минджун рассматривал ситуацию в деталях впервые. Точнее говоря, борьбу Каи и Андерсона. их спор о том, кто будет готовить главное блюдо, в конце концов, в руках Каи сложилась в мозаика, а затем развалилась. Джоанна ударила Андерсона по руке и сказала.

"Ты хочешь ударить ребёнка?"

"…Заткнись."

"Вы двое похожи."

После её слов, Кая, стоявшая вдалеке, нахмурилась и посмотрела на неё. Джоанна подняла руки, будто сдавалась.

И это они также знали. Нет, было то, чего он не заметил. Команды была из Каи, Андерсона и Карлоса. Команда Андерсона отправилась на дисквалификацию, а Кая обратилась за помощью к Чжо Минджуну, вот оно как всё получилось. Теперь участники не беспокоились о их эпизодах с милотой. Потому что они уже достаточно их подразнили. Хотя, разные встречаются зрители.

"Ты не можешь уснуть из-за постоянных проверок комментариев."

Сказал Хьюго и улыбнулся. Чжо Минджун посмотрел на него и спросил.

"А ты их не проверяешь?"

"Листаю немного. Даже если я и читаю их, мне нечего сказать. Там не так много обо мне. Потому что я не попал в эти премилые сцены, как кое-кто."

"…Будь благодарен, что не ты. Потому что это очень тяжко."

"И из-за чего ты так напряжен?"

Это вопрос задал не Хьюго. Чжо Минджун повернул голову. Кая смотрела на него с озадаченным выражением на лице.

"Ты также напряжена из-за комментариев. Не так ли?"

"Я нервничаю не из-за этого. Если ты в группе со мной, то это большая честь для меня, почему же сразу стресс?"

"…Никто не должен вставать между ссорой супругов. Я вас покину."

"Достаточно. Сядь. Про какую парочку ты говоришь?"

Чжо Минджун заставил уходящего Хьюго сесть. Хьюго немного посмотрел на него и прошептал на ухо.

"Я её боюсь."

"Сейчас подростки все такие."

"Я не думаю, что прямо такие."

"Давно ли ты сам был подростком. Сколько тебе? 28?"

"Куух…"

Хьюго показал подавленно лицо и опустил голову. При виде этой странной сцены, Кая хотела что-то сказать, но не смогла. Эфир продолжился.

Речь шла о её лично истории. Они показывали историю каждого участника и говорили, что могли быть дисквалифицированы, тоже было в случае и с Каей.

• Я не планирую возвращаться в эту канализацию. Ну, у других участников должны быть подобные причины. Причины не стать дисквалифицированными. Но, мне жаль, это неизбежно. Потому что у меня тоже есть причина. Я выиграю, даже если мне придётся всех поубивать.

Это было очень сильно, но никто её не винил. Потому что они знали, какой у неё характер. Но, конечно же, для зрителей это будет иначе.

Он посмотрел на Каю и увидел её с серьёзным лицом. В этот момент. Кажется, Карлос тоже был в эпизодах, про выживших дисквалификантов.

• На самом деле, в прошлом я принимал наркотики. И способ из этого выпутаться, это кулинария. Это правда. Я не говорю это лишь для эмоциональной части, но я в действительности могу лишь готовить. Это единственное, на чем я могу сконцентрироваться и получать удовольствие. Помимо наркотиков… Я только готовлю. Возможно, сама кулинария стала для меня наркотиком. И я планирую выиграть. Реальность, и запрещённый синдром. Всё это.

Послышались голоса среди участников. Никто не знал, что Карлос принимал наркотики. И это, кажется, было также для Хьюго, потому что у него было тяжелое лицо. Чжо Минджун слегка похлопал Хьюго по плечу.

"Всё будет в порядке. Хотя он и вылетел, он не оставит готовку."

"….Это так?"

"Так. Он хороший парень. Давай поверим в него."

Хьюго горько рассмеялся и снова посмотрел на экран. Эфир продолжился и вскоре были объявлены дисквалифицированные и прошедшие. Смотря на увеличивающийся логотип Великого Шеф-Повара, Чжо Минджун почувствовал, что это была жестокая передача.

Трансляция победителей была милой ошибкой, по сравнению со всем остальным. Однако, ошибаться можно лишь одному человеку. Кроме него, в конечном итоге все остальные проиграют. Дисквалификации и испытания, это нужно зрителям чтобы испытать волнение, которое заставит их прослезиться, но эти чувства страданий заставляют их рассыпаться.

Что же будет в конце этого перепутья?

Веселье? Или…

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 55. Путешествие, Кулинария и Бизнес (часть 1)**

Он смотрел в окно, за которым быстро сменялись пейзажи. Внутри автобуса потряхивает. Чжо Минджун смотрел на рассеивающийся горизонт. Теперь, когда он об этом подумал, такое невозможно описать, смотря на горизонт в Корее. Потому что слово горизонт не подходит Корее. Единственное место, где можно увидеть должный горизонт в Корее, это Кимдже. Но, конечно же, он никогда не ездил на юг, чтобы взглянуть на это.

"На что смотришь?"

"В Корее горизонт по-другому выглядит."

"Что? Почему?"

"Там множество зданий и гор. Нет, ты просто ничего не увидишь из-за гор."

Лицо Андерсона выражало непонимание. Чжо Минджун пожал плечами и сказал.

"Такие люди из больших стран, как ты, не сможете этого понять."

"Я лично, не об этом говорил."

Проворчал Андерсон и отвернулся. Хьюго, сидевший позади них, улыбнулся и сказал.

"Вы каждый раз спорите, когда пересекаетесь?"

"Это не спор."

"Интересно. В моих глазах это так и выглядит."

Смотря на него, улыбающегося, кажется, даже если они ему будут что-то говорить, он не скажет, что он хочет. Чжо Минджун не ответил и вновь посмотрел в окно. Это даже не луг, а поле. И эта глухомань была столь огромна, что заставляет вас чувствовать себя посвежевшим.

Причина, по которой они сейчас трясутся в автобусе проста. После окончания задания с ризотто и паэльей и по истечению двух дней, их созвал Мартин. Было лишь одна фраза, которую он сказал. "Мы отправимся к месту, где будет проходить следующее задание". На него посыпалось множество вопросов, но ответа не было.

Так что, лишь поэтому автобус наполнен любопытством и разочарованием. Кая проворчала играя в тетрис на своём мобильнике.

"Мартину нужно немного пострадать, чтобы очнуться. Мы спрячем конверт с его зарплатой в его доме, а когда он спросит, где, мы скажем ему, что это то место, о котором ты думаешь."

"Неплохо. Но в наше время не выдают зарплату наличными. Они закидываю непосредственно на депозитный счет сберкнижки."

"Тогда мы должны спрятать сберкнижку и карты. И с наслаждением понаблюдать за Мартином. Как-то так."

Все рассмеялись. Марко смущенно засмеялся и открыл рот.

"А правда, куда мы едем?"

"Вспоминая предыдущий сезон, они готовили еду на роту солдат."

Там был также момент, когда они плавали в море. И готовили пойманную рыбу.

Чжо Минджун просто улыбался, ничего не говоря. Он хорошо помнил, куда они едут. Потому что это был весёлый эпизод. Если всё не будет отличаться от оригинала… Он открыл рот.

"Скучно просто так говорить наобум, давайте сделаем ставки?"

"Ставка? Как?"

"Каждый из нас поставит на место, куда мы можем приехать, и тот кто проиграл, отдаёт свою ставку победителю. Мытьё посуды, или готовка. Если нет, купон на желание также будет неплох."

"Ах, тогда давайте так и сделаем. Победитель получит право стать королём на весь день. И если этот человек что-то попросит, мы должны будем исполнить. Как насчет такого?"

"Прекрасно."

На слова Хьюго, Чжо Минджун кивнул. Хьюго веселясь осмотрелся.

"Кто хочет поучаствовать? Нет. Кто не хочет?"

Здесь было лишь двое, кто поднял руки. Андерсон и Кая. Хьюго открыл рот немного сожалея.

"Эй, вас мы хотим заставить хорошенько поработать, так как вы можете отказывать?"

"Как ты и сказал. Если я проиграю, кажется, вы все меня истощите."

"Тебе нужно лишь выиграть."

Кая поняла палец, не говоря ни слова. Конечно же, это был не большой палец. И не указательный, безымянный или мизинец. Хьюго показал кислую мину и посмотрел на Андерсона.

"Андерсон. А ты почему не сыграешь?"

"Не беспокойте меня и поиграйте между собой. Я собираюсь поспать."

В нежелании больше что-либо говорить, Андерсон закрыл глаза. Хьюго вздохнул и повернул голову. Он посмотрел на других участников и сказал.

"Отлично. Как вы думаете, куда мы едем? Я ставлю на армию."

"Отель."

"Отель, кажется, хорошим. Я тоже за отель."

"Ресторан."

"…Семейный дом?"

Помимо этих, было множество догадок. Хьюго вписал имена всех в мобильник. Он взглянул на Чжо Минджуна и спросил.

"Минджун. Куда?"

"Аренда авто."

"…Что? Что ты такое сказал?"

Хьюго посмотрел на него, как будто бы он сказал что-то абсурдное. Аренда авто и кулинария. Это даже не сочетается. Даже если бы он это, желпя развеселить всех, Чжо Минджун просто улыбнулся. Хьюго нахмурился и сказал.

"Не поздно отступить."

—

"…Это безумие."

Опустошенно сказал Хьюго, смотря на то, что у него перед глазами. Когда они вышли из автобуса, они увидели вывеску 'Аренда авто. Мы станем вашей опорой.'. Хьюго развернул голову в неверии. Мартин вышел из средних размеров джипа. Хьюго спросил.

"Аренда авто? Мы будем готовить здесь для работников?"

"Возможно. Подождите минутку. Скоро вы увидите ваше задание."

В этот момент, когда Мартин закончил говорить. Со стоянки, с громким звуком выехали три машины. Это были фургоны. Еда на колёсах. Только тогда Хьюго понял сочетание аренды авто и кулинарии. Чжо Минджун рассмеялся и прижался к плечу Хьюго.

"Когда я царствую?"

"…Ты ждал этого?"

"Если бы я этого не сделал, никто бы не сказал про аренду авто."

"Ты экстраординарный, или поставил большие деньги…"

Сказал Хьюго обессиленным голосом. В этот момент. Люди, вышедшие из фургонов были знакомы. Это были судьи. Чжо Минджун усмехнулся и посмотрел на них. Эмили нервно вздохнула.

"Это реально трудно управлять фургоном."

"Ты хорошо водишь, Эмили."

"Не смейся надо мной."

На слова Алан, Эмили покачала своим измотанным лицом. Алан ухмыльнулся и посмотрел на участников. Он открыл рот.

"Собственно, показав вам это, вы должны били догадаться о теме задания. Да. Это задание, еда на колёсах."

Чжо Минджун смотрел на фургончики с улыбкой. Они были таких размеров, что 15 человек туда свободно могут вместиться. В самом деле, Чжо Минджун хотел побывать на этом задании. Точнее говоря, он хотел попутешествовать в этом фургончике и использовать ингредиенты, чтобы накормить людей во всевозможных местах.

С таким намерением, Чжо Минджун ощущал это задание как награду для него. Однако, настоящее награждение ещё не началось. Джозеф посмотрел на Чжо Минджуна и сказал.

"Здесь три фургона. Так что, несомненно, будет три команды. И лидеров будет также три. И одним их этих лидеров должен стать человек, ставший первым на прошлом задании. Минджун! Иди сюда!"

После неожиданного поступка, Чжо Минджун подошел с озадаченным лицом. Быть лидером команды. Он даже не мог себе представить, что он получит такую роль. Он мог лишь недоумевать. Джозеф продолжил говорить."

"В настоящее время, здесь 13 выживших. Это число не делится на три. Поэтому, естественно, будет команда из пяти человек. И это будет твоя команда, Минджун."

"…Всё хорошо?"

"Это нормально. Ведь ты получишь одну руку, нет, две руки."

Сказал Джозеф и рассмеялся. А после взглянул на участников.

"И я выберу ещё двух лидеров команд среди вас. Это не только в последнем задании, но они являются людьми, показавшими, что они наиболее подходят на роль лидеров команд. Хлоя. Хьюго! Идите сюда."

Хьюго и Хлоя поспешно подошли с удивлёнными лицами. Смотря на их покрасневшие щеки и взволнованность, Эмили дразнясь сказала.

"Ты покраснела потому что злишься, так ведь?"

"Да? Да! Несомненно."

Хлоя удивилась и помахала руками. Алан сказал спокойным голосом.

"После того, как вы сформируете команды, вы займётесь бизнесом путешествуя по определённому району, в течение одной недели. Вы вольны выбирать то, что будете продавать. Оценка проста. Я сравню ваши рейтинги. Команда занявшая первое место получит купон на обед в роскошном ресторане, а команда на последнем месте отправится на дисквалификационное задание. Для второго места не будет ни наград ни наказаний."

"Одна неделя…"

Все хором промямлили. Это было больше, чем они думали. Однако, не всё так плохо. Они думают, что смогу повеселиться за всю неделю. Но, несомненно, их тела будут истощены. Потому что, даже если тебе нравится делать нечто трудное, твоё тело не сможет сопротивляться усталости.

"Стартовый капитал мы предоставим. Это ваш выбор, продавать хорошие ингредиенты за дорого, или дешёвые за дёшево. Тогда, давайте составим команды. Минджун. Я даю тебе право выбрать первым. Кого ты выберешь? Кстати, они не смогут тебе отказать."

После этих слов, Чжо Минджун медленно посмотрел на участников. Были трое, привлёкшие его внимание. Кая, Андерсон и Марко. Первым, Чжо Минджун исключил Марко. Его навыки выпечки были выдающимися, но в сочетании с едой на колёсах, будет неудачно. Потому что он не сможет ничего испечь в фургоне.

Остались Кая и Андерсон. Собственно, он хотел выбрать Каю, основываясь на своих чувствах. Потому что он был её фанатом, и был близок с ней. С другой стороны, он и Андерсон постоянно ссорились. Они не были в плохих отношениях, но и не мог сказать, что они были в хороших.

Однако, из этих двоих придётся выбирать основываясь на навыках. Для начала, характер. По характеру, он считал, что они оба не смогут хорошо обслуживать клиентов. Нет, возможно, Кая всё же была лучше. Ведь она выросла на рынке. Она не хмурилась рядом с матерью, а продавала фрукты.

Сравнивая Андерсона с Каей, у него были обширные знания в роскошной готовке. Особенно с культуре, Андерсон стоял выше Каи. С другой стороны, Кая могла многому научиться, благодаря поездкам за рубеж. Вероятно, она в этом аспекте похожа на Чжо Минджуна.

В этот момент, он вспомнил Каю, назвавшую его имя в предыдущем задании. Однако, сейчас не то время, чтобы колебаться из-за дружеских отношений.

"…Андерсон. Давай отправимся вместе."

Здесь не найдётся лучше участника в подобных заданиях, чем Андерсона, когда мы не знаем, в каком направлении будем двигаться. Потому что там, где его поставить, он сможет выполнить свою роль без проблем. Кроме того, ему не очень нравилось то, что люди думали, что они с Каей встречаются.

Андерсон кивнул, и не сказав ни слова, встал перед ним. Чжо Минджун слегка покосился на Каю, но повернул голову, содрогнувшись. У Каи сейчас было очень страшное лицо.

Следующей была Хлоя. Она ни на мгновение не задумываясь открыла рот.

"Кая. Пожалуйста, подойди."

А Хьюго выбрал Марко. После, остался лишь один Питер, как бы то ни было иронично, в последнем задании возникла проблема. После такого, люди склонны считать его участником без навыков. Питер пошел к Чжо Минджуну с неловким лицом. В качестве последнего, это единственное место, куда он мог пойти, чтобы команда Чжо Минджуна состояла из 5 человек.

А после формирование команд. Команда Чжо Минджуна была таковой. Чжо Минджун, Андерсон, Ивана, Джоанна и Питер. Алан хлопнул в ладоши и открыл рот.

"Отлично. Вам придётся на недельку поладить. Средняя цена зависит от вас. Важно рассчитывать объёмы продаж и расстояние."

"Клиенты и место. Вы должны это понять. Единственное, что я вам скажу, вам запрещено заниматься бизнесом в одном и том же месте больше двух дней. Соблюдайте передвижение. Это ваша работа, создавать еду, которая подойдёт месту."

Добавил Джозеф. Слушая это, Чжо Минджуну показалось, что это довольно сложное задание. Потому что нужно организовать бизнес, а не только готовить. Здесь будет побольше забот, нежели обычно.

И ответственным за всё это становился лидер команды. В этот момент, он почувствовал, что реальность была ещё ясней.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 56. Путешествие, Кулинария и Бизнес (часть 2)**

Судьи не стали тратить больше времени и покинули это место. Чжо Минджун слегка рассмеялся и посмотрел на свою команду. Он встретился глазами с Каей, которая была не в его команде, но как только они пересеклись взглядами, она отвернулась. Она злится? Андерсон, идущий за Чжо Минджуном дразня спросил.

"Почему? Ты этим огорчён?"

"Нет, не огорчён. Я просто почувствовал мурашки пробежавшиеся по спине."

"Тогда почему ты выбрал меня? Так на тебя не похоже. Лишь любовная линия, как обычно."

"Я выбрал тебя, потому что мне также это не нравится. Потому что мы устанем ещё больше, если нас увидят вместе."

"Ты говоришь так, как будто между вами ничего не происходит."

"Как раз потому что ничего не происходит."

Прямо сказал Чжо Минджун. Это был голос, в котором не было и следов раздумий, а также заставивший его вздрогнуть.

'Правда нет?'

По правде говоря, Андерсон считал, что в передаче не всё выдумка. Хотя, он не видел лично, но отношения у них, кажется, довольно глубоки. Он почувствует себя слишком чрезмерным, если назовёт её просто подругой.

Но, не смотря на это, характер Чжо Минджуна был слишком чист. Джоанна, которая была рядом с ним рассмеялась и сказала.

"Если он так говорит, значит так нужно. Андерсон, не проси многого. Думаю, это не то, во что могут вмешиваться окружающие."

"Потому что вы делаете так, чтобы это так казалось. А также программа."

"Всё образуется, Минджун. Это не из-за нас, а из-за того, как ты ведёшь себя так, что мы так реагируем на это."

Чжо Минджун задумался о том, что он должен ответить, а затем сменил тему разговора.

"Давайте поговорим о этой трудной любовной линии позже, и для начала заглянем в фургон."

Как только он это сказал и пошел, его товарищи по команде усмехнулись и последовали за ним.

Фургончик был достаточно большим, каким и казался со стороны. Чжо Минджун заглянул в фургон с чувством взволнованности, как если бы он был кем-то, приехавшим издалека. Он оказался в положении, в котором у него не было оборудования для приготовления пищи. Потому что говорят, что нельзя ставить оборудование, пока не знаешь, что будешь готовить.

Чжо Минджун сказал, сидя на стуле около стены.

"Больше чем я думал."

"Он должен быть таким, чтобы мы могли нормально готовить. Итак, что мы должны делать?"

"Интересно… Сэндвичи? Это слишком обыденно?"

"Хороший выбор, чтобы быть обыденным. Но мы должны думать о теме задания. В конце концов, мы должны организовать бизнес, который принесёт деньги. Я считаю, что лишь сэндвичей будет недостаточно."

После указания Андерсона, Чжо Минджун погрузился в свои мысли, ничего не говоря. Для начала, у него есть два пути. Дешево и много, или дорого и мало. Но думаю, что люди пришедшие к фургону не будут ждать чего-то роскошного, он считал, что будет лучше пойти по шаблону.

"Давайте пойдём по недорогому. Думаю, 5 баксов будет нормально. И мы должны идти только с чем-то одним."

Основываясь на том, что он знал, выиграла команда Андерсона. Но он также считал что это из-за Каи. Потому что они были в одной команде. А меню…

'Испанский омлет? Нет, кажется, это было что-то другое…'

Даже при том, что это была программа, в которой много перефразировок, он не мог вспомнить в командном задании мрачную сторону. Потому что в основном меню была история его прошлого.

Собственно, это не правильно, действовать с расчетом на будущее. Потому что тогда были другие команды. Сейчас, ему предстоит разработать меню для своей команды.

В этот момент. Питер, который был осведомлён об обстановке, небрежно открыл рот.

"Что насчет стейка?"

"Если это будет говядина, это будет сложно. Затраты большие. Потому что не будет людей, которые захотят платить десятки долларов, чтобы перекусить."

"А куриная грудка, нормально? Подавать вместе с салатом."

"Это неплохо… но чего-то немного не хватает."

Чжо Минджун погладил подбородок, хотя бороды у него и нет. Джоанна фыркнула на него и открыла рот.

"Сначала, что вообще приходит вам в голову, говоря о фургоне с едой? Шашлык, такояки, хот-доги, гамбургеры, сэндвичи…"

(П.П. Такояки — мясные шарики, приготовленные в масле."

"Ммм. Также курица и пицца. Но, по правде говоря, я считаю, что у этих двоих не много конкуренции. Потому что пиццу можно заказать. И я не думаю, что у кого-то будут причины, идти к фургону специально за ней."

"Так, мы должны выбирать из предложенных мной вариантов? Больше ничего нет?"

"Давайте ещё немного подумаем."

Нет необходимости быстро это решать. Потому что на подготовку им дан день, а бизнес начнётся на следующий.

Иванна, погруженная в свои мысли, открыла рот. Она, та, у которой были короткие вьющиеся волосы и веснушки, и говорила так мало, что её можно было считать немой.

"Строганый лед. Джелато. Они мне нравятся."

(П.П. Строганый лед (англ. shave ice, буквально бритый лед) — десерт изо льда, политого различными фруктовыми сиропами. Десерт считается классическим десертом на Гавайях.

Джелато, также Желато (итал. gelato, от лат. gelātus — замороженный) — популярный итальянский замороженный десерт из свежего коровьего молока, сливок и сахара, с добавлением ягод, орехов, шоколада и свежих фруктов.)

"Сейчас апрель. На востоке ещё не закончилась зима. Людям рано ещё есть что-либо холодное."

(П.П, Джелато)

"Даже если и холодное, мороженное всегда вкусное."

"Хотя это и вкусно, но тяжело. Я думаю, избежать холодной пищи."

Иванна вернула своё задумчивое лицо и посмотрела в пол. Андерсон сказал.

"Как ты и сказал, мороженое тяжеловато, но я думаю, что должны быть какие-нибудь напитки к еде. Безалкогольные коктейли или свежевыжатый сок, ну или в конце концов чай тоже неплохой выбор."

"В зависимости от еды, напиток также меняется."

В этот момент. Чжо Минджун думал лишь об одном блюде. Очень знакомом ему, но странным для них. Поколебавшись немного, Чжо Минджун открыл рот.

"Как насчёт кимбапа?"

(П.П. Кимба́п (кор. 김밥) — популярное блюдо корейской кухни, представляет собой роллы, завернутые в сушеные прессованные листы «морской капусты» (김 ким), наполненные приготовленным на пару́ рисом (밥 пап), с добавлением начинки, нарезанной или выложенной полосками, обычно квашеных овощей, рыбы, морепродуктов, ветчины и омлета. К столу кимбап подают нарезанным кружочками, которые едят, взяв палочками и обмакнув в соевый соус с семенами кунжута.)

"Кимбап? Что это?"

"Ммм… вы размещаете рис на лист из водорослей, а также некоторые другие ингредиенты и сворачиваете всё."

"Ох. Разве это не суши? Если их заказывают в японском ресторане, вы увидите их в больших количествах."

"Да. Это. Норимаки. Если убрать уксус, сахар и кунжутное масло, у вас получится кимбап. Это почти тоже самое."

Он почувствовал себя немного печально, из-за того, что они не знали о кимбапе, но с этим ничего не поделаешь. Из-за этого он выглядел смешно, потому что они не могли отличить кимбап от суши. Чжо Минджун немного подумал и продолжил говорить.

"Норимаки. Со стороны расходов, они не будут ничем лучше этого. Что думаете? Джоанна. Ты знаешь, что это?"

"Да. Я ела немного, потому что мне очень нравится японская кухня. Хмм. Это просто и легко продать, я думаю, что это неплохая идея. Также можно заранее можно создать незнакомые вкусы. Я не знаю, будут ли люди чувствовать его незнакомым, но в наши времена, нет никого кто не пробовал бы суши. А что насчет тебя?"

Джоанна посмотрела на Иванну. Иванна медленно закатила глаза, а затем кивнула

"Я думаю, это будет прекрасно."

"…Ты знаешь, что это за вид еды, верно?"

"Да. Мой друг японец."

"Питер, а что насчет тебя?"

"Я не пробовал. Мне не нравится, когда много рыбы."

"Это не суши, в которых рыба. Это готовят из риса, нори и других ингредиентов. Это действительно прекрасно для меня. Потому что это легко продать сразу после приготовления."

Чжо Минджун кивнул. Наибольшим преимуществом в суши и кимбапе, это то, что неважно, если они будут холодными. Потому что из-за малого количества, не придёт много клиентов. Только что, половина недостатков, кажется, была решена. Андерсон открыл рот.

"Итак, основная идея уже сформирована?"

"Да. Мы должны подумать о чае, который будем с ним подавать. Чай с лимоном, цитрусовый, зелёный, черный… Было бы хорошо, чтобы у клиентов было хотя бы три вида чая на выбор."

"Нам придётся отправиться на рынок за ингредиентами."

"Ну, давайте."

Чжо Минджун повернул голову. Он посмотрел на пустое пространство в фургоне.

"Для начала, давайте разберёмся с кухней."

—

[Кая: Предатель. убейся.]

Ночь. Пока он мыл посуду, он проверил пришедшее сообщение. Чжо Минджун рассмеялся и посмотрел на экран. Пока он размышлял, что ей ответить, чтобы она почувствовала себя ещё злей, ему казалось, что он очень инфантилен и чувствовал тщетный восторг. Джоанна злобно рассмеялась.

"Снова переписываетесь?"

"Не говори, снова. Я единственный раз его получил. Посмотри. Наши действия всё ещё проблема? Ты заставляешь это выглядеть так."

"Интерееееееесно. Просто смски, это несколько сомнительная ситуация. Посмотрим. Сейчас мы не общаемся с другими командами. Ровно как и ты. Ты общался с кем-то ещё помимо Каи?"

"…Нет, это даже не такого рода сообщение. Взгляни на экран. 'Предатель. Убейся.'. Вообще никакой романтики?"

"Романтика для каждого выглядит по-разному. В моих глазах, вы на полпути."

Джоанна показала мерзкое лицо и похлопала в ладоши, когда её кисти сошлись. Чжо Минджун исчерпано покачал головой.

"Просто уже закончи чистить фритюрницу. Там грязь. Или ты хочешь бездельничать?"

"Ты просто должен быть строже в таких ситуациях. Я даже не могу подразнить тебя, потому что ты опасаешься!"

"…Ты так говоришь, словно дразнить меня, это несомненно правильно?"

"Хмпф, оставь это."

Джоанна повернула голову и надув губы, стала чистить фритюрницу ещё жестче. В этот момент, когда Чжо Минджун вздохнул и повернул голову. "Ах." послышалось в этом молчании. Это был Питер. Он хмурясь смотрел на его руки. Чжо Минджун положил щётку и поспешно подошел к Питеру.

"Что такое, Питер. Ты поранился?"

"…Нет. Лишь чуть-чуть."

"Покажи руку."

Питер вздохнул и протянул руку. Лицо Чжо Минджуна стало серьёзным. Травма на его ладони была серьёзной. Не столь серьёзно, как ранение большого пальца Чжо Минджуна, но в три раза длинней."

"Эй, это не чуть-чуть. Что ты делаешь, немедленно иди к медику. Нет. Я приведу его."

"По-подожди."

После того, как он его проигнорировал и поспешно направился к лестнице, он посмотрел на медика. Медик ошарашенно посмотрел на Чжо Минджуна.

"Зачем ты меня искал? Рана открылась?"

"Нет. Не у меня, а у товарища по команде, он получил травму. Порезался ножом."

"Ох мой… Понял. Подожди немного."

Медик поспешно достал мед.инструменты. Как только он подошел к Питеру, тот сильно зажал руку, пытаясь контролировать кровотечение. Однако, его ладонь уже была полна крови. Пока медик его лечил, Питер удрученно смотрел в пол. Чжо Минджун чувствовал себя плохо, смотря на его лицо. Кажется, у него такое лицо из-за травмы.

После того, как руку Питера подлечили, он отдыхал, а проверка кухонной утвари закончилась. Чжо Минджун осмотрел фургон снаружи. И он видел сидящего с понурым лицом Питера. Хоть он и сидел рядом, он не оглядывался на него. Чжо Минджун открыл рот, потому что чувствовал себя разочарованно.

"Почему ты подавлен?"

"…О чем ты говоришь?"

"Даже слушая твой голос, такое чувство, как будто он идёт из-под земли. Если ты из-за того, то не парься. Я не возражаю. Это уже случилось. Ты можешь делать некоторые ошибки во время готовки."

"Я такой не поэтому."

"Даже если и нет, в конце концов, ты это признаёшь. Что ты сейчас подавлен."

Питер прикусил губу. Как и большинство индусов, он был с таким же упрямым лицом. Так что, он скорей ненавидел своё не говорящее лицо. Чжо Минджун схватил его за лоб и сказал.

"Что это. Мне нужно знать в чем твоя проблема, потому что я лидер команды. Ты действительно не собираешься говорить?"

"Просто…"

Питер открыл рот, но вновь закрыл. Он выдохнул с измождённым лицо и долгое время не открывал рта. А после он сказал страдальческим голосом.

"Я думаю о том, что делаю прямо сейчас, прямо здесь. Если сцена, где Кая и я поссорились попадёт в эфир, я стану ублюдком и получу тысячи отрицательных комментариев. И больше не будет ресторанов, пожелавших нанять меня в качестве повара. И всё… у меня нет уверенности, что я смогу что-либо тут сделать. Не только здесь, но и там, куда бы я ни пошел. Потому что я парень, который может только скандалить, как в тот день."

Чжо Минджун ничего не сказал. Это не потому, что не чувствовал к нему симпатии. И ни не был расстроен. Для начала, у него не было близких отношений с ним. Однако, для него, сказать о том, что он чувствует, кому-то не близкому, означает, что он сейчас очень сильно переживал.

Вот почему он сказал.

"Даже если я буду тебя утешать, это будут просто слова. Эти слова не будут для тебя ничего значить, и поэтому, я хочу стать хорошим человеком. Если ты хочешь услышать эти слова, я могу их тебе сказать. Ты действительно этого хочешь?"

"…Если ты так говоришь, захочет ли кто-то сказать, что он хочет."

"Я спросил, потому что знал, что ты не захочешь. Я не хочу тебя утешать. И я не подумаю. Ах, не пойми неправильно. Я о тебе плохо не думаю. Я не знаю, что насчет Каи, но в тот день всё закончилось тем, что я сказал."

Чжо Минджун на момент сменил дыхание. Солнце клонилось к закату. Его лицо было красным, словно закат. Возможно, потому что он отражается на нём, или давление поднялось.

"Мне нравится готовить. И поэтому я приехал сюда. Я хочу сделать правильный первый шаг в этом мире. Вот почему я счастливее, чем когда бы то ни было. Но что насчет тебя? Ты тоже приехал. Это значит что тебе тоже нравится готовить. Но почему ты упускаешь единственный шанс в жизни и говоришь об уверенности или жестокости комментариев? Ах, точно. Я понял. Из-за плохой сцены. Потому что Мартин не такой человек, который так просто всё изменит. Но если ты собираешься волноваться из-за этого, для начала, ты не должен был совершать ошибок."

"Я не делал этого, потому что хотел. Я… Я, да. У меня нет общественной жизни. Из-за моего характера меня задирали в школе, и не было того, кто назвал бы меня другом. То же и здесь. Я одиночка. Каждому, кого я встречаюсь, я не нравлюсь. И теперь, через телевизор весь мир узнал обо мне. И они также будут меня ненавидеть. Ты понимаешь? Не только американцы, но и весь мир!"

"Как насчет такого?"

Сказал Чжо Минджун подергивая глазами. Питер злобно на него посмотрел, но только прикусил губу. Чжо Минджун резко сказал.

"И что если они тебя возненавидят? Просто потому, что они тебя ненавидят, ты хочешь жить как желаемый ими злодей? Я скажу тебе честно. Я не понимаю твоего положения. Потому что я не жил и не думал как ты. Однако, если бы я был тобой, то боролся бы. Не кулаками, а готовкой. Даже если они меня ненавидят, но не смогли бы ненавидеть мою готовку. Потому что я могу это сделать. А ты? Что ты собираешься делать? Из-за того, что тебя никто не любит, и нет друзей, ты хочешь сдаться? Хочешь, делай. Я не буду тебя останавливать."

У Питера было такое лицо, будто он может в любой момент заплакать. Но он не делал этого из-за своей гордыни…

Ему было двадцать четыре. Он молодой. Однако, с возрастом Питера, у него сохранился детский менталитет. Чжо Минджун вздохнул.

"Если ты не можешь сдаться, не дуйся. Я не скажу, чтобы ты не думал о жестких комментариях. Потому что я не в состоянии этого сделать. Однако, именно поэтому я не в состоянии отказаться от своей мечты. Ты выживал до сих пор. Как ты и сказал, тебе не хватает общительности, но, по крайней мере, это не означает, что ты не умеешь готовить. Но, несомненно, в тот день ты допустил ошибку."

Чжо Минджун ухмыльнулся и хлопнул его по спине. Коснувшись спины, Чжо Минджун был удивлён, и ухмыльнувшись покосился на его ноги. Некоторое время стояла тишина, и последние лучи солнца уходили за горизонт, предвещая тёмную ночь. Питер сказал неуверенным голосом.

"Я… смогу?"

"Сможешь, если попытаешься. Ты не знал об этом?"

"Выиграю… Я выиграю?"

"Нет."

Питер посмотрел на него удрученно, как если бы ему в уши налили воды(П.П. Лапшу на уши повесили, если сразу не поняли.). Чжо Минджун сказал прямо.

"Победа моя."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 57. Путешествие, Кулинария и Бизнес (часть 3)**

По правде говоря, он не чувствовал особой привязанности к корейской кухне. И на это у него было много причин. Еда его матери была не вкусна, и рядом с домом не было хороших ресторанчиков.

Теперь, когда он на это взглянул, все корейские блюда, которые он пробовал, были пересоленными, сладкими или очень острыми. То, что больше подходило по вкусу, были миёккук или пибимпап, которые он делал в прошлом задании. Он также не любил выдержанную, обыкновенную белую кимчи.

Современные люди следуют стимуляциям. И корейцы не были исключением. Трудно найти ресторан, в котором бы не использовали глутамат натрия, а также использовать другие провокационные ингредиенты, чтобы компенсировать этот недостаток. Также были магазины, в которых достигали успеха при помощи простого и лёгкого аромата, как Пхеньянский нэнмён, но, сколько людей, которые будучи не эпикурейцами, считали его восхитительным?

А значится, кимбап – замечательное блюдо. Приправ там не чрезмерно, и простой вкус. Но даже так, людям нравится, если только не добавлять каких-нибудь странных ингредиентов, то будет вкусно. Вот почему. Именно поэтому Чжо Минджун рекомендовал его товарищам по команде. Но, конечно же, они думают о норимаки.

Но даже подумай они о норимаки, Чжо Минджун получит определённый ассортимент продукции. Поскольку, перед тем, как принять участие в Великом Шеф-Поваре, он множество раз ел кимбап в магазинах суши, как ни странно.

Когда он заходил в ресторан, желая поесть суши, он удивлялся огромному количеству клиентов. И также был удивлён, что вместо нормальных суши, кимбап и норимаки занимали весь стенд. Он знал, что белым людям не нравятся водоросли, но из этого несчётного количества клиентов, половина была азиатами.

Он мог сказать, что суши и его разнообразие преуспели в мире.

Вот почему ему было легче на сердце перед его командой. Неважно, что ты положишь в кимбап. Все будут считать его норимаки. Итак, идея готова.

Он дал им обычный корейский кимбап. Огурцы, маринованный редис, яйца, морковь, ветчина и корни лопуха. Он пользовался консервированной ветчиной, но проблем быть не должно. Потому что он просто хотел до них донести основы корейского кимбапа. Андерсон немного разжевал и нахмурился.

«Это, что за масло ты говорил, было использовано?»

«Кунжутное масло.»

«Аромат масла очень сильный. Я думаю, было бы лучше добавлять его поменьше, или использовать другое. Мне нравится, что там нет уксуса или бурых водорослей. Остаётся только свежий вкус риса в сопровождении других ингредиентов. Но я думаю, что надо бы расставить приоритеты и не давать рису плохо пахнуть.»

«А не от водорослей ли у него неприятный запах?»

(П.П. тут обычные водоросли, в бурых содержится йод, привкус которого неприятен и впитывается рисом.)

«Я не знаю, если я отдельно их съем, но если есть их в сочетании с рисом, то получается неплохо. Я не чувствую сильного рыбного запаха. Я лишь говорю объективно. Нет ничего, что указывало на использованное сочетание ингредиентов. По крайней мере, мне нравится.»

После слов Андерсона, Чжо Минджун вновь начал дышать. Обычных для западников морских водорослей не было, но норимаки удались. Причина в том, что уксус или морские водоросли дают неприятный аромат рису. Он беспокоился, потому что в корейском кимбапе нет уксуса или бурых водорослей, чтобы улавливать этот характерный неприятный аромат.

«Может быть, это из-за кунжутного масла?»

«Я не знаю. Позже сравню. Почему бы тебе самому не попробовать, ведь у тебя абсолютное чувство вкуса?»

«Ну, вообще, трудно понимать собственное блюдо.»

«Здесь не так много для абсолютного вкуса.»

Ухмыльнулся Андерсон. Джоанна посмотрела на кимбап и открыла рот.

«Что за в нём ингредиенты? Карааги, бифштекс, икра морского ежа, тунец, жареные креветки с авокадо, копчёный лосось, овощи и различные яйца, и… я съем ещё. Какие они? Я думаю, там было больше ингредиентов. Ах, Минджун. Твоё… трудно столь много съесть. В любом случае, это те же корейские норимаки.»

(П.П. Карааги — курица по-японски.)

«Некое куриное тандури, шашлык из свинины, и обыкновенный кимбап сделанный мной. И корейские норимаки… в меню можно вписать как корейские норимаки. Для начала, нам надо смешать масла кунжутное с оливковым, или просто пользоваться оливковым. И думаю, что лучше будет подавать тонкими кусочками, как вы ранее ели.»

«Нет, давайте не так, давайте делать норимаки размером в 1 дюйм, и уйдём от обычных норимаки размером с палец. Как насчёт такого? Я считаю, что если порезать их так, то они будут очень удобными. А также, я думаю, что это будет различаться в зависимости от человека.»

«Это прекрасно. Но я думаю, что нам стоит подготовить 1-дюймовые заготовки заранее. Я думаю, людям это понравится. Потому что они к такому привыкли.»

Как он и говорил, съедая кимбап с авокадо и копчённым тунцом, чувствуется маслянистый вкус авокадо, солёного тунца, и, помимо этого, аромат перца чили. Этот пряный аромат чувствовался очень хорошо. Чувствуя его кончиком носа, ему становилось холодно и он, открыв глаза, хмурился, как человек, съевший что-то кислое.

Это было восхитительно. Кулинарная оценка 6, но ничего не поделаешь. Потому что он положил копчёного тунца и авокадо с чили, и просто свернул. Вероятно, даже 6 баллов получить, это уже событие.

«Кто сделал этот?»

«Я.»

Ответившим оказался Андерсон. У Чжо Минджуна от удивления сильно расширились глаза.

«Это действительно вкусно. Копчёный лосось такой нежный.»

«Несомненно. А этот кто сделал?»

«Этот мне не вкусен.»

Прямо сказал Питер. Взгляд Андерсона стал острее. Питер поспешно помахал руками и сказал.

«Это не то, чтобы приготовленное тобой было странным. Просто я уже чувствую водоросли языком. Этого достаточно? Я не думаю, что это не проблема, что там водоросли.»

«…Ммм. Здесь есть нечто подобное. Это называется рисовый сэндвич. Но он тебе не нравится?»

«Просто, я с этим не сталкивался. Я думаю, найдётся несколько клиентов вроде меня, так что, думаю, будет неплохо добавить в меню несколько блюд без водорослей? Вроде тех рисовых сэндвичей, о которых ты говорил.»

Слова Питера были уместны. В этот момент, Чжо Минджун всерьёз подумал о его предложении. Андерсон покачал головой и сказал.

«Нет ресторана, способного удовлетворить требования всех. Если нет, продавали бы они говядину? Индусы её не едят. И тем более, в таком маленьком месте, как фургон. Мы просто должны продавать то, что вам нужно. А если бы это был не транспорт, а ресторан, твои слова были бы правильными. Ведь есть люди которые просто терпеть не могут водоросли, и могут просто уйти. Но это фургон. Здесь нет необходимости об этом беспокоиться.»

Слова Андерсона казались правильными. Джоанна в восхищении открыла рот.

«Ты подумал обо всём этом за столь короткое время? Разве ты не очень умён?»

«Я вырос в доме поваров. Это всем известно. А также да, я умный.»

«…И лишь как умный человек, ты всем кажешься отстойным.»

После слов Джоанны, Андерсон фыркнул ‘Хмпф’ и сказал.

«Даже так, мало людей не пробовавших норимаки. Я думаю, лучше будет написать норимаки суши, а не норимаки. Ведь множество людей их не захочет пробовать, если не будет сказано, что это суши.»

«Это определённо убедительно.»

Джоанна открыла рот. Она подняла сотовый и показала созданное ей сообщество.»

«Если мы объявим, что мы будем в том или ином месте, не придут ли зрители туда толпой? А если сказать, что Минджун лидер, а также об основном блюде в виде норимаки, множество людей должны будут к нам прийти. Потому что норимаки сделанные азиатом и норимаки западника это совершенно разные вещи. Ну и, у Минджуна много фанатов.»

«…У меня много фанатов? Впервые слышу.»

Джоанна засмеялась и резко сказала. ‘Кая’. Чжо Минджун вздохнул и сменил тему.

«Я слышал, что они собирались опубликовать это на главной странице Великого Шеф-Повара.»

«В первый день, конечно же мы всё продадим. Но проблемы будут после этого. Чем больше будет отрицательных комментариев, тем меньше будет клиентов.

«А что, если будут люди, которые напишут жёсткие комментарии, даже не попробовав?»

«Беспокойства не исчезнут. Позволим этому быть.»

Ответил холодным голосом Андерсон. Смотря на него, у Чжо Минджуна появилось ощущение, что он и в правду из дома поваров. Возможно, он уже испытал проблемы, с которыми мы сейчас сталкиваемся.

«Что? Почему ты так на меня смотришь?»

«…Хорошо что я выбрал тебя, так ведь?»

Андерсон фыркнул.

«Это лучшее решение в твоей жизни.»

–

Великий Шеф-Повар расположен в штате Иллинойс, Чикаго. Аренда авто также была в Чикаго. Однако, в течение всего того времени они не могли почувствовать правильный Чикагский воздух. И ели небрежную пищу в Чикаго.

Чикагская пицца пепперони. Там было столько помидор и пепперони, что вы их просто не различите, она окрашена в красные цвета, а поверх теста начинки наложено с палец толщиной. Чжо Минджун медленно нарезал куски пиццы, которую трудно поместить в рот. Мощный вкус сыра, но липкое и густое тесто скрывали его. Это было гармоничное блюдо. Однако, Андерсон нахмурился.

«Это хорошо, что её много, но ты должен быть в состоянии съесть всю. Они могут давать то, что даже в рот не умещается?»

«Почему? Не имеет значения, если ты сам можешь нарезать.»

«Настоящую пиццу едят руками.»

В этих аспектах, Андерсон был очень требователен. Иванна спросила, жуя пиццу.

«Минджун, какая у этой пиццы оценка?»

«Ты можешь перестать задавать вопросы о моей оценке? Я оцениваю не еду, а процессы готовки.»

«Так ты не можешь оценивать непосредственно еду?»

«Сравнительно. Это тяжело для объективной оценки. Так как я чувствую насколько сложен аромат, и то, как было приготовлено.»

«…Итак, сколько баллов?»

В заключении, они всё же хотят узнать у него оценку. Чжо Минджун ответил, после того как проглотил пиццу.

«7 баллов. Тесто очень хорошо сделано. Просто, в этом месте продают лучшую в городе.»

«Хмм. Я думала, что будет 8.»

«Как я уже сказал, на вкус не 7. Чтобы блюдо было выше уровнем, нужно высокоуровневые методы готовки. Норимаки, которые мы делаем просты. По сравнению с обычными способами готовки, вкус получается довольно стабильным.»

И это была самая главная причина, почему они предлагают норимаки. И в то же время, это одобрила команда. Можно сделать множество видов, и в то же время, сочетание водорослей и риса придаёт чувство надёжности.

Но самым большим плюсом, это то, что вся еда в фургоне. Изменчивость, цены и выгода. Ингредиенты, для приготовления норимаки не стоят и бакса. Однако, нормальная цена для них 2-3 доллара. А также, учитывая небольшой размер и то, что их можно хранить в фургоне, от них многого ожидали.

Время было уже за 9. Чжо Минджун открыл рот.

«Давайте быстро доедайте и готовьтесь. Нам нужно открыться к 11:30.»

Норимаки не закуска, а пища. Если пропустить обеденное время, последствия будут огромны. Чжо Минджун первым встал с места и проверил мобильник. Было множество комментариев в интернете, о еде на колёсах Великого Шеф-Повара. Кажется, это привлекло тысячи людей или даже десятки тысяч. Конечно же, среди них было не так много тех, кто живёт в Чикаго.

Сорт риса, кошихикари. По сравнению с корейским рисом, кошихикари был не намного лучше. Китайский рис был неплох для использования в кимбапе или норимаки.

Он не добавлял других видов риса. Он не знал, насколько это полезно для здоровья, смешивать различные виды рисов, но на вкус отвратительно. Особенно, здесь не о чем говорить, если он готовит норимаки. Люди приходят к фургону за едой, а не благосостоянием.

Железный котёл, используемый для 150 человек. В одной партии норимаки используются 3 ложки риса. Поэтому, они смогут сделать не менее 300 партий. А также, рис готовится в течение 20-30 минут, он не должен быть обременён ожиданием готовности риса.

После того, как Чжо Минджун размещает рис, он проверяет ингредиенты и занимается другими процессами приготовления. Все ингредиенты были наисвежайшими. Все из команды встали по своим местам и начали выполнять свою работу. Питер вытащил курицу тандури из холодильника.

Это не тот метод, в котором они создали собственное меню. Каждый был ответственен за что-то одно, а когда они были свободны, то должны действовать согласно ситуации. Чжо Минджун выхватил первый гамбургер. Это был рецепт, который был назван как корейский норимаки, похожий на корейский кимбап. Впервые, когда он приехал в Нью-Йорк, вкус отбивной, которою он попробовал в доме Лукаса, был для него ещё нов. Тот мощный аромат, структура и перец, чувствовавшийся сквозь зубы. Это был самый американский вкус из всех, что он пробовал.

Но, несомненно, его было трудно сымитировать. Ему приходилось заворачивать его в кимбап, а после тонко нарезать. И из-за этого, Чжо Минджун был больше сосредоточен на вкусе, нежели текстуре. Когда внешне гамбургер стал желтоватым, он сварил его в соевом соусе с мирином и лимоном. Собственно, это был очень популярный японский способ приготовления.

(П.П. Мирин – очень сладкое рисовое вино, используемое в кулинарии.)

Атмосфера на кухне была в основном спокойной. По этой причине была спокойна и команда Чжо Минджуна. Он не любил повышать голос без всякого повода. Если ему надо было что-то сказать, то он говорил таким голосом, чтобы его все могли услышать, и даже в чрезвычайных ситуациях он не кричал.

Из-за чего так было? Время прошло очень быстро. Уже было 11 часов, а фритюрницы и сковороды остановились. Кажется, они всего наготовили. Скрутив норимаки кимбап, они должны его немного охладить. Хотя, в Корее неважно, холодный ты ешь кимбап или горячий, норимаки – еда подающаяся холодной.

«Андерсон. Глянь, что там у нас с чаем.»

«После того как закручу.»

Тут у нас три вида чая. Имбирный, зелёный и чай с лимоном. Андерсон проверил котелок и сказал.

«Всё прекрасно. Мы просто должны его подавать.»

«С кимбапом также закончено.»

Сказал Чжо Минджун, как только скатал последний норимаки с лососем. Вся команда посмотрела на Чжо Минджуна. Он почувствовал, как бьётся его сердце и протянул руку.

«Ну что ж, погнали. Мы просто сожрём это задание целиком.»

«…Это хорошо, но что мы должны делать?»

Проворчал Андерсон и положил руку сверху. 5 рук собралось, и раздался громкий крик. Чжо Минджун открыл заднюю дверь грузовика и вышел наружу. В этот он застыл на месте.

«Хах, это Минджун.»

Послышались радостные возгласы. Голоса переговаривались между собой. Но так как их бесчисленное множество, он не смог расслышать, о чем они говорят.

Клиенты выстроились в очередь.

Настолько длинную, что он даже не мог их подсчитать.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 58. Путешествие, Кулинария и Бизнес (часть 4)**

(П.П. Прежде чем вы начнёте читать эту главу, я вас предупрежу, что здесь очень быстрая смена обстановки, поэтому немного трудно понять, как и уловить полностью весь сюжет.)

Он думал, что-то вроде того, как его переполняют чувства. Смотря на множество различных одежд, и людей самых разных культур, он чувствовал себя счастливым и испуганным одновременно. Молодой РП подошел и открыл рот.

"Вы сейчас будете открываться?"

"Да."

РП кивнул и вернулся к персоналу. Мартина здесь нет. Как только участники разделились на три команды, персонал также соответственно разделился. Мартин был с командой Хлои.

Как только он открыл боковое окно фургона, команда, которая уже была готова принимать заказы, ошарашенно смотрела. Чжо Минджун их понимал. Хотя, Великий Шеф-Повар и повлиял на это, он никогда не думал, что придёт столько клиентов.

Чжо Минджун вошел в фургон и открыл рот.

"Как мы должны это сделать? Двое обслуживают, остальные трое готовят? И рис готовить около 30 минут, хмм… Каких ингредиентов не осталось?"

"Мы без мяса. И осталось лишь несколько авокадо."

"…Тогда мы не учитываем бифштекс и тунца с авокадо. Мы должны будем использовать рис, который планировали использовать сегодня вечером. Что об остальном?"

"Тут не осталось жареной курицы тандури, всё будет в порядке?"

"Норимаки едят холодными, но даже так, если времени пройдёт больше чем следует, я думаю это будет не хорошо. Но давайте посмотрим. Здесь даже не сохранилось ингредиентов?"

"Да. Мы использовали всё."

"Я промою рис. А вы принимайте заказы."

Нельзя терять времени. Четверо стаяли на обслуживании. Та, кто принимает заказы и деньги, Джоанна. По правде говоря, остальные трое не предрасположены работать с клиентами. Андерсон недостаточно доброжелателен, Иванна рассеянна, а Питер… он просто был.

Помимо Джоанны, Чжо Минджун также мог обслуживать клиентов, но тот, кто лучше всех промывает рис, также оказался Чжо Минджун. И процесс, который больше всего отнимает времени в приготовлении норимаки, варка риса. Он должен был заранее его подготовить.

Он колебался из-за объёмов, но сейчас решил сделать на сотню людей. Ему пришлось заполнить две из трёх рисоварок. Возможно, придёт больше клиентов, но в случае, если они перестанут приходить, он понесёт убытки.

Он не сможет использовать остатки риса этой ночью, но если честно, ему он не очень нравился. Потому что свежеприготовленный рис, и рис пролежавший 5 часов, имеют очень четкое различие. Даже если он и хорошо сохраняется, вкус пропадает. Половина из всех клиентов, должно быть зрители Великого Шеф-Повара. Он не хотел их разочаровывать. Конечно же, при минимальном разнице в рисе не многое меняется, но это было сердце повара, желающее подать им блюдо, которое хоть немного лучше.

"Минджун, если ты закончил, то вставай за прилавок."

"Я закончил, но зачем за прилавок?"

"Хочу подготовить шашлык из свинины. И…"

Джоанна прошептала ему на ухо, будто бы она рассказывает ему страшную тайну.

"Люди хотят тебя. Популярный ты наш."

"…Если ты хотела, чтобы я был смущён, то тебе это удалось."

Стал знаменитым. Он не знал, почему у него от этого слова мурашки. Чжо Минджун нахмурился, а вскоре показал улыбку и подошел к прилавку. Когда он подошел к прилавку, первой увидевшей, была азиатская девушка. У неё рот был так широко открыт, что казалось вот-вот порвётся, из-за взволнованной улыбки.

"Здрасте! Я ваша фанатка!"

"Спасибо. Вы кореянка?"

"Да! Я просто узнала, что вы занимаетесь едой на колёсах, так что, помчалась сюда на всех парах."

Девушка говорила по-корейски. Теперь, когда он об этом подумал, он уже давно не встречал корейцев. Чувствуя исходящий от неё восхитительный аромат, он улыбнулся и сказал.

"Что будете заказывать?"

"Один тунец с авокадо и один в корейском стиле. Мне дадут две партии, верно?"

"Если вы не большой едок. Всё вместе будет стоить вам 4.5 доллара."

"Вот. Пожалуйста, победи! Я буду болеть за тебя."

Вместо ответа Чжо Минджун улыбнулся. Она не единственная, кто спрашивал о других вещах, помимо программы. Конечно же, среди этих многих людей, были те кто спрашивали осторожно, но даже спросив, когда они клали деньги, то отходили от прилавка. И самый часто задаваемый вопрос был очевиден.

"Скажи честно. Какие у вас с Каей отношения?"

Такого рода вопрос. Сначала, он говорил, что у него нет с ней ничего, но те, услышав его, ни капли в это не поверили. Даже другие участники не хотели этому верить.

Но он не мог сказать им того, что они хотели услышать. Потому что истина, остаётся истиной. Чжо Минджун думал, что они просто друзья, или что-то вроде брата и сестры.

Помимо вопросов о Кае, здесь также были хорошие слова о них. Я видел, как хорошо ты готовишь. Я прошу лучшее блюдо. Уверен ли ты в победе? Он правильно отвечал им всем, но даже так, они платили. В среднем, было два-три человека в минуту. И они, как правило, покупали по две партии, так что, по прошествию получаса, как минимум половина норимаки из 300, были распроданы.

Первым, как очевидно, был распродан шашлык из свинины. Ведь с давних времён известна любовь к шашлыку из свинины у американцев. Вторым был распродан бифштекс.

С другой стороны, наименее продаваемым, было неожиданным в меню. И Чжо Минджун думал, что это будет корейские норимаки, кимбап. Конечно же, было множество видов норимаки, которые были с той же начинкой, как и корейский кимбап, но они назывались по-корейски. Так что, он думал, что это будет довольно рискованно.

Но, конечно же, кимбап не так плох. Он был на втором месте. На последнем была икра морского ежа. Просто, когда они создавали меню, он думал, что она не получит отличных результатов, кажется, американцам не хватает обаяния икры морского ежа. Но им повезло, что они её не наготовили в больших количествах, как другие блюда.

"Рис должен быть почти готов. Джоанна! Если ты закончила с шашлыками, иди к прилавку."

"Момент. Дай мне минутку."

Ответила Джоанна не оборачиваясь, потому что была занята. Норимаки ещё долго уходили партиями. Но по сравнению с началом, когда всё было доступно, за 30 минут они почти достигли предела по количеству норимаки.

"Готово! Меняемся."

Подошла к нему Джоанна и открыла рот. Чжо Минджун закончил с последним своим заказом и вернулся к рисоваркам. Рис был готов. Из-за того, что он его тщательно промыл, от него не было неприятного запаха, а каждое зёрнышко риса приобрело красивую форму. Он был так хорош, что он невольно улыбнулся.

"Андерсон. Жаренные креветки и карааге готово?"

"Поместил в сито. Как сойдёт масло, можно использовать."

Андерсон не занимался заворачиванием норимаки сразу, а подготавливал начинку. Для него в этом не было ничего непосильного. Поскольку, один человек был на заказах, у них не было времени на отдых, работая в приемлемом темпе.

'Вечером мы будем должны поставить за прилавок ещё одного человека?'

Это было тяжело. Если будет также, трём остальным придётся сосредоточиться на упаковке. Если он подумает о дополнительной помощи, как сейчас, было неплохо, что один человек отвечает за прилавок. Но, несомненно, скорость уменьшения очереди упадёт.

'Я должен изменить методы продажи…"

Это было проблемой, ему не нужно думать об этом сейчас. Чжо Минджун полил уксусом находящийся в воде рис и тщательно растирал. Рис нужно раскрошить как можно мельче, чтобы сохранить чистый вкус.

А дальше было просто. Расположить рис на водорослях, и скрутить после заполнения. Заполнялось всё шашлыком из свинины, карааге и жареными креветками. Из всех остальных ингредиентов, эти были лучшими в продажах. И в этот раз они в два раза больше сделали их с шашлыком из свинины.

Не теряя времени, Андерсон и Чжо Минджун скручивали норимаки, и в это же время их мышцы рук растягивались от проделываемой работы.

'Это самая сложная часть ресторанов.'

В ресторанах, меню сосредоточены на качестве, и было множество случаев, когда вам приходится повторять одно и тоже чуть ли не бесконечно. Когда Чжо Минджун работал младшим поваром в роскошном ресторане, он видел аналогичные сцены. Он должен был постоянно нарезать овощи.

Вот почему Чжо Минджун был весьма рад такой усталости. Потому что это было истощение от готовки, а не подготовки. Это была его готовка. Их готовка. Он мог держать нож и сковороду, делая клиентов счастливыми. От такого у него становилось тепло на сердце. Андерсон высуну язык и сказал.

"…Давай немного отдохнём. В любом случае, нет надобности сразу же скручивать. Небольшой перерыв. Скорость, с которой мы их закручиваем должна быть быстрее, чем скорость продажи."

"Отдохни чуток. Я попозже."

"Если так действует лидер, то как я могу остановиться?"

Проворчал Андерсон и продолжил закатывать норимаки. Чжо Минджун взглянул на него и незаметно рассмеялся. Это временно, но это всё равно их ресторан. У него есть клиенты, а также отличные товарищи. Если бы он смог оказаться в такой ситуации в ресторане, он бы однажды…

—

"Я думала, я сдохну."

"Я тоже. Ах, сейчас даже говорить тяжело."

На усталый голос Иванны, Джоанна вздохнула и согласилась. Они работали чуть больше двух с половиной часов. И они продали все партии норимаки, не оставив ни одного. Но, конечно же, в случае с икрой морского ежа, их раскупили, потому что уже больше ничего не оставалось. С шашлыком, карааге и другими ингредиентами всё было просто сметено.

Чжо Минджун ухмыльнулся.

"Хотите посмеяться?"

"…Смотря, как ты улыбаешься, это не кажется чем-то весёлым. Но сначала, скажи."

"Через полчаса мы снова будем готовить."

"…."

Джоанна смотрела на него, ничего не сказав. Иванна, которая была рядом с ней, тоже посмотрела на него с тяжелым лицом. Андерсон вздохнул.

"Я помогал моим родителям в магазинчике, но это, кажется, ещё более изматывающее."

"Стоя тяжело работать. Нет, я думаю, что стоять самое тяжелое в работе. Что может быть болеть больше, чем мои руки и ноги, которые беспрестанно двигались?"

"Откиньте головы назад. Потому у вас нет времени, чтобы разминать шею."

После слов Чжо Минджуна, четверо откинули голову одновременно, как будто заранее договорились. К счастью, что здесь была установлена камера. Потому что это была забавная сцена, и пропускать её будет грустно. Чжо Минджун помассировал затылок и открыл рот.

"Мне любопытно, что делали другие команды. Если у них было столько же народа, как у нас, они не должны были управиться со всей очередью. Потому что от такой простой вещи как норимаки столько боли."

"Ох, думая об этом. Сейчас… Минутку."

Джоанна подняла телефон. В этот момент, остальные догадались, что она собралась сделать. Было три фургона, и они не могли просто молчать. Так что, тут ничего не поделаешь, меню просочится. Джоанна долгое время смотрела на экран. У Питера было спёртое чувство, он не смог удержаться и спросил.

"Что? Что там? Скажи уже."

"Подожди момент. Я прямо сейчас вычитываю. Сначала, команда Хьюго, пирожное и кофе. Кажется, у них принцип кофейни на колёсах. Но проблема не в этом. Они говорят о споре."

"…Кая поскандалила?"

Лицо Чжо Минджуна стало серьёзным. Однако, Джоанна покачала головой. Она смотрела на экран так, будто не могла поверить и нахмурилась.

"Нет. Хлоя."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 59. Клиенты и ещё больше клиентов (часть 1)**

В этот момент, выражения лица Джоанны отобразилось на лице каждого, словно это было заразно. Они не могли ничего с этим поделать. Потому что за весь прошлый месяц, они ни разу не видели, как Хлоя злится. Но почему Хлоя разозлилась?

Чжо Минджун недоумевающе сказал. Каково было его удивление, когда его голос дрогнул в конце.

"Говоря, что она скандалила, с кем это было? С кем-то из команды? Или… с клиентом?"

"Кажется, с клиентом… взгляни."

После её слов, они вспомнили, что у них тоже есть телефоны. Чжо Минджун без слов смотрел на ссылку.

Элли Дин: Говорят, был скандал на Великом Шеф-Поваре, у фургона. Сказали, что клиент и Хлоя устроили потасовку, а как они кричали.

СРДжи: я был в том месте, но Хлоя не кричала. Это правда, что она повысила голос, но по сравнению с клиентом, можно сказать, что ничего не было.

Элли Дин: @СРДжи, почему? Что она сделала?

СРДжи: @Элли Дин, я не знаю, с чего всё началось, но я слышал то, о чем говорили люди. Сначала, о том, что она планировала взять деньги, продавая такое дерьмовое кочи. Но самое смешное в том, что Хлоя даже не получила деньги. Так что, человек не намеревался есть ни кусочка.

(П.П. Кочи… я не знаю что это за неведомая хрень, но насчет еды конкретно ничего не нашел… если кто знает, поделитесь ссылками)

Саманта Крофт: Это не хорошая картина, чтобы смотреть. Я знаю, что с этим не легко справиться, но Хлое надо с этим смириться.

Рианна Претчет: Ситуации, когда просто невозможно сдержаться, тоже могут существовать. Ты не можешь говорить об этом так легко, что нужно смириться, потому что ты не бывала в таких ситуациях сама.

Саманта Крофт: Теперь, когда ты сказала, что я об этом так легко говорю, мне нечего сказать. Но реальность такова. Даже если это трудно и изматывающе, если ты считаешься с клиентом, ты не должна доводить это до ругани.

В комментариях нет никакого точного описания происходившего, лишь выводы. О том, что Хлоя поссорилась с клиентом. Но причин этого не написано. Ну, а ссора произошла, когда они говорили возле прилавка. Так что, людям трудно понять истинную причину этого.

Они хотели сообщить, что это не правда, но в такой ситуации она не примет каких-либо утешений, и это хорошо. Андерсон бесстрастно сказал.

"Этот человек, должно быть изрядный придурок. Потому что Хлоя не тот человек, которого можно легко рассердить."

"…Удивительно, что из твоего рта вышли такие замечательные слова."

"Я не думаю, что я тот тип людей, которому нравится оскорблять людей."

"Это не так, но я никогда не видела, как ты хвалишь кого-то."

"Я не делаю комплиментов. Я лишь оцениваю это. Она не из тех, кто легко сердится."

Андерсон положил свой мобильник в карман с не очень хорошим выражением на лице.

"У меня нет слишком много возражений против такого. Мы тоже через это пройдём. Потому что в этом мире полно придурков. Когда это случится, постарайтесь не кончить также. Потому что им нужно, чтобы мы отправились по наклонной. И мы будем ответственны за всё."

Кажется, он уже несколько раз через это проходил, говорит прямо как ветеран. Чжо Минджун мягко похлопал в ладоши.

"Нус, давайте задумаемся о наших проколах. Мы собирались отдохнуть час-полтора, и после закупки всех необходимых ингредиентов, вернуться к готовке. Сейчас у нас 2… так что, давайте отдохнём до 3:30 и сразу же подготовим ингредиенты."

"Но, подготавливать ингредиенты же не всем нужно, так ведь?"

Спросил Питер. Неожиданно, но это были верные слова. Питер посмотрел с опаской и медленно открыл рот.

"Камень, ножницы, бумага…?"

—

"Счастливого пути!"

У входа на рынок, Джоанна усмехнулась и помахала рукой. Даже если Андерсон пытался прожечь её взглядом, это бесполезно. Чжо Минджун похлопал его по плечу и сказал.

"Пошли. Нет времени."

"…Тц."

"Что, это прекрасно. Потому что вместо этого, они будут прибираться. А это почти тоже самое."

"Мне не нравятся рынки."

Сказал Андерсон. Чжо Миджун посмотрел на него, как если бы это было неожиданно. Потому что рынок, это место, где повару должно быть приятно находиться. Кроме того, рынок ещё интересен разнообразием, среди этого выделялись видеоигры и комната для повара.

Андерсон посмотрел на Чжо Минджуна. С его глазах читалось сильное сомнение, что это стало очень заметно. Андерсон поднял палец и закрыл им нос, а после убрал.

"Я с детства не люблю рынки. Потому что независимо от моего мнения, родители затаскивали меня."

"Даже если и так, не пора изменить мнение?"

"Говорят, что детские привычки на всю жизнь, так что, ты будешь всегда ненавидеть то, что ты ненавидел в детстве. Просто скажи мне, что нам нужно купить. Что мы должны купить?"

"С 1кг риса можно сделать 30 партий… Так что, давай купим 20кг риса. Ведь к вечеру может приползти толпа клиентов. У нас есть куриные ножки, которые будут использованы для курицы тандури, так что, придётся купить немного куриной грудки и авокадо для карааге, а также немножко копченого лосося. Нет. Размышляя о тандури, которое мы должны будем завтра готовить, куриные ноги придётся купить сейчас. Мы решили убрать икру морского ежа из меню, поэтому нам не придётся её покупать. А также мы должны купить начинку для кимбапа и бифштексы."

По правде говоря, икра морского ежа, которая была в меню, не очень хорошо продавалась, чтобы оставлять её. Даже после продаж, отзывы о икре морского ежа были не очень хорошими.

С другой стороны, на кимбап оставался совсем небольшой спрос. По сравнению с другими норимаки, в нем нет уксуса или бурых водорослей, и людям понравился этот чистый вкус. Андерсон притащил тележку и сказал.

"Если у нас не будет тележки, мы не сможем принести все ингредиенты. Вот почему я говорил, что сюда должно прийти три человека."

"Давай сделаем это, а если будет трудно, в следующий раз придём втроём. Но разве ты не привык к этому? Ты говорил, что множество раз помогал своим родителям."

"Просто потому, что я привык, ещё не означает, что это не трудно."

Эти слова были вполне понятны. Потому что, даже когда он работал в ресторане младшим поваром, привычка и трудности были двумя совершенно разными вещами.

"Даже так, нам повезло, что это норимаки. Потому что ингредиенты очень просты."

"Это не так просто, потому что в меню их много. Для начала, делать рис по несколько раз надоедает. Я считаю, что команде Хлои должно быть легче. Потому что им просто нужно приготовить мясо и булку."

"Я думаю, что это также довольно затратно, в зависимости от того, делают ли они тесто сами, или нет."

Вместо ответа Андерсон подошел к мяснику. Чжо Минджун посмотрел ему в спину, ничего не говоря, и сам двинулся в путь.

Он направился к месту, где растирали рис. Потому что при растирании риса происходит процесс насыщения кислородом. Свежий растёртый рис становится вкуснее, а также он считал, что ради клиентов, время от времени придётся терпеть.

'…Думаю, из-за нескольких часов серьёзной разницы не будет.'

По правде говоря, делать покупки после еды трудно. Для начала, команда согласилась на обслуживание клиентов с ингредиентами, которые хоть чуточку свежее, но, возможно, они считают, это глупая идея.

Потихоньку мы сможем это исправить. Задумавшись, Чжо Минджун открыл рот.

"Дайте мне 20кг."

"Вы весьма старательны, ещё утром приходили. Вы говорили, что продаёте норимаки, так?"

"Да. Мы делаем это в восточной части рынка. В фургоне."

"Если удастся выползти из магазина, я тоже приду перекусить…"

Сказал, черноволосый владелец с очками, разочарованным голосом. На первый взгляд, этому владельцу-корейцу, кажется, приблизительно тридцать. Точнее говоря, он был корее-американец. Просто он не знал корейского.

Владелец не думает о себе как о корейце, но даже так, кажется, он упустил совсем немного. В то же время, он, кажется, поклонник Великого Шеф-Повара. Владелец продолжил говорить.

"Как ты себя чувствуешь, после того как уже не был столь долго в Корее? Ты же пробуешь блюда других участников, да? Какие они?"

"Время от времени это по-разному. Я обычно готовлю не слишком приправленную еду, так что, в большинстве случаев, она просто солёная, но всё же вкусная."

"Ладненько. Хороший повар может приготовить хорошую еду где попало и как попало. Используй мой рис должным образом."

Этот парень говорит также как фермер, который сам собирает и выращивает рис. Но Чжо Минджун этого не заметил.

В этот момент, когда он выходил из магазина. Зазвонил его телефон. Одной рукой придерживая рис, Чжо Минджун достал мобильник. Он думал, что это был Андерсон, но имя, показанное в телефоне, было за пределами его ожиданий. Чжо Минджун поднёс мобильник к уху.

"Алло?"

[…Что делаешь?]

"Закупился рисом, и прямо сейчас возвращаюсь."

[Зачем покупать рис сейчас? Разве ты не покупал его утром?]

"Я хотел использовать поменьше стартового капитала, и покупать время от времени. Это слишком?"

[Чересчур слишком.]

"Разве так?"

После этого, они оба замолчали. Им было нечего сказать, кажется, они не решались говорить на эту тему. В конце концов, первым заговорил Чжо Минджун.

"Нормальная?"

[Что?]

"Атмосфера с команде. Говорят, Хлоя поругалась с клиентом."

[….]

Больше не было никаких звуков из телефона. Чжо Минджун не давил на неё. Кая сказала подавленным голосом.

[Это из-за меня. Хлоя поругалась.]

Чжо Минджун не удивился. Потому что он так и думал. Хлоя не будет ругаться с клиентом, если только её будут ругать. Особенно, когда она была посреди задания, в котором нельзя ничего такого говорить. Вероятно, если Хлоя начнёт вызывать проблемы, она сделает это не из-за себя, а из-за другого.

И если этот другой человек Кая, тогда это ни капли не странно. Скорее, это было слишком очевидно. Потому что Кая вечный возмутитель спокойствия. Однако, ей не было необходимости говорить об этом самой. Чжо Минджун ничего не говорил и слушал её. Её хриплый и грубый голос. Её голос, который, как казалось, был из-за простуды таким, стал жестче, чем обычно.

[Этот парень посмотрел на меня и сказал. Что ему это кажется не вкусным. Ну, даже если он и смотрел на меня, вероятно, он говорил о кочи…]

"Подожди. Что? Что этот отморозок сказал?"

"Я сказала тебе. Что ему показалось не вку…]

"Нет, не надо. Незачем повторять. Итак. Так из-за чего разозлилась Хлоя?"

[Нет. Это правда что она разозлилась из-за меня, но история совсем другая. Те ведь знаешь какой у меня характер. Я грубая и… немного сквернословлю. Я не об этом, просто пойми и не заставляй меня это говорить.]

Чжо Минджун запутался. Было несколько упоминаний в сети, но они никак не связаны с Каей. Однако, у него не заняло много времени, выяснить причину. Чжо Минджун вынужден был рассмеяться.

"Хлоя не ругалась, из-за того, что была злой. Она защищала тебя."

[…Верно.]

Ответила Кая с депрессивными нотками в голоса. Потому что Хлоя защищала её сильней, чем нужно. И всё внимание сфокусировалось на Хлое.

Возможно, она могла бы поступить по-другому. Образы Каи и Хлои. Они были очень разными. Если бы так повела себя Кая, то люди бы ни капли не удивились, говоря, что знали, что так и будет. Однако в случае с Хлоей. Выходящий в эфир материал показывал лишь её хороший образ. Там могла быть другая причина. Она была человеком, который может думать лишь так.

Но, конечно же, вероятность того, что Хлоя всё просчитает, весьма низка. Возможно, она лишь хотела защитить Каю. И он был уверен в том, что она хотела её защитить. Сконцентрировав внимание на себе.

[Я… Почему я такая? Почему я приношу лишь неприятности?]

"Это не твоя вина."

[Кроме того, виновата я или нет, мне просто жалко смотреть на её лицо.]

Он её понимал. Кая была расстроена, она всегда ворчит, и ещё она ему позвонила? Чжо Минджун долго не мог раскрыть рта. Он не знал, что должен сказать. И в конце концов, слова которые он сказал —

"Мы можем выбирать клиентов."

Всё. Кая не отвечала. Слышалось слабое дыхание и шум ветра.

"Если ты не выбираешь, то на тебе нет никакой ответственности или вины."

[Ты пытаешься утешить меня такими прямыми словами.]

"Итак, ты успокоилась?"

[…Я забираю.]

На слова Каи, он закатил глаза. Он не понимал, что она забирает.

"Что забираешь?"

[Чтобы ты убился, я забираю эти слова. Я занята. Я должна немедленно вернуться к работе.]

"Но если ты позвонила перв…"

Чжо Минджун остановился и посмотрел на экран. Вызов завершен. Чжо Минджун посмотрел на мобильник с недоумением на лице, и лишь пробубнил.

"Клиент…"

Это слово не было столь приятно, как он ожидал.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 60. Клиенты и ещё больше клиентов (часть 2)**

Вечер в Чикаго был несколько неудовлетворительным, по сравнению с полуднем. Редкий человек вечером ищет фургон с едой, так что, во второй половине дня приходили в основном фанаты. Но независимо от того, что люди на них не засматривались, за два раза было приготовлено 500 партий кимбапа, который был распродан за 3 часа.

10 часов. Чжо Минджун заполнял книгу учета в движущемся фургоне. Он не привык к этому, но если подумать, что это домашняя работа по математике, то не так уж и сложно.

"Наш сегодняшний заработок, 1422 доллара. Но исключив масло и ингредиенты, мы получили примерно 800 долларов."

"Я не знаю, много это или мало."

С сомнением сказала Джоанна. Чжо Минджун закрыл книгу.

"Мы получили по 160 долларов на каждого. За весь день. Ты поймёшь, если я скажу так?"

"Сколько это будет за год? 160 на 300, плюс на 60 и ещё плюс на 5…"

"58400 долларов. Но, конечно же, это будет так в случае того, если у нас не будет выходных. Так что, исключив их, можно получить чуть меньше 50 тысяч долларов."

"…Ты быстро считаешь."

Чжо Минджун взглянул на остальных членов команды. Они, кажется, были сильно утомлены, что уже немного кивали носом придремав. Но, к счастью, у них был водитель. Поэтому им не придётся, истощённым, вести фургон ночью.

Фургон направлялся к северу. Место назначения, Уокиган. Это место в часе езды от Чикаго. В этом городе не наберётся даже ста тысяч человек, поэтому, они не знают, сколько смогут заработать.

"Если это лето, хорошо было бы побегать по пляжу."

"Точнее поползать."

Странно улыбнулась Джоанна. Чжо Минджун осмыслил, что она имела ввиду, и открыл рот.

"…Нет. Кто захочет прийти на пляж только из-за этого?"

"Почему это."

"Заткнитесь. Дайте поспать."

Тот, кто не дал Джоанне повеселиться, был Андерсон. Он открыл рот, опираясь головой о холодильник. Чжо Минджун удрученно сказал.

"Ты должен выжать то, что имеешь."

"Будешь отчитан Каей, если тебя застукают с другой девушкой."

"…Кажется, тебе очень весело?"

Андерсон ничего не ответил, лишь подняв уголок рта, всё ещё не открывая глаз. Чжо Минджун ответил на эту улыбку вздохом. Иванна, кажется, проснулась и потёрла глаза. Её припухшее лицо было как у дитя.

"Вхаа… Где мы сейчас?"

"Я не знаю. Джон. Сколько нам ещё ехать?"

"Ещё где-то 20 минут."

Мягко ответил водитель на вопрос Джоанны. Джоанна посмотрела на Иванну. Иванна схватилась за живот и сказала подавленным голосом.

"Я голодна, поэтому мой живот побаливает."

"Терпи. Иначе растолстеешь."

"Тирамису. Хот-дог. Пепперони. Ризотто. Спагетти. Шашлык…"

"Стой! Зачем ты надо мной так издеваешься!"

"Говорят, боль становится меньше, если ей поделиться с другим."

"Так говорят, когда видят человека, страдающего в одиночестве…"

Взорвался от смеха Андерсон, всё ещё не открывая глаз. После того, как он закончил смеяться, и даже закашлявшись, он открыл рот. Джоанна посмотрела на его глупое лицо.

"Что? Почему ты смеёшься?"

"Обращение к зрителям к окончанию эфира. Потому что эта сцена несомненно окажется на экране."

"Все проснулись? Если мы поедем в гостиницу, спать будем там."

После этих слов, Андерсон потряс и разбудил Питера. Питер, до сих пор спавший, не понимал что тут происходит, занялся проверкой окружения, с ещё полузакрытыми глазами.

"Чт-что такое? Мы приехали?"

"Ещё нет. Но уже скоро, готовься."

Как только они вышли из автобуса, то увидели покрытые снегом окна и крыши машин, как будто недавно выпал снег. Андерсон дотронулся своих рук с взволнованным лицом. Он был восхищён.

"Это чувство, температура… это очаровательно."

"Почему ты ведёшь себя как человек не видевший снега?"

"Там где я живу нет снега."

"…Ох, ты говорил, что ты с запада."

Поняв его, Чжо Минджун кивнул.

Они остановились в мотеле. Они должны накопить как можно больше денег. У них не было денег для сна и провождения свободного времени в отеле. Номера также не индивидуальные, на 2 и 3 персоны. Они разделились на комнаты для парней и девушек. Чжо Минджун строго сказал.

"Не забывайте, что вы втроем идёте на рынок. Вероятно, вам придётся выйти в 5. Так что, хорошенько выспитесь."

Но вопреки сказанному, он не мог уснуть. Не то чтобы с Андерсоном и Питером было плохо спать. Они не храпели и не скрипели зубами. Он о многом думал у себя в голове. Точнее говоря, о тех словах. О том, как повысить доход, и минимизировать затраты.

Он много думал, но ничего не изменится, если он будет думать о чем-то, чего не понимает, и он не мог перестать нервничать. Такова участь лидера. Те, кто не знал, какие от этого места чувства, будет считать его крутым и почетным, но из-за этого оно чувствуется ещё тяжелей.

'Закрыл ли я дверь?'

Чжо Минджун направился к двери. Замок был закрыт. Однако, даже не глядя на закрытый замок, он не мог ничего поделать из-за чувства того, что он открыт.

С этим неприятным чувством он вернулся на кровать, он просто не мог уснуть.

Он уже сделал подсчеты доходов у себя в голове, а также размышлял о том, что теперь может произойти, так что, он ни в какую не мог уснуть. Чжо Минджун продолжал думать о том, чего даже не понимал.

И тогда прозвенел будильник.

Его тело было таким тяжелым, будто его придавили тяжелым камнем. Чжо Минджун медленно открыл глаза. Он подумал о том, что время очень быстро пролетело. Он не чувствовал что спал, но время пролетело так быстро, что даже не мог сказать, что он был в сознании.

'…Я хочу поспать подольше.'

Чжо Минджун с трудом проморгался и осмотрелся. В кроватях рядом с ним были Андерсон, а за ним Питер. Они, кажется, проснулись, смотря по тому, как они извиваются, но они по-прежнему в полубессознательном состоянии. Чжо Минджун вздохнул. Он должен по крайней мере разбудить его. Чжо Минджун включил свет и подошел к Питеру.

"Эй, подъём."

"…Нет, подождите. Мне есть о чем подумать."

"Подумать о чем? Ты просто сонный. Подъём. Мы должны пойти на рынок."

Чжо Минджун сорвал одеяло с Питера. Питер боролся и встал с ошеломлением на лице. Чжо Минджун вздохнул.

"Если бы я был тобой, я хотел бы пойти немного пораньше и отдохнуть попозже."

"…Хорошо. Я иду."

Послышался шум душа, после того, как в него вошел Питер, Чжо Минджун лег на кровать и снова закрыл глаза. Он должен отдохнуть подольше. Потому что ему нужно восстановиться, чтобы пережить этот день.

'Это нормально, что я не могу уснуть?'

"Минджун, просыпайся!"

И его беспокойства окончились вместе с этим звонким голосом. Чжо Минджун посмотрел перед собой, всё ещё в полубессознательном состоятельном состоянии. Перед ним была броская блондинка Джоанна. А на её лице была уверенная улыбка.

"Я купила отличного лосося за дёшево! Мне удалось купить его почти за бесценок. С ним норимаки будут ещё вкуснее чем вчера."

"…Разве ты не только что вышла? Ты получила так…"

"О чем ты говоришь? Уже 8. Подъём. Андерсон уже умывается."

Солнце было таким же ярким, как и её слова. Утро. Он чувствовал себя довольно печально. Совершенно не помнил, что спал, и в такой момент, даже не чувствуется, что он вообще спал. Ещё секунду назад он пытался уснуть и закрыл глаза, и уже прошло 3 часа.

Однако, он не мог опаздывать. Чжо Минджун быстро умылся и пошел к фургону. Ингредиенты были теми же, что и вчера. Лишь лосось отличался. Замороженные жирные брюшки лосося блестели с гордостью показывая себя.

Хотя, можно подумать, что замороженные продукты теряют в качестве, но лосося, который используется в татаки или суши лучше есть после заморозки. Потому что пока он в замороженном состоянии, паразиты и икра в нём погибнут. Чжо Минджун медленно читал окно, которое появилось поверх лосося.

[Жирное брюшко лосося]

Свежесть: 93%

Происхождение: Мичиган.

Качество: Высокое.

"…Отлично. Сколько заплатили?"

"6 долларов за фунт."

"Дешевле, чем я ожидал."

"Хозяйка сказала, что она поклонница Великого Шеф-Повара. И что она болеет за вас с Каей…"

"Нет, оставим это. Сначала, давайте разберёмся, что будем использовать днем и вечером. Насчет цен других ингредиентов?"

"Ну, помимо лосося, они в основном те же."

Сказала Джоанна пожав плечами. Чжо Минджун посмотрел на лосося и погрузился в свои мысли. Вчера он купил упаковку копченного лосося и добавил вместе с соусом, в качестве начинки, но сегодня всё иначе. Чжо Минджун посмотрел на лосося с серьёзным лицом. Иванна сглотнула и сказала.

"Я хотела попробовать татаки."

"…Я просто об этом размышлял."

Точнее говоря, он хотел не есть, а приготовить татаки. Потому что, чем лучше качество лосося используемого в татаки или суши, тем они вкусней. Но, конечно же, разница не так велика, какой могла бы быть, ведь изначально в мире кулинарии всё решает вкус. Однако Джоанна посмотрела на него с недоумением.

"Ты хочешь положить татаки в норимаки?"

"Если ты хочешь татаки, то лучше сделать его в суши? Смотря на вчерашнюю реакцию, они были разочарованы и говорили, что было бы хорошо, если бы не было суши. Было бы неплохо положить немного. О, вы же не купили икру морского ежа, так ведь?"

"Вчера была катастрофа. Я если честно была удивлена, что их получилось продать вчера все. Люди не склонны идти другим путём."

Не надо было сосредотачиваться на меню, это не очень хорошо. Вы не знаете, сможете найти ошибку и усовершенствовать, но по сравнению с икрой морского ежа, рецепт был даже не законченным. И, самое главное, он удивлялся, как он сможет улучшить рецепт, когда ему самому эта икра не нравится.

Процесс приготовления протекал также как и вчера, у каждого была своя доля работы. Продавать будут в городе. Хотя Уокиган небольшой городишко, в котором не насчитаешь и сотни тысяч человек, они считали, что смогут получить прибыль с фургона.

"Людей придёт как вчера?"

"Я думаю, их будет как вчера вечером. Так что, мы не должны будем быть настолько заняты, чтобы на отдых не оставалось времени, поэтому, не стоит нервничать."

Сказал Чжо Минджун и вышел из задней двери. Как он и ожидал. Клиенты выстроились в очередь, но их было не так много, как в Чикаго.

Он открыл окно и подошел к прилавку. Дополнительный рис уже был подготовлен.

"Что из меню рекомендует шеф?"

Таков был вопрос первого клиента. Улыбающееся лицо, кажется, больше интересовалось реакцией Чжо Минджуна, а не рекомендуемым из меню. Чжо Минджун ухмыльнулся и ответил.

"Если у вас обычное чувство вкуса, я порекомендовал бы вам шашлык из свинины. Кроме этого, попробуйте корейские норимаки, они тоже неплохи.

"Хорошо. Дайте два."

Большинство клиентов были доброжелательны. Эта большая часть фаны Великого Шеф-Повара, так что, это вполне очевидно.

Но, несомненно, были люди, которые просто хотели поесть норимаки, но были личности, которые совершенно ничего не понимали. Это были такие клиенты, которыми они были обеспокоены и не хотели, чтобы они приходили.

"Это. Я хочу вернуть деньги."

Человек, который говорил это, была китайская девушка с сильным китайским акцентом. В этот момент, Чжо Минджун не мог контролировать выражения своего лица и смотрел на неё с нелепым лицом. Норимаки в её руке оставалось совсем чуть-чуть.

"Что?"

"Я хочу вернуть деньги."

"…Чего такого странно случилось, что вы решили вернуться?"

"Это не вкусно. Это нелепо. Вкус тунца слаб. В моем родном городе, если бы представили что-то такое, вас бы немедленно закрыли."

Только тогда Чжо Минджун почувствовал что-то неладное. Одежда, которую она носила была дорога и роскошна, но атмосфера вокруг неё ни чуть не была близка к роскошной. Даже стоя на этом месте, она шатается, как будто не в состоянии удерживать равновесие, глаза были рассеянными, а её манера разговаривать была как у пьяницы. Кроме того, она держала в руках не тунца с авокадо. А курицу тандури.

Она пьяная, или…

"Что нам сделать?"

Прошептала позади него Джоанна. Чжо Минджун замешкался на минуту. Он работал в ресторане. Он отлично знал, как действовать с различными видами людей. Даже если они делают что-то несправедливое, или немыслимое, лучше будет отступить.

Это было фактом. Потому что, когда клиент возвращается домой, а после пишет странные комментарии в интернете, продажи мгновенно падают. Лучше всего пойти на уступки, а не бороться с клиентом за деньги.

Однако, дело уходит в прецеденты. Вероятно, если он вернёт деньги при таком количестве оставшихся норимаки, то следующий клиент сделает также. Потому что они могут сказать, 'Почему ей можно, а мне нет', и ничего не скажешь. Таких клиентов наверняка будет не мало…

Чжо Минджун внутренне вздохнул. Он открыл рот.

"Мне жаль, клиент."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 61. Клиенты и ещё больше клиентов (часть 3)**

Когда Чжо Минджун захотел объяснить всё женщине. Другие клиенты посмеивались и послали 'Вууу'. Женщина остервенело посмотрела на них.

"О чем вы? Люди, которые подобное едят, насмехаются надо мной? Я чувствую удушие…"

"Покупатель."

Сказал Чжо Минджун тихим голосом. Когда женщина повернула голову, его передёрнуло. Как это выразить? Нет, нет никакого способа выразить это великолепие. Это были ледяные глаза. Казалось, будто ярость, накопленная за всю жизнь, отражается в этих глазах.

"Я благодарен, что вы заказали веря в столь незначительных поваров. И мне жаль, что я не могу удовлетворить ваши ожидания. Но, вы не можете выражать разочарование перед другими клиентами."

"…Ха, ха-ха… Ты вздумал меня учить?"

"Ни в коем случае. Я думаю, что нет никого, кто не знал бы это. И я думаю, вы отлично знаете. Эт…"

Ещё не успел он закончить говорить, как женщина бросила норимаки, как будто бросает бумагу. Чжо Минджун поймал его и остановил так, чтобы ему не попало в глаза. А затем положил в рот.

Люди посмотрели на него огромными глазами. Они не догадывались, что он пытался сделать. Чжо Минджун спокойно сказал.

"Я совершенно не чувствую тунца. Потому что это курица тандури."

"Тандури! Я ненавижу Индию! Это не еда! Это по настоящему отвратительно моему желудку."

В этот момент, у него даже духу не хватило сердиться. Чжо Минджун выдохнул и вынул купюру из кассы. А затем открыл рот.

"Вы хотели эти 2 доллара. Забирайте."

Это была странная атмосфера. Разумеется, женщина выкрикивала ругательства, и Чжо Минджун должен был отдать ей деньги без вариантов. Но, казалось, что Чжо Минджун заставил себя отдать их ей. Люди, которые были поблизости записывали всё на свои телефоны. Вероятно, десятки видео вскоре попадут в сеть.

Женщина замешкалась и схватила деньги. Чжо Минджун почтительно склонил голову.

"Мне очень жаль, за недостатки пищи."

Кто-то зааплодировал. Этот звук разрастался как снежный ком. Женщина усмехнулась и прошла мимо людей с тревожным взглядом. Чжо Минджун извинился перед человеком, у которого тогда принимал заказ.

"Мне очень жаль. Я заставил вас беспокоиться, я приму ваш заказ."

"Здесь много одурманенных людей. Как гражданин, я извиняюсь."

Чжо Минджун ярко улыбнулся. Это была не наработанная улыбка. А вполне обычная.

"Что будете заказывать?"

—

"Ты помнишь ту клиентку, четыре дня назад, верно? Это довольно популярная тема в интернете."

На слова младшего РП, Чжо Минджун пожал плечами. Он тоже знал, что это определённо станет темой обсуждений.

"В этой стране много случаев, когда из-за одного клиента может появиться множество проблем, что, в свою очередь, поражает меня."

"Потому что ты популярен. Минджун, по крайней мере, ты будешь таковым в Великом Шеф-Поваре. Конечно же, после этого… это будет зависеть от твоего потенциала."

Сказал младший РП, Роберт Бэнкс. Чжо Минджун кивнул, ничего не сказав. Роберт совершенно не давал ему отдыхать. Это было его первым интервью в качестве РП. И кажется, он даже смущался из-за этого немного. Потому что он показал самое страстное лицо из тех, что он до сих пор видел.

'Но я устал.'

После старта еды на колёсах и в течение 5 дней, Чжо Минджун всегда засыпал неосознанно. Он не мог полностью восстановиться, поэтому ему было очень тяжело. Он думал, что это будет не тяжело, но, кажется, в его сердце закралось беспокойство. Только тогда Роберт заметил, что глаза Чжо Минджуна были утоплены, а его кожа погрубела. Он осторожно спросил.

"Ваше тело не в лучшем состоянии?"

"…Я немного устал."

"Воспрянь. Если ты ещё 2 дня продержишься, то сможешь хорошенько отдохнуть."

Это были не только формальные слова утешения. Чжо Минджун горько усмехнулся и потёр пальцы. Зашитый палец не болел, но когда он был уставшим, он чувствовал острые боли, как будто его протыкают иголкой.

"По твоему мнению, как ты думаешь, кто будет лучшим? Я не оцениваю твою уверенность, как лидера команды, так будет легче ответить."

"…Интересно. Помимо уверенности, я думаю, наша команда имеет больше всего шансов на победу. Я слышал, что у команды Хьюго кофейня на колёсах, но есть предел тому, что можно выпекать в фургоне. Поэтому, им следовало придумать что получше, но, смотря на реакцию в интернете, это можно в определённой степени понять. Множество людей жалуются, что это слишком дорого. У них обрушились надежды на то, что это будет недорого. Я думаю, это был плохой ход."

"Смотря на то, что ты так быстро на это ответил, значится, ты много раз об этом размышлял. Так, а что насчет команды Хлои? Думаешь, вы сможете их обойти?"

Чжо Минджун улыбнулся изнурённым лицом.

"Та же причина. Они сказали, что продают жаренные кочи, или сэндвичи. Это то, что гораздо труднее приготовить, нежели кимбап. Из-за того, что тело устаёт, у вас не получится продавать их весь день. Ну, это также и для нас… Но смотря на продажи, я думаю, что наша команда будет лучшей."

"Тогда, из твоих умозаключений, выходит, что ты уверен в победе. …Хорошо. Минджун. Ты можешь идти. Смотря на твоё лицо, я не могу продолжать интервью. Отдохни немного. Ох, думая об этом, будет трудно сейчас отдохнуть."

Как он и сказал. Скоро выйдет 6-ой эпизод. Даже если он устал, он должен посмотреть. Это не просто история Чжо Минджуна. Никто из участников не пропускал эпизодов.

Как он вошел в мотель, операторы и команда собрались.

"Начинается?"

"Скоро."

Невзначай ответил Андерсон. Чжо Минджун сел на кровать и смотрел в экран.

6-ой эпизод — миссия про веганов. Эта миссия, в которой он стал кандидатом на дисквалификацию. И в то же время, в этом эпизоде покажут его абсолютное чувство вкуса.

"Я думаю, реакция массы будет нешуточной."

Сказала Джоанна, как если бы больше других ожидала этого. Чжо Минджун не ответил и просто посмотрел на экран. Прежде чем он осознал, началось вещание.

Руководство, видимо, решило сконцентрировать всё внимание на Чжо Минджуне, лицо появившееся на экране было Чжо Минджуна. Он на экране говорил отчетливым голосом.

[Немного раньше, я думал, что быть поваром это круто. Но, вероятно, это было потому, что был очень мал, а когда я стал старше, то уже не мог говорить об этом так легко. Потому что мечты, когда мы маленькие, чувствуются светлыми и инфантильными. Я пытался убедить себя, что хочу стать поваром, потому что не знал реальности, и не был достаточно зрелым. Но это не так. Это не ярко, или ребяческая мечта. Это единственный путь, которым я могу пойти.]

Вместе с этими словами, пустили сцены с готовкой Чжо Минджуна. Рагу с фрикадельками из сома, лещ, фуа-гра сделанное вместе с Каей и агедаши тофу, сделанные им в третий раз. Андерсон сглотнул. Это не потому, что блюда на экране были вкусны. А из-за того, что фоновая музыка и сцена заставили его нервничать.

После объявления веганского задания, камера была направлена исключительно на готовку Чжо Минджуна. Это заставляло думать его, что это было чрезмерным, но, вспомнив о сцене, которая скоро будет показана, всё становилось на свои места. Потому что даже его это поразило.

[На мой взгляд, я думаю, что у Чжо Минджуна будет не одно блюда, а корейский обеденный стол.]

[Обеденный стол… Хватит ли у тебя времени?]

Чжо Минджун сосредоточился на готовке, чтобы не ответить на вопрос судьи, кажется, он был достаточно серьёзен. Чжо Минджун был удивлён.Ведь он даже не знал, что судьи тогда говорили с ним. Джоанна открыла рот.

"Кишка тонка, что ты судьям не отвечаешь?"

"…Я был так сосредоточен, что даже не заметил, как они пришли."

"Ты был сосредоточен, но почему миёккук и пибимпап? На первый взгляд, такие блюда несложно пропустить?"

Чжо Минджун не ответил и посмотрел на экран. Джоанна проворчала. "А сейчас он меня игнорирует.". Питер, наблюдавший за их разговором, сказал низким голосом.

"Может быть, это к лучшему."

"Что? О чем ты говоришь?"

"Хорошо, что так получилось. Потому что во время его дисквалификации он показал свой абсолютный вкус. И если бы этого не произошло, у него бы не представилось шанса это продемонстрировать…"

"Сейчас, когда я тебя услышала, ты прав."

"Шш. Заткнитесь."

Андерсон смотрел на обоих пронзительными глазами. Началась оценка. После оценки Хлои был оценён ещё один человек, а после была очередь Чжо Минджуна.

И конечно же, все знали результат. Судьи, которые его оценивали его блюда, вели обсуждение между собой с печальными лицами. Питер, взглянув на мобильник, проверил реакцию. Они, в основном, смотрят его с первого включения, поэтому, не многие стали комментировать, но даже так, они были оптимистичны. Потому что они уже знали, что Чжо Минджун участвует в задании с едой на колёсах. Поэтому, чтобы ни случилось, он не будет дисквалифицирован, так что, им не о чем беспокоиться, казалось бы, думали они.

'Но это ещё не настоящая бомба.'

Хотя он и не обладает абсолютным вкусом, он чувствовал себя довольно весело, раздумывая над реакцией людей, когда покажут способность Чжо Минджуна.

Но единственное, так было не для Питера. Джоанна и Андерсон заметили, как их сердца бешено бьются в ожидании. Иванна сидела как ни в чем не бывало, как обыно, но, по нормальному, даже если это не твоя история, ты не можешь ничего поделать, чувствуя себя не в своей тарелке.

Если они были такими, то какие будут чувства у обеспокоенных людей? Андерсон посмотрел на Чжо Минджуна, размышляя. Но лицо Чжо Минджуна было сравнительно спокойным. Нет, вернее у него измученное выражение на лице. Он чувствовал себя совершенно исчерпанным за последние дни, но вести себя подобным образом, будет лучшей кульминацией его жизни. В этот момент, глаза Андерсона были полны тревог.

[Прости. Ты кандидат на дисквалификацию.]

С голосом Джозефа, Андерсон повернул голову. Оценка продолжалась. И вскоре, 8 дисквалификантов собрались на задание.

Задание на угадывание содежимого тофу в ячейках. В этом задании, даже 5 правильных получить уже хорошо. И в самом деле, 5 правильных было верхом. Но в этот момент, когда 7-ой участник, Дэни, получил 11 правильных ингредиентов, послышались весёлые выкрики.

И тогда, настала очередь Чжо Минджуна.

Слова, которые он сказал в прошлом были показаны на экране. А судьи и другие участники отзывались о нем хорошо. И в этот момент. Чжо Минджун даже не постеснялся, и назвал все ингредиенты по одному.

И это был результат, о котором они знали. Двадцать из двадцати. И потрясённые лица судей были показаны на экране. Вероятно, у всех зрителей было такое же лицо. Андерсон достал своё мобильник. Вероятно, сразу же на главном портале, Чжо Минджун и его абсолютное чувство вкуса поднялись в топы поисковиков.

Какое будет лицо у Чжо Минджуна? Думая об этом, Андерсон посмотрел на Чжо Минджуна. А после этого, он просто ухмыльнулся.

Он уснул.

—

Это было место, где не могло не быть деловых кругов, когда ты ищешь большую силу. Это был Остров Розен. Даже на первый взгляд, это было название ресторана. Только поэтому, его называли 'Большой силой', по сравнению с другими ресторанами. Остров Розен, это 37 ресторанов по всему миру, и в сумме у этих ресторанов 27 звёзд Мишлен.

И владельцем Острова Розен, была Рэйчел Роуз, о которой ходили странные слухи. Были слухи о том, что она доброжелательна, порой капризна, а порой спокойна. Ходило множество слухов, а их главным героем была старая женщина, которая плакала сидя в кресле.

Седьмой десяток. Её тело было слишком старо, чтобы проливать слёзы. Хотя она никогда не считала себя старой, она хорошо знала, что она не в том возрасте, чтобы вести себя как маленькая девочка. Но в этот момент, она чувствовала волнение, словно была этой маленькой девочкой. Её глаза смотрели в экран телевизора перед ней. На экране был показан Чжо Минджун, смотревший в камеру и назвавший двадцать ингредиентов.

"…Айзек, Айзек!"

"Да шеф."

"Перестань называть меня шефом. Когда я ушла с кухни?"

"Даже так, вы мой шеф навечно."

Рэйчел смотрела на своего секретаря, который был также стар, с недовольным лицом, Айзек посмотрел на неё с подозрением на лице. Он был с ней уже более 40-ка лет, но это впервые, когда она так бурно говорила, с того времени, когда её муж умер. Поэтому, он был скорее рад. Потому что за столько долгое время, старушка обрела живость, Айзек ярко улыбнулся.

"Вы что-то хотели мне сказать…?"

"Великий Шеф-Повар. Тебе нужно связаться с РП этой программы. Нет, не так. Я должна это сделать."

"Есть какая-то причина, почему вы так этим заинтересованы?"

"Мы можем поговорить об этом попозже. Айзек. Самое главное в том, что я должна встретиться с этим юношей. Быстрее, как только это возможно."

"Да, я незамедлительно отыщу его."

Почтительно ответил Айзек и вышел из комнаты. Рэйчел молча смотрела на экран. А после, повторила имя участника, которого только что видела.

"Мин… Джун."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 62. Последствия (часть 1)**

Луиза Рассел: По правде говоря, я думаю, что это могло быть подстроено. Такого абсолютного вкуса в истории никогда не было, и чтобы он появился прямо сейчас? И помимо всего прочего, в кулинарной программе?

Дэниал Вуд: Не поднимайте теории заговоров. В этой программе всё делается отлично, ты думаешь им нужна шумиха про подстраивания?

Луиза Рассел: @Дэниал Вуд, жадности нет предела. Посмотри на реакцию людей. Хоть Великий Шеф-Повар уже был популярен, не накалилась ли ситуация?

Дэниал Вуд: @Луиза Рассел, со временем, ты поймёшь, что правда, а что нет. Не изменяй своим словам, когда это произойдёт.

А.Д.Блэк: Если это правда… Вау, у меня просто нет слов. Но почувствовать вкус такого? Может ли быть разница настолько минимальна, что мы не сможем почувствовать?

Селена Карри: Я думаю, что так и есть, смотря на то, что он назвал все 20 правильно. Я завидую. Я тоже хочу чувствовать все вкусы.

А.Д.Блэк: @Селена Карри, но, интересно, все ли эти вкусы хороши. Возможно, он чувствует отвратительные ароматы или то, что мы не можем почувствовать, я думаю, ему трудно поесть вкусно.

Селена Карри: @А.Д.Блэк, даже так, разве это не чрезвычайно выдающаяся способность для повара? Ведь он может контролировать все те вкусы, которые клиенты не в состоянии почувствовать. Но, конечно же, было бы бессмысленно, если они не смогут их почувствовать, но даже так, будет эффект подсознания.

Джейкоб Шарифф: @Селена Карри, он был бы более выдающимся, как эпикуреец, нежели повар. Рестораны даже не смогут над ним подшутить. И кроме того, они будут трястись от страха, из-за его оценки.

Дэниал Вуд: РП программы будет чувствовать себя прекрасно. Он бродил рядом, не ожидая ничего, и поймал кита. С такой способностью, его потенциал в передаче будет просто превосходным, хотя, я не знаю его истинной готовки.

Надя Ньютон: Я думаю, он предложит ему сделать рекламу. Знаменитости не склонны участвовать в рекламе, потому что много берут, но в случае Чжо Минджуна, который не особо знаменит, ему не придётся столько платить. Продукт, признанный тем, у кого есть абсолютное чувство вкуса! Разве это не очаровательно?

Дэниал Вуд: @Надя Ньютон, ну, твоя правда. Но думаю, если он будет это делать, позже он станет слишком требовательным.

Надя Ньютон: @Дэниал Вуд, бесспорно, Великий Шеф-Повар поймал большую рыбку.

Мартин прочитал все комментарии, размещённые в интернете. Улыбка с его лица не сползала даже на чуть-чуть. Реакция была сильнее, чем он думал. Оно и понятно. В тот момент, когда Чжо Минджун назвал все 20 ингредиентов, количество зрителей превысило 7 миллионов. Он думал, что зрителей будет не больше 5-6 миллионов, что уже было бы отличным результатом. Наверное, для Великого Шеф-Повара это был знаменательный день в истории.

Кроме этого, число людей, скачавших видео с частью, в которой Чжо Минджун был на дисквалификации, было также поразительно огромным. Результаты его работы распространялись всё больше и больше. В первый же день общее число зрителей превысило 10 миллионов, из-за чего, они даже не могли предположить, сколько ещё людей на это посмотрят.

И прямо сейчас, его сотовый разрывался от звонков. Отвечать на кажется, займёт целый день. На большинство он отвечал механическим голосом, и не мог даже расслабиться, из-за необходимости ответить. Это произошло тогда, когда он этим занимался. Зазвонил мобильник, и его легкомысленное лицо исчезло тут же после проверки написанного на экране. Его тело мгновенно утопилось в кресло автомобиля, и он поднял трубку.

"Рэ-Рэйчел Роуз! Это действительно вы?"

[Наблюдая за твоей реакцией, кажется, ты не стёр мой номер.]

"Как я мог легко его стереть, когда я с таким трудом его заполучил? Но почему вы…?"

На самом деле, даже не надо было спрашивать. Потому что все люди звонили ему с одной целью. Во-первых, чтобы подтвердить, что абсолютный вкус настоящий. Во-вторых, чтобы он соединил их с Чжо Минджуном.

И тут то же самое, потому что она Рэйчел. Мартин вынужденно успокоил своё разбушевавшееся сердце. Когда начинался Великий Шеф-Повар, он использовал всевозможные способы, чтобы заставить её прийти. Но, конечно же, он остался с пустыми руками, не получив ничего, кроме её ученика, Алана, чтобы он не сильно разочаровывался. Естественно, его отношение может быть только хорошим.

[Вот что я хочу тебя спросить. Ты расскажешь мне правду?]

"Несомненно. Даже думая о лице Алана, я не посмел бы лгать."

[Размышляя об этом, этот ребёнок Алан знал об этом, и не сказал. Ну, давай об этом попозже.]

В этот момент, Мартин внутренне извинился перед Аланом.

[Абсолютный вкус, это правда?]

"Нет ничего, что было бы подстроено."

В этот момент, он почувствовал, как через его мобильник прошел вздох облегчения. Вероятно, ей было важно, чтобы Чжо Минджун обладал абсолютным вкусом. В тот момент, когда Мартин открывал рот. Рэйчел начала говорить.

[Я хочу встретиться с ним.]

Он этого ожидал. Однако, он не знал, что должен ей сказать. Даже если он и участник, он не мог организовать им встречу без согласия Чжо Минджуна. Именно в тот момент, когда он хотел это сказать, Рэйчел сказала.

[Конечно же, тебе нужно будет встретиться с ним первым. Я понимаю это. Однако, я просто не могу сдерживаться. Потому что я такой человек, который должен съесть сражу же, как захотел. Но вместо этого, я дам тебе подарок. Сцену, запечатлённую сегодня на экране, ты можешь использовать на своё усмотрение.]

"…Да? Мне жаль, но я не совсем понимаю, о чем вы говорите…"

[Я стану его клиенткой. Его фургон, он сейчас в Мэдисон, верно?]

В этот момент, пазл в его голове сложился. Ему сегодня подарят сцену, Минджун и фургон. Мэдисон. Мартин был потрясён и поднял голову. Конечно же, он увидел лишь крышу авто.

"Вы лично хотите стать его клиентом…?"

[Ах, самолёт скоро прибудет. Об остальном мы поговорим позже, хорошего дня.]

"Да-да…"

Мартин ошарашенно посмотрел на телефон. Он совершенно не ощущал того, что вся эта ситуация правда.

"Меня любит сам бог рейтингов?"

—

Последствия от абсолютного вкуса были не слабыми. Люди, которые были заинтересованы в кулинарии или дегустации, все говорили о Чжо Минджуне, и кроме того, люди, совершенно этим не заинтресованные, также посмотрели это видео.

И конечно же, Корея не была исключением. Простая истина о том, что в Великом Шеф-Поваре учавствует кореец, заставили появиться множество статей, бродящих по всюду.

И возможно, Ли Хе Сон также смогла это увидеть. В результате, Чжо Минджуну посреди покупок пришлось взять телефон.

[…С каких пор у тебя эта способность?]

"Я думаю с детства. Но лишь недавно я узнал, что чувствую больше, чем другие."

[Фуф… Даже не могу понять, что к чему. Все вокруг говорят о тебе, но я чувствую себя одновременно и хорошо, и тревожно. Потому что привлекать внимание, это не очень удобно. С тобой всё хорошо?]

"Это не так тяжело. Ой, мама. Я извиняюсь, но мне нужно готовить, чтобы успеть всё подготовить. Поэтому, я позвоню тебе позже."

[Хорошо. Постарайся. Я буду за тебя болеть.]

"Да."

Чжо Минджун положил свой мобильник в карман. Он был истощен. Не только потому, что он не выспался, но ещё и потому, что люди стали узнавать его больше, чем раньше. Некоторые даже просили попробовать их еду, так что…

'Я просто должен пережить сегодня и завтра.'

Сейчас он был сильно истощен. Проблема в том, что он измотался уже настолько, что чуть ли не падает в обморок.

Как только он вошел в фургон, его товарищи по команде послали ему обеспокоенные взгляды. Они также чувствовали, что Чжо Минджуну в последние дни тяжело. Питер открыл рот.

"Ты в порядке, Минджун? Может быть тебе лучше отдохнуть на обеде? Мы четверо сможет со всем управиться."

"Оставьте это. Мы делаем одно дело, но отдыхать, пока другие работают. Это будет не хорошо смотреться."

Он через силу боролся со сном. У него не было свободного времени. Андерсон прямо сказал.

"Отдохни сейчас. Я купил несколько сэндвичей, так что, поешь если хочешь."

"…Спасибо."

Чжо Минджун взял сэндвич. В нем не было ничего особенного. Сыр, листья салата, прошутто и горчица. Однако, возможно, из-за столь мягкой булочки, он чувствовал, будто ел хорошо приготовленный рис.

Он не знал почему, но, когда он проглотил сэндвич, у него заболело в висках, как будто его ткнули иглой. Даже еда было такой утомительной. Чжо Минджун горько улыбнулся и оставил половину сэндвича.

Бизнес продолжался независимо от его состояния. Чжо Минджун раскладывал рис, стараясь готовить своими дрожащими руками, помогая другим.

Мэдисон, город в штате Висконсин. В нем было около миллиона жителей, так что, это был довольно большой город в США.

Место, где они припарковались, было между Висконсинским университетом и центром города, где было больше всего шума. Из-за того, что университет и мэрия были рядом, они думали сыграть на студентах и гос.служащих. На самом деле, они выбрали наиболее удобное место для клиентов, а не там, где много народу. Потому что символ Великого Шеф-Повара уже прекрасная реклама.

Их команда с норимаки получили довольно хорошие отзывы в интернете. Конечно же, вероятно, они были их фанатами, но даже если это так, не было ни одного случая, чтобы написали, что получили что-то не вкусное. И медленно, они получали всё больше уверенности в своей готовке. Они думали, что смогут удовлетворить любого клиента. Джоанна открыла рот.

"…Здесь будет больше клиентов, чем обычно?"

"Почему? Из-за Минджуна?"

"Да. Не будет ли людям любопытно взглянуть на это и прийти перекусить, больше чем обычно?"

"Интересно. Я думаю, что интересующимся людям, как обычно интересна наша готовка. Но, несомненно, здесь будет больше клиентов, чем раньше…"

В заключении, клиентов всё же было больше обычного. Однако, это не подавляющее число. Возможно, это просто из-за хорошего местоположения, а так, клиентов примерно столько же, сколько было в первый раз в Чикаго.

Только реакция была другой. Как только они увидели, что Чжо Минджун стоял за прилавком, длиннющая очередь клиентов повеселела и засвистела. Чжо Минджун не мог ни о чем думать, он мог лишь недоумевать, от такой бурной реакции.

"Это правда абсолютный вкус?"

"Используя ваши методы оценки, сколько баллов у этих норимаки?"

"Разве это не утомительно, когда ты обычно ешь? Потому что ты очень чувствителен."

"Я ваш фанат! Простите, но можно мне получить ваш автограф?"

Почти все клиенты пытались что-то сказать ему. И так как рядом был университет, было огромное количество молодёжи. Только немного успокаиваясь, они понимали, что лицо Чжо Минджуна выглядело очень уставшим, что он даже говорить нормально не мог. Так что, поэтому, ему очень повезло. Если бы не было этого лица, было бы ещё больше людей, пытавшихся побольше расспросить.

"Минджун, прости, но тебе нужно подготовить ещё риса."

"Хорошо, подойду как закончу со следующим клиентом."

Сказал Чжо Минджун Джоанне и посмотрел перед собой. Здесь была женщина с морщинами на лице. Если бы она была кореянкой, то можно было бы сказать, что ей под семьдесят, но, с учетом того, что западники быстро стареют, он не мог этого знать. Чжо Минджун улыбнулся и открыл рот.

"Добро пожаловать. Что будете заказывать?"

"Я хотела бы поговорить с тобой прямо сейчас, но ты очень занят, верно?"

"…Это верно. Из-за того, что здесь столь много клиентов."

Ответил Чжо Минджун смущенно улыбнувшись. Он не знал, о чем эта старушка хотела с ним поговорить. В этот момент. Андерсон, закручивающий норимаки рядом с ним, взглянул на обстановку и открыл рот.

"Рэйчел Роуз… Вы, вероятно, Рэйчел Роуз?"

"Что? Где?"

После слов Андерсона, оставшиеся члены команды повернули головы и показали удивлённые лица. Только тогда Чжо Минджун заметил, что операторы снимали их с очень серьёзными лицами. И кроме того, клиенты даже фотографировали её.

'Она знаменитость?'

Рэйчел улыбнулась.

"Похоже, ты не знаешь, кто я."

"…Сожалею. Я не знаю многих знаменитых американцев."

После этих слов, клиенты, услышавшие его взорвались от смеха. Чжо Минджун не понимал их реакции. Означает ли это, что она не была знаменита? Рэйчел достала свой кошелёк.

"Для начала, мы должны подсчитать деньги, думая о других клиентах…"

"Да, что вы собираетесь заказать…"

Когда он говорил, он увидел то, что она дала. Это была не банкнота. Это был чек. Чек на тысячу долларов. Рэйчел открыла рот.

"Голден белл, можно?"

(П.П. Это значит, что старушка решила шикануть и заказала всё и сразу.)

Чжо Минджун вынужденно засмеялся.

"Вы не можете."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 63. Последствия (часть 2)**

Голос Чжо Минджуна был наполнен решимостью. Он не знал, если бы это было для обычного фургона с едой, но сейчас они были посреди задания. Если они продадут всё богатому поклоннику, то это уже будет состязание не поваров, а популярности.

Так что, поэтому, справедливости ради, правильным решением будет отказать Рэйчел в голден белл.

Но в результате, Рэйчел пришлось ждать, пока они закончат бизнес. Поэтому, самым взволнованным оказался младший РП, Роберт. Эта фигура из американских деловых кругов, нет, из мирового бизнеса, правильней будет выразиться. В этой ситуации, если бы Роберт не чувствовал давления, то его печень была бы очень маленькой.

(П.П. Фиг поймёшь, если только опираться на физиологию, то я предполагаю, что имелось ввиду, что он может легко напиться, т.е. прийти в неадекватное состояние, или так называемое 'страх потерял'.)

Рэйчел не обратила внимания на Роберта и поднесла норимаки с тунцом и авокадо ко рту. Из-за того, что использованные в кимбапе водоросли прошли множество процессов переработки, это было просто чувство пригодности. Это было не твёрдо и не хрустяще. От тунца, смешанного с майонезом, ощущался слабый аромат бальзамического уксуса, оливкового масла;В текстуре авокадо улавливался скрытый свежий аромат и обильный вкус масла, поддерживающий общий баланс.

Каждый раз, когда вы жуёте, водоросли приклеиваются к нёбу, а рис мило щекочет язык. Вкус тунца ощущался во рту не только языком. Это было вкусно. Возможно, потому, что всё это приправлено морскими водорослями и уксусом, чтобы рис чувствовался свежим и вкусным, в результате чего, вы не устанете от любого из вкусов, даже если он был с чем-нибудь смешан.

Это как аромат, связанный в основой. Конечно же, используя майонез с бальзамическим уксусом, будет чувствоваться свежесть, но это не главное. Важно то, что они сделали майонез своими усилиями и попытались самоотверженно использовать его в этом маленьком норимаки.

'У них есть основа сущности повара.'

Рэйчел смотрела на Чжо Минджуна, стоявшего за прилавком, с теплым взглядом. Даже на первый взгляд, на его лице можно было увидеть истощение, но в то же время улыбку, в которой не было никакой лжи перед клиентами. Её скорее это даже нравилось.

"Эм… Хотите выпить мохито?"

"Нет, я в порядке. Зелёного чая будет достаточно."

Она считала, что этот маслянистый, но свежий и чистый аромат зелёного чая промоют её язык и горло. Из-за того, что она чувствовала, что ела здоровую пищу, на лице Рэйчал появилась улыбка.

С другой стороны, в фургоне стояла суматоха, но не смотря на это, снаружи всё казалось нормальным. У них не было проблем с продажами. Лишь присутствие Рэйчел Роуз не давало им успокоиться. Даже Андерсон, который был обычно холоден и спокоен, казалось, был наполнен волнением.

Чжо Минджун спросил растерянным голосом.

"Кто она?"

"Ты… действительно не знаешь? Нет, верно. Это понятно. Ведь уже лет десять прошло, как она перестала появляться на ТВ. Ты знаешь Остров Розен.

"Ох, думаю, что я где-то об этом слышал. Это ресторан."

"Это не ресторан. Это общепризнанные места в мире, и она их владелец."

Удрученно сказал Андерсон. Чжо Минджун не ответил и продолжил примать заказы. По правде говоря, он не очень в этом заинтересован. Даже если она владелец одного из лучших ресторанов, она была человеком, которого он никогда не видел. Как и сказал Андерсон, это по причине того, что она не появлялась на ТВ. Ранее, Чжо Минджун видел множество видео о кулинарии со всего мира, но в основном они были засняты недавно. Если речь идёт о звёздных поварах, он никак не мог о них знать. Потому что её показывали по телевизору, когда Чжо Минджун ещё в начальную школу ходил.

В этот момент. Джоанна заметила, что Чжо Минджун не отреагировал на всё это и сказала несколько слов.

"Ох, верно. Если я скажу тебе это, то ты должен будешь понять. Она известна как наставник Алана."

"Да, это выйдет на 4 доллара. Спасибо… я знаю Алана?"

"Да. Были слухи, что Мартин хотел позвать Рэйчел вместо Алана."

Слушая это, он посмотрел на всё это в новом свете. Чжо Минджун взглянул на Рэйчел. И вскоре, по нему прошел холодок. Её лицо было наполнено улыбкой, но он чувствовал, будто он был перед директором школы.

Чжо Минджун тихо пробормотал.

"Она не возненавидит меня, из-за того, что я не дал ей голден белл, так ведь?"

—

Бизнес протекал в довольно оживлённой манере. Только на обед ему пришлось готовить рис ещё два раза, в результате, общее количество норимаки составило больше 700. За всё время, это лучший результат.

"…Кажется, подействовал твой абсолютный вкус."

Сказала Джоанна. Чжо Минджун лишь пожал плечами. В этот момент. Человек, ожидавший их почти два часа, встал со своего места. Послышался звук сглатывания. Это был Андерсон. У него было нервное лицо, а также с него обильно сходил холодный пот. Он подошел к Рэйчел.

"Здравствуйте, учитель. Я Андерсон Руссо."

"Руссо? Кажется, знакомым… Ох, ты, наверное, сын Фабио и Амелии?"

"Да. Я помню что встречался с вами, когда был маленьким."

"Верно. Припоминаю. Твои родители будут счастливы. Их единственный сын вырос прекрасным юношей."

Рэйчал показала мягкую улыбку. Говоря, что она припоминает, кажется, она говорила из уважения, но Андерсон не мог перестать улыбаться лишь поэтому.

Это впервые, когда они увидели Андерсона, взволнованного, как ребёнок. Так что, Чжо Минджуну стало лишь любопытней. Насколько выдающимся человеком была Рэйчел Роуз?

Рэйчел задвигалась. И её ноги остановились прямо перед Чжо Минджуном. Он даже мог раскрыть рта и просто смотрел на неё с неловким лицом. Она открыла рот.

"Я слышала, что у тебя есть великолепная способность."

"…Спасибо."

"Извини, что появилась так неожиданно. Я просто спешила, из-за того, что не смогла стерпеть."

"А для этого есть причина?"

Она не могла сюда торопится только из-за того, что он повар с выдающейся способностью. Рэйчел открыла рот и снова закрыла. И после вздоха, она посмотрела на Чжо Минджуна, а затем на его грудь. А после этого, она закрыла глаза и вновь вздохнула. Затем медленно повернула голову и посмотрела на окружающие их камеры.

"Конечно же, у меня есть причины. Однако, это будет трудно сказать в людном месте. Я хочу задать тебе один вопрос. Я знаю, что ты будешь испытывать сожаление, но ты можешь мне ответить?"

"…Если вопрос будет не сложным."

"Всё просто. Твоё абсолютное чувство вкуса, ты уверен, что оно у тебя есть?"

Глаза Рэйчел серьёзно блеснули. Чжо Минджун не мог ничего поделать, и он дрогнул в этот момент. Это трудно объяснить, что он обладал возможностями системы, а не абсолютным вкусом. Впрочем, это всё же неправда, что у него есть абсолютный вкус. Чжо Минджун медленно открыл рот. Он не хотел иметь её в качестве врага, так что, он сделал голос помягче.

"Абсолютно чувство вкуса никогда до этого не появлялось. Так что, я в этом не уверен. И из-за этого, я могу быть только осторожным, когда у меня спрашивают о его наличии. Я могу лишь чувствовать структуру ингредиентов немного более чётко. Вот наиболее верный ответ, который я могу дать."

"…Верно. Ты прав. Я понимаю, о чем ты говоришь. Тогда я сменю вопрос. Прости. С тем как я становлюсь старше, я ещё становлюсь более цепкой."

Рэйчел улыбнулась, как будто ей стало стыдно. А после, продолжила говорить.

"Когда ты ешь, как ты чувствуешь?"

Вопреки тому, что он ожидал. Рэйчел не стала спрашивать его развёрнутым вопросом. Чжо Минджун погрузился в свои мысли. Он не знал почему, но он хотел дать сонбэ перед ним более правильный ответ. Возможно, это не тот ответ, который она ждала, но, по крайней мере, он хотел быть более искренним, чем когда бы то ни было, в этот момент.

"Первое, я анализирую. Что это такое, как оно приготовлено, и что подчеркивается внутри. Наслаждение вкусом приходит уже после."

"…Так, ты можешь узнать все ингредиенты на фазе анализа, так?"

"Да."

Это не было ложью. Рэйчел долго смотрела на его лицо, но не могла угадать, о чем он думал. Её лицо было наполнено множеством эмоций. Счастье, грусть, сожаление, печаль… Как только морщин на её лице становилось больше, эти эмоции стали ощущаться глубже и насыщенней. Рэйчел хотела сказать что-то заплаканным лицом, но не решилась. А потом сказала, понизив голос.

"…Верно, если это ты, то это вполне возможно."

"Да?"

"Нет, прости. Я периодически говорю сама с собой. Спасибо за твой ответ. Придерживайся этого. До того дня, как в итоге станешь настоящим поваром. Ты, вероятно, станешь отличным поваром."

"Я."

Чжо Минджун открыл рот. И облизнувшись, немного поколебавшись, спросил дрожащим голосом.

"Говоря, что я стану отличным поваром, это из-за чувства вкуса?"

Для него это был очень важный вопрос. Он не мог быть счастлив, из-за того, что его похвалили за абсолютное чувство вкуса. Потому что он это считал разницей в способностях людей. И из-за того, что 'У тебя всё получится, ведь у тебя абсолютный вкус.'. Эти слова не могут им двигать.

Рэйчел посмотрела на Чжо Минджуна. Под её светлыми волосами и глазами было множество морщин.

"Норимаки, я хорошо поела. Я думаю, что в этом блюде был сокрыт твой и настрой твоей команды. Вы ведь все любите готовить?"

Каждый неосознанно кивнул. Рэйчел сказала.

"Если нравится, то любой может стать хорошим поваром. Потому что мир не изменит тяжкому труду."

—

"…Благословенный придурок."

После того вечера, они ехали по дороге обратно в Чикаго. Чжо Минджун сказал Андерсону, чтобы тот не огрызался. Потому что Андерсон проворчал это уже раз десять. Андерсон, кажется, завидовал Чжо Минджуну, получившему внимание Рэйчел. Чжо Минджун вздохнул.

"Вы тоже довольно долго поговорили."

Даже после того, как Рэйчел закончила со своими делами, они поговорили ещё немного о разном. Конечно же, чувствовалось, что она заинтересованна в Чжо Минджуне, но даже так, она не тот человек, которого можно проигнорировать, как молодых людей, которые были увлечены готовкой. Чжо Минджун просто закрыл свои отяжелевшие веки.

Он был истощен. Интересом людей, ответственностью, как лидер команды, всё это заставляло чувствовать его себя тяжело. По правде говоря, когда он был выбран лидером, он не думал, что это будет так тяжело.

Однако, показывать это в присутствии других, будет слишком угнетающим. Нет, это было сомнительно, называть это угнетающим. Если говорить точнее, это будет напряженно. Он должен был сделать так, чтобы не нанести вред команде, ему пришлось выбирать место, дизайн и меню, которые придутся по вкусу, и станут популярными.

Если всё разложить по отдельности, то это будет просто. Однако, когда они были все вместе, его мыслей и ответственности становилось больше.

На самом деле, это было главным, потому что он был таки человеком, который испытывает сильное чувство ответственности. Обычно, он оставлял всё на судьбу, делая то, что ему вздумается. Однако, Чжо Минджун хотел добраться до конца, в той лодке, в которую сел со своей командой.

"Я слишком жадный?"

"Хах? Что?"

"Нет, ничего."

На вопрос Питера, Чжо Минджун покачал головой и ответил. Он взглянул на Питера. Теперь, когда он взглянул на это, не одну неделю уже он не боится быть отредактированным, но по сравнению с Питером, он кажется довольно спокойным. Может быть, его небрежные советы успокоили ему сердце.

'Я лишь подрос самостоятельно.'

Чжо Минджун посмотрел в окно авто. Они уезжали их Мэдисона и направлялись в Чикаго. Команды Хлои и Хьюго сейчас тоже в движении. Последний день они будут работать в одном месте. Это было то, что руководство спланировало за последние 7 дней.

'Я снова смогу увидеться с Каей?'

Ему было любопытно, как поступят Хлоя и Хьюго. Они также были исчерпаны в роли лидеров команд, как и он? В этот момент, когда он хотел уснуть. Его мобильник завибрировал, и он его поднял. Это было сообщение от Каи.

[Кая: Когда приедете? Мы уже на месте.]

[Я: Примерно через час.]

[Кая: С нетерпением жду. Потому что мне нравятся нориками.]

Это было совершенно не вежливое сообщение, оно было каким-то девчачьим. Он чувствовал, как боль понемногу отступала. Чжо Минджун ответил с мягким настроем.

[Я: Это не нориками, а норимаки.]

Ответ незамедлительно пришел.

[Кая: Ошибочка.]

[Кая: Это не значит, что я не знала.]

[Кая: Ах. Это правда не так.]

[Кая: Думаешь, есть люди, которые знают их как нориками, а не норимаки?]

[Кая: Ты меня игнорируешь?]

Чжо Минджун не ответил.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 64. Конец поездки (часть 1)**

Когда они прибыли в Чикаго, точнее к зданию Великого Шеф-Повара, было уже за полночь. Очевидно, что не было ни участников, ни команды передачи, которые бы их ожидали. Это было неизбежно. И также понятно. Они бы не пропустили лиц тех, кого уже неделю не видели, но это желание было слабей сна.

Было одно, что они все поняли, когда были посреди задания с едой на колёсах. И это то, что сон может быть желанней, чем они думали. Они вставали на рассвете, чтобы сделать покупки, готовили и продавали. И готовили они по несколько часов подряд. Помимо картины жизни, это трудно для вашей выносливости.

Даже команда операторов была измотана. Так как чувствуют себя участники? Очевидно, что им нужно спать немного больше.

Однако, Чжо Минджун не мог. Бессонница, которая преследовала его уже неделю, сегодня стала ещё суровей. В конце концов, Чжо Минджун встал , вышел в коридор и рассмеялся. Там было знакомое лицо… Нет, лица.

"Хлоя. Хьюго."

"…Минджун? Что ты делаешь в такой час…?"

Хьюго спросил, как будто он был удивлён и лишь ухмыльнулся? В момент, когда они увидели лица друг друга, они поняли. То, что произошло на прошлой неделе, и почему лица всех троих выражали крайнее истощение. Хлоя рассмеялась без сил.

"Минджун, так ты тоже."

"Спасибо. Я думал, что я такой один, но зная, что не у меня одного такая ситуация, у меня отлегло от сердца."

"Что ты имеешь ввиду, под такой же ситуацией? Это слишком тяжко."

Хьюго ничего не ответил на слова Чжо Минджуна, и сел на место. Вероятно, они осознают, что они все из разных команд, и все они были отделены друг от друга. Хьюго сказал голосом, полным чрезмерной уверенностью.

"У нашей команды есть перспективы. Огромные перспективы. Так что, готовьтесь, будете бороться за второе место."

"Ха, я не знаю, с чего бы у тебя была такая уверенность. Разве ты не видел реакцию в интернете? Из-за нашего фургона, во всех других суши-магазинах растут продажи."

"Но это не значит, что вы лучше нас."

Хьюго и Чжо Минджун обменялись пристальными взглядами. Вздохнув, Хлоя молча выслушивала.

"Хватит уже. Вы знаете, что когда у кошек шерсть дыбом встаёт, это значит, что они боятся?"

"…Сейчас, когда я на это взглянул, ты в порядке? Я думал, что у тебя будет лишь головная боль, если я связался бы в то время. Ты же столкнулась с тем козлом вместо Каи."

"Для лидера команды, это очевидно. Но, также есть множество вещей, которые должен делать лидер команды. Нет, много обязанностей. Если лишь недельная миссия была столь тяжела, то что будет, когда мы откроем свои рестораны?"

Чжо Минджун и Хьюго ничего не ответили. Речь шла даже не о желании думать. Однако, если они продолжат идти этим путём, это будет тяжесть, с которой они вновь столкнутся. Чжо Минджун открыл рот.

"Эти времена мы сможем выстоять. Потому что наши шеи также становятся толще."

"Теперь я поняла, почему у высоких людей крепкие шеи."

Рассмеялась Хлоя. Смотря на этих двух, Хьюго осматривался. Вероятно потому, что целую неделю это здание пустовало, но камеры, которая должна была быть установлена в коридоре, не было видно. Хьюго открыл рот и осторожно сказал.

"Ваши… продажи, нет, ваша прибыль, насколько много?"

"Ты с ума сошел? Ты хочешь, чтобы мы поделились этим с другой командой?"

"Что такого? Об этом ничего не говорилось в правилах."

"Даже так…"

Сказала Хлоя с неуверенностью в голосе. Её голос всегда был радостным, но ему не хватало мужества. Она не любит делиться таким. Хьюго сказал нежным голосом.

"Из-за того, что мы поделимся этим между собой, не означает, что мы сделаем что-то плохое. Это лишь для того, чтобы утешить себя. Скажу честно. Даже если я заранее узнаю и пойду спать, то смогу хотя бы нормально уснуть. И для вас будет также."

"…Если ваши результаты будут не достаточно хорошими, я думаю, что вы не хотели бы это узнать."

"Если это будет так, то я, наверное, будут упорно работать. Так будет лучше."

Хлоя долгое время смотрела на пол, ничего не говоря. В этот момент, когда Хьюго что-то хотел сказать. Губы Хлои разомкнулись.

—

Этой ночью, Чжо Минджун впервые за неделю смог нормально поспать. На границе между рассветом и утром. Когда он выбрался из своей комнаты с потрёпанным лицом, чтобы принять душ, он услышал знакомый голос.

"…Ты меня вчера игнорировал?"

С наступлением утра, первый услышанный им голос был Каи. С каких это пор? Кая стояла возле двери его комнаты и смотрела на него. Чжо Минджун весело улыбнулся.

"Ты рано проснулась?"

"Рано проснулась? Ты так говоришь, что даже не задумываясь сделал из меня дуру, которая не может отличить норимаки от нориками?"

"Ты позавтракала? Остальные тоже уже проснулись?"

"…Ты уходишь от темы?"

Кая сказала так, будто была ошеломлена. Чжо Минджун указал на свои волосы и сказал.

"Разве ты не замечаешь, как я сейчас выгляжу? Позволь мне для начала умыться."

Он думал, что пока он будет принимать душ, она пойдёт куда-нибудь, но даже после, примерно, двадцати минут она стояла на том же месте. Только тогда Чжо Минджун был сбит с толку. Это впервые, когда она его преследовала.

"…Ты такая из-за вчерашнего?"

"Преступник всегда невозмутим. Я действительно это знала."

"Да. Так и скажи."

"Нет, не говори этого так. Ты игнорируешь меня, потому что я тупая и не могу запомнить?"

Глаза Каи дрогнули. Вместо того, чтобы злиться, она, кажется, нервничала. И только тогда Чжо Минджун понял, что вчерашние незначительные действия могли затронуть травмы Каи.

"Я не игнорирую тебя. Разве здесь есть человек, игнорирующий своих друзей?"

Кая хотела ответить, но закрыла рот после слова друг. Её лицо стало запутанней. Как она и сказала Мартину некоторое время назад, то, что ей не очень нравится слово друг. Точнее говоря, она не верила в существовании дружбы.

И конечно же, Чжо Минджун не мог знать так много. Он зевнул и пошел. Кая поспешно нагнала его.

"Что такое? Почему ты просто уходишь? Я не закончила говорить."

"Прости. Я не могу говорить, потому что ещё сонный. Давай сначала позавтракаем. Ты обещала мне, когда мы объединились, что если я тебе помогу, ты будешь готовить мне завтраки каждый день. После этого, несколько дней ты готовила для меня, но почему ты прекратила это делать?"

"…Потому что люди насмехались надо мной."

"А разве они смеются не потому, что ты перестала их делать для меня? Мы уже замечали, как они дразнились из-за подобного."

Кая состроила недовольное личико, а после взглянула ему в лицо. Уже неделя прошла с того дня, как они в последний раз виделись, но его лицо было действительно попорченным. Кая сказала угрюмым голосом.

"Ты стал таким из-за еды на колёсах? Для человека, быть таким слабым. Как ты собираешься вставать во главе ресторана?"

"Да. Я должен делать зарядку?"

"У мужчины должна быть мускулатура. Ты должен быть похож хотя бы на Шварцнеггера, чтобы стать человеком."

"…Это не человек, а мужчина."

Чжо Минджун покачал головой с лицом, казавшимся, уставшим от этого. Взгляд Каи стал пронзительней и она сказала.

"Тем не менее, делай хотя бы зарядку. Хлое тоже было трудно, но из-за её выносливости, она не валится как ты."

"…Кажется, Хлоя отлично выдерживает?"

"Хлоя это Хлоя."

Интересно. Оглядывая на прошлую ночь, не казалось, что она была очень спокойной. Чжо Минджун сдержал слова, которые хотел вчера сказать и подошел к столу. Кая надула губы.

"Ты действительно собираешься заставить меня сделать это? Я тоже устала."

"Сделай мне что-нибудь простое, вроде омлета. Тебе же не трудно сделать его на двоих. Ох, вместо простого омлета, сделай испанский. Давай с картошкой. Не слишком острая и не слишком солёная. И я хочу, чтобы снаружи он был немного прожарен, если можно. А я нарежу фруктиков."

"…Так много просишь."

Даже вздохнув, она сделала омлет со всей своей концентрацией. Она даже яйца взбивала с осторожностью. Она приготовила взбитые яйца вместе с луком, и внутрь добавила несколько тонко нарезанных картофелин.

В завершении, возник восхитительный аромат. Потому что заранее приготовленный картофель не воняет, а необходимое количество масла принесло прекрасный аромат яйцам.

Чувствовалась мягкость, а картошка, которую он разжевывал, была изящна. Яйца были приготовлены не до конца, но вероятно из-за соуса ощущались прекрасно. Это был испанский омлет, следующий стандартам.

"Почему не судишь?"

"Если я не говорю, значит он хороший. Обычно, если люди едят что-то вкусное, они не говорят много."

"Так получается, что блюда которые пробуют судьи и говорят, что они вкусны, это обман."

"…Это потому, что они должны оценивать. Это совершенно другое."

"Мне также нужна оценка. Сколько баллов?"

После этих слов, Чжо Минджун поперхнувшись закашлялся. Доброй Каи похлопавшей ему по спине не было. И итоге, лишь спустя некоторое время он смог взглянуть на Каю со слезами на глазах.

"Ты тоже решила меня сейчас спросить про оценку? Ты не пользовалась этим."

"Я думаю, что буду понемногу тебя спрашивать. Все делают, но не я, а это довольно странно."

"…По правде говоря, если это твой вкус, то ты не нуждаешься в оценке другого."

"Я также чувствительна, но я не в состоянии отгадать все 20 ингредиентов, как ты. Возможно, в лучшем случае я смогу получить 15. И для начала, откуда ты узнал, что мой язык чувствительный?"

"Ты узнаешь, если мы поладим друг с другом."

Он не мог сказать, что знал о том, что её уровень дегустации был 10. Кая посмотрела на него со странным лицом.

"Так какая оценка? Вероятно, она не хорошая?"

"Нет. В среднем, твои блюда выходят на 7. Если немного постараешься, будет 8."

"…Хмм, да?"

На лице Каи появилась слабая улыбка. Она удовлетворительно кивнула. Чжо Минджун оглянулся. Было утро, но никого нет.

"Они все спят?"

"Как ты получил заряд бодрости позавтракав, так и им нужно набраться сил поспав немного подольше. Изначально, я должна была сделать также."

"Так это ты из-за меня страдаешь, хотя не должна?"

"Почему, сейчас ты хочешь не только завтрак, но и пустые слова?"

"А ты этого хочешь?"

"Не хочу. Из-за тебя я сделала это в такой час."

Сказала Кая с присущей ей грубостью в голосе и положила омлет в рот. В этот момент, выражение её лица стало легче. Глядя на удовлетворительную улыбку, Чжо Минджун удивлённо улыбнулся.

"Это также редко для кого-то, есть вкусное блюдо, которое он сделал сам."

"Почему? Вкус неплох потому что это блюдо сделала я."

"Для меня также. Это вкусней блюд других и тех, которые делаю я."

"Это потому, что тебе чего-то не хватает. Ты должен понимать, что даже имея ингредиенты, нужно готовить с радостью."

"…Сейчас ты говоришь прямо как моя мама."

Кая недовольно надула губы, как будто бы я сказал что-то не то, и продолжила концентрироваться на еде. У неё была склонность ставить превыше всего готовку и приём пищи.

Вероятно, она не нервничает из-за задания, которое скоро закончится. По этой причине, Чжо Минджун был поражен Каей. Она была слаба в некоторых аспектах, но сильна в других.

"Ты нервничаешь? Скоро продолжится задание."

"Чего тут нервничать? Если наша команда получит последнее место, нужно лишь будет пережить задание на дисквалификацию.

"Это верно… но, вероятно, из-за этого ты и нервничаешь?"

"Девушка, которой нечего делать на рынке, пришла сюда и переживёт задание на дисквалификацию. Тебе не кажется, что нет никаких причин думать, на чьей стороне меньше шансов? И ты, смотря на твоё лицо, кажется, что за последние дни ты сильно истощился."

Кажется, она это сказал просто так, но её голос не был столь вялым, как беспокойство, скрытое в её словах. Чжо Минджун мягко улыбнулся.

"Сейчас я в порядке."

"Сейчас? Сегодняшнее чувство тяжести не нормально?"

"…Я могу сказать честно?"

"А ты можешь сказать мне не правду?"

"Не думаю, что мы получим последнее место."

После его слов, лицо Каи пришло в замешательство. Ничего не понимая, она спросила.

"Так получается, что после тяжелой работы в течение недели, ты считаешь, что вы не отправитесь сегодня на дисквалификацию? Без какой-либо причины?"

"Тебе нужны причин? Важно само ощущение. Я думаю, что мы не получим последнего места. Это лишь моё ощущение."

"Так, кто по твоему получит последнее место?"

Чжо Минджун рассмеялся. Он думал, о полученных доходах, о которых он говорил вчера с Хьюго и Хлоей. Для начала, команда Чжо Минджуна заработала $5700, а команда Хлои на 50 долларов больше. И наконец…

"Если не твоя и не моя, остаётся лишь одна."

Доход команды Хьюго не превысил $5000.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 65. Конец поездки (часть 2)**

Время спокойствия подошло к концу. Ещё до того, как наступит 9 часов, участники должны были быть у фургонов. У них даже не нашлось свободного времени, чтобы выразить, что они рады видеть друг друга спустя столько времени. После того, как они прикрепили микрофоны к одежде, появились судьи. Они не виделись почти неделю. Джозеф открыл рот со спокойным лицом.

"Прошлая неделя была для вас хорошей?"

Участники горько рассмеялись. Их лица сказали обо всём. Поняв ситуацию, губы Джозефа дёрнулись.

"Должно быть, это было не просто. У вас недосып, а ваши шеи и спины болят. Но смотря на улыбки клиентов, вы не имеете права говорить, что устали, такова жизнь повара. И ваша жизнь такова. Последнюю неделю вы можете рассматривать, как работу в течении 70 лет."

Вероятно потому, что в фургоне было удобней. И поэтому, это не нормально, но еда на колёсах нужна лишь была в качестве задания. В обычных ресторанах, вам не нужно переезжать с места на место, и помимо этого, это всё было не из лёгких.

Алан открыл рот.

"Позднее, вам придётся столкнуться с большей нагрузкой, чем сейчас. И она будет отличатся в зависимости от того, на кого вы работаете, но как вы знаете, характер шеф-поваров и поваров весьма скверный. И я их не виню. Это может быть лишь непристойно. Это может быть лишь грубо. Потому что, сделай ты даже небольшую ошибку, незнамо чем это может всё обернуться. И то что вы готовите, должно быть проверенно так же бережно, как руки врача. И…"

Алан взглянул на Эмили.

"Если эпикурейцы приходят и комментируют в интернете или новостях нечто ужасное, вы забудете о том, зачем вы шли этим путём. Некоторые из них будут писать что-то необоснованное, а также о том, из-за чего у вас может появиться интерес к кулинарии."

"…Ну, даже я вздыхаю, смотря на этих эпикурейцев. И кажется, вы уже встречались с отстойными эпикурейцами, в задании еда на колёсах."

Те, о ком говорила Эмили, не говорили плохого об их готовке, потому что у них есть на это право. Однако, были и те, кто хотел привлечь внимание, говоря всякий бред. Они говорили, что вкус ингредиента, который даже не был использован, чувствовался очень сильно, а некоторые, оценивали, когда не попробовали даже чуть-чуть.

"Минджун. Хьюго. Хлоя. Так как вы были лидерами команд, вы, должно быть, почувствовали и пережили больше, чем члены ваших команд. Как вы себя чувствуете?"

Чжо Минджун взглянул на Хьюго. Возможно, он себя заставлял, но он не выглядел хорошо. Это могло быть лишь так. Потому что, если он не лгал о своей прибыли, сегодня, его команда будет на третьем месте. Хьюго не из тех, кто лжет о таком, он был человеком, который чувствует себя очень ответственным в таких ситуациях.

Первой ответила Хлоя. Кажется, она также чувствовала себя легко. Её голос не был тяжелым.

"Было трудно, но размышляя об этом, мы можем столкнуться лицом к лицу с подобными трудностями, это был довольно хороший опыт."

"Прекрасный ответ. Минджун?"

"Слово ответственность, кажется, было страшней, чем я ожидал. Конечно же, я помню, что сделали из меня лидером, как награду за то, что я занял первое место в задании с ризотто, но это больше похоже на то, будто мне дали тест."

Он не планировал жаловаться, но то, как он говорил, он стал ещё более тоньше. Алан ухмыльнулся.

"Воспринимай это как опыт. В кулинарии, место лидера не может быть твоим, с твоим нынешним опытом."

"Да, я довольно хорошо это понимаю."

"Хьюго, а что насчет тебя? Ты выглядишь самым нервным из всех троих."

Хьюго горько улыбнулся. Он немного помедлил и медленно открыл рот.

"Я извиняюсь перед своими товарищами по команде. Мне пришлось стать лидером, но то что я должен был сделать как лидер, во многом не выполнено."

"…Интересно. Я слышал, что к вас всё довольно неплохо, поэтому, я не думаю, что тебе нужно принижать себя."

"Я не принижаю себя… Простите. Кажется, я слишком нервничаю."

"Воспрянь."

Сказала Эмили нежным голосом. Следующим был Джозеф. Он пальцем указа на часы, висящие на стене.

"Сегодня бизнес будет до 4:30. И прибыль на тот момент станет стандартом оценки. Победители будут обедать в ресторане с 1 звездой Мишлен 'Первоклассный Орех'… Но, из-за хозяина, планы были изменены. Место, где вы будете сегодня есть…"

В этот момент, Алан на момент взглянул на Чжо Минджуна. Даже прежде чем он успел понять смысл взгляда, Алан продолжил говорить.

"Это Остров Розен в Чикаго. Это место с 3-мя звёздами Мишлен."

После этих слов, рты всех были широко открыты. В этот момент, Чжо Минджун почувствовал сильное желание победить. 3 звезды Мишлен. Смысл этих слов был необычен. Вероятно…

'…Будет блюдо на 10 баллов?'

Его сердце яростно забилось. Это было из-за разницы в $50 с командой Хлои. Если он будет работать на износ, он сможет их обойти. Лично, после того, как все узнали о его абсолютном чувстве вкуса, думая, о вчерашней прибыли, которая была больше обычного, возможно, сегодня они также получат хороший результат.

"Постарайтесь изо всех сил. Не каждый может победить, но вы все можете удовлетворить ваших клиентов. Я надеюсь, что вы это сможете."

После этих слов, лицо Хьюго стало суровей. Кажется, он давал себе клятву. Чжо Минджун успокаивал свои жадные мысли. Да, первые клиенты уже пришли. И то, что нужно клиентам, это не только продажа, но и процесс готовки. Он не забывал об этом ни на минуту.

Джозеф сказал: "Вперёд. Клиенты ждут вас.".

—

Сейчас, у них не заняло много времени на получение ингредиентов. Для них уже всё подготовили, потому что они уже однажды посещали местный рынок.

Как обычно, первым они решили готовить рис. Он уже делал это множество раз, но это была самая важная и сложная часть. Рис, это блюдо которое сложно хорошо приготовить. Корейские домохозяйки готовят рис каждый день, но результат всегда иной. Порой он хорошо приготовлен, а в других случаях был водянист.

Возможно, это прекрасно, что у них есть рисоварки, которые помогают сохранить качество. И если бы не они, результат был бы неизвестен. Питаясь им каждый день, вы привыкаете к нему, но варить рис не легко.

"Сколько сегодня продали?"

Чжо Минджун пожал плечами. Это всё ещё Чикаго, но сейчас они в 2км от того места, где они были до этого. А также, он думал, что не многие будут приходить дважды. И даже если они это сделали, это значит, что они пришли вновь поесть норимаки.

И он не смел пренебрегать эффектом абсолютного вкуса. По крайней мере, с учетом их продаж, он думал, что времени без клиентов не будет. Проблема была в них. Как быстро они готовят норимаки по заказам? Кажется, другие команды также сегодня добавили час бизнеса.

"Миссия заканчивается в 4:30. Так что, мы должны сделать 1500 до этого момента?"

"…Просто слушая это, у меня появляется омерзительно чувство. Неужели вы думаете, что мы это всё продадим? Если мы не будем тратить денег на ингредиенты."

"Итак, нам придётся действовать по ситуации. Но я думаю, что клиентов будет больше чем обычно. Потому что сейчас здесь все три фургона."

Согласившись, Андерсон кивнул. Если здесь будет один фургон, то люди подумают о том, чтобы сюда прийти. А вот если будут все три, то скорей всего, они заставят притащить сюда свои задницы."

Сделают ли они 1000 или 2000, за раз у них выходит 300. Это была всё та же работа, но Чжо Минджун чувствовал себя более комфортно. Вероятно, это из-за того, что сказал Хьюго. Нет, он почти уверен, что именно из-за этого. Потому что наконец-таки, за столь долгое время он смог хорошенько поспать.

Как только сделали первые норимаки, Чжо Минджун тут же принялся готовить рис. В этот раз, боковое окно открывал Андерсон. Вышедший из двери, он не мог ничего поделать с чувством потрясения, перед увиденной толпой. Сказать, что площадь была заполнена, было бы преувеличением… Но, по крайней мере, людей было столь много, что конца им и края не видно. Сказать, что их несколько сотен, будет слишком мягко. Он вернулся в фургон и ахнул от изумления.

"…Мы действительно должны продать тысячу. Там дофига людей."

"Да?"

Первыми, кто начал продавать, очевидно, была команда Хлои, потому что им нужно лишь заранее подготовить булочки и положить на гриль или насадить на вертел кочи. Для клиентов было лишь три вещи, которые они могли выбрать: булочку, мясо и соус. Это был простой, но безусловно, эффективный метод для привлечения клиентов.

Цены были в пределах $4-$6. С учетом того, что овощи они отдельно не накладывают, это не так дешево, но даже так, на количество клиентов не приходится жаловаться.

Не так много как норимаки, но даже так, это блюдо которое быстро готовится. Джоанна сказал тревожным голосом.

"Почему они так быстро? Кая искусно жарит мясо. За столь короткое время, у них нет ни одного пригоревшего или сырого мяса."

"Она с рынка, так что у неё должно быть большой опыт."

"Фуф… Страшно. Давайте тоже поднажмём."

Если команда Хлои была очень известна, то команда Хьюго была абсолютно противоположностью. Единственно, их партии не быстро сокращались, и по сравнению с Чжо Минджуном и Хлоей, объёмы были незначительны. Тут ничего не поделаешь.

Кофе и выпечка. Как правило, такое меню более привлекательней для женщин, а не мужчин. И прямо сейчас, очередь, выстроившаяся к ним, была в основном из женщин. Трудно было разглядеть мужчину.

Отсутствие клиентов-мужчин не их вина, а меню. Для начала, в нем были в основном десерты. Конечно же, не было людей, которые хотели есть лишь выпечку, потому что выпечка была ориентирована на качество, а не количество. Цены были не маленькими, и количество было не большим. Качество обеспечивает Марко, но, если честно, вы этого не поймёте, пока не попробуете. Ведь по сути, смотря на их меню, вы просто плюёте на это и уходите.

Чжо Минджун вздохнул про себя. Жаль конечно, но у него не было свободного времени на размышления о них. Чжо Минджун открыл рот.

"Команда Каи… Нет. Нет необходимости вспоминать о команде Хлои. Они смотрят на нас с отчаянием. Потому что у них нет времени отдыхать. Ох, да. Добро пожаловать. Я приму ваш заказ."

"Два шашлыка из свинины и одну сёмгу. Я видел трансляцию. Смотря на то, как вы угадываете ингредиенты из тофу, у меня спина мурашками покрылась."

"Спасибо."

По правде говоря, он уже множество раз это слышал. Однако, он не мог не улыбнуться в ответ, когда клиент показывает счастливое лицо. Он слышал всё те же поздравления, и таким же образом благодарил, и смех был тем же. Но особенность была в том, что он просто ненавидел повторять один и тот же разговор. Но лица преисполнены добротой к нему он не мог ненавидеть.

После создания норимаки и продажи, этот процесс повторялся снова и снова до 4:30. Успокаивает лишь то, что им не нужно было ни разу останавливается. Очередь к Хьюго сокращалась, и скорость продажи команды Каи снизилась… Вероятно, они действительно…

'Нет. Не стоит этого ожидать.'

Однако, он не мог ничего поделать, и улыбка появилась на его лице. И его лицо сняли под прекрасным ракурсом. Скорей всего, это будет лицо, которое покажут как улыбку перед клиентами и улыбка шефа.

Когда большинство клиентов ушло, можно было уже более точно определить длину очереди. Самая длинная у команды Чжо Минджуна. И это не потому, что они хотели поесть норимаки. Большинство клиентов, которые видели абсолютный вкус, чувствовали, что то, что делается этим человеком, это нечто уникальное. Мартин коснулся подбородка и задумался.

'Перед победой у Чжо Минджуна возникли крылья.'

Даже в нормальной еде, люди находили аромат, которого просто не было и ели. Конечно, некоторые эпикурейцы перебарщивали, как всегда, но учитывая абсолютный вкус Чжо Минджуна, не так просто было на него наговорить чего плохого.

Реже про недостаточные навыки готовки Чжо Минджуна, которые не для всех были плохи. Кроме того, ему только 23. И если честно, неизвестно, насколько он вырастет.

Когда настало 4:30, осталось немного норимаки. 7. Их Чжо Минджун бесплатно раздал клиентам. Он не мог их продать, потому что бизнес был до 4:30.

Кимбапа они продали приблизительно на 1100. Это было действительно удивительно. Они продали намного больше чем обычно.

'За вычетом масла и ингредиентов… Выходит чуть больше $1000.'

Если бы они смогли занимать так бизнесом каждый день, все повара хотели бы стать владельцами фургона с едой.

Участники вернулись в здание Великого Шеф-Повара. Они не могли озвучивать результаты, пока все не собрались. Конечно же, про фургоны уже проспойлерили о всех выживших, но заключение было неизбежным, потому что это задание. Если бы не эта ситуация, не было бы необходимости показывать прогресс.

(П.П. До самого не с первого раза дошло, тут говорится о том, что ещё не все эпизоды до момента с фургонами показали и теперь, зрители заранее знают, кто будет дисквалифицирован, а кто останется.)

Холл. Судьи, как обычно, ждали их. Алан открыл рот.

"У нас есть итоговые прибыли всех команд. И проигравшие, как и победители уже определены. Самое смешное, разница между первым и вторым местом. Как вы думаете, насколько велика? Хлоя, как ты думаешь?"

"…Интересно. Хмм, около $10?"

"Половина этого. Вот какая разница между 1-ым и 2-ым местом."

После этих слов, у всех были удивлённые лица. Чжо Минджун почувствовал жар в груди. Кто станет победителем из-за этих 5 долларов? Он? Или Хлоя?

Алан открыл рот.

"Однако, прежде чем объявить 1-ое место, мы должны назвать команду дисквалификантов. Это трудно, но мы должны. Я не буду долго говорить. В общей сложности, проигравшие заработали $5643. Верно. Хьюго! Это твоя команда."

Хьюго дрожал с побледневшим лицом. Алан не хотел говорить утешающие слова. Он прямо сказал.

"Даже идея кофейни на колёсах была неудачной. Во-первых, ваши навыки готовки кофе не так хороши. Я не понимаю, зачем вы пошли этим путём. Во-вторых, вы должны были подумать о фургоне. Выпечка и кофе, это всё что вы смогли придумать, увидев огромный фургон, в котором можно уместить 15 человек? Возможно, передвижная пекарня была бы лучше выпечки. На мой взгляд, вы были на столько очарованы 'Кофейней на колёсах.', что вас кругозор стал узким. Хьюго, что ты об этом думаешь?"

"…Это моя ошибка. Мне нечего сказать."

Марко несильно похлопал Хьюго по плечу. Джозеф посмотрел на них и открыл рот.

"Если вы хотите открыть свой ресторан, вам придётся учитывать множество вещей. Не только вещи и готовка должны быть хороши. Вы не сможете пойти только с этим. Это лишь основа. При этом, другие команды справились неплохо. Они выясняли места и особенности, и я видел их меню, это была стратегия универсализации."

Джозеф на мгновение сменил дыхание. И затем сказал.

"Первое место получила команда с прибылью в $6771. Да, это так."

На минуту зал погрузился в тишину. В момент, когда Чжо Минджун услышал $6771, он тут же узнал результат. Он уже видел 3 звезды Мишлен перед глазами.

"Поздравляем, Минджун. Твоя команда победила."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 66. Искушение трёх звёзд (часть 1)**

Мишлен. И три звезды. Сколько соблазна в этих словах? Об этом конечно не особо приятно думать, покуда команда Хьюго отправилась на дисквалификацию, но даже так, он чувствовал себя очень взволнованно, нежели разочарованно.

Алан сказал бесстрастным голосом.

"Победившая команда, сразу отправляется. Вас уже ждёт ваша еда. Насладитесь увлекательным вечером. Вы имеете на это право."

Чжо Минджун взглянул на команду Хьюго. Они заставляли показывать спокойные лица, но никто не мог скрыть разочарования. Он хотел поболеть за них, но если честно, даже если бы он это сделал, он всё равно не перестал бы нервничать. Чжо Минджун развернулся и ничего не сказав пошел, члены команды медленно следовали за ним.

Когда они пришли на стоянку, где стояли фургоны, их там уже не было. Андерсон пробормотал обессиленным голосом.

"Исчезли. Фургоны."

"Странно. Почему я всё ещё чувствую сожаление?"

Он чувствовал себя также, как на окончании школы. Смотря на пустую парковку, они услышали знакомый голос.

"Поздравляю. По правде говоря, я не был уверен, когда узнал, что это норимаки, но, в конце концов, у вас получилось."

"…Почему ты тут? Тебе не надо быть вместе с дисквалифицируемой командой?"

"Главный РП всегда должен быть самых значимых местах. И прямо сейчас, я должен быть…"

Мартин медленно выдвинул указательный палец из кулака. И этот палец указал на Чжо Минджуна.

"В этом месте."

Чжо Минджун не стал опровергать. Он не мог сказать, что именно задумал Мартин. И они направлялись в ресторан Остров Розен. И владелец Острова Розен уже приходила вчера его искать. Молодой повар получивший ожидания Рэйчел Роуз, у которого есть абсолютное чувство вкуса.

Прямо сейчас, этот повар направлялся к Острову Розен. Мартин подумал, что это будет прекрасная картина, главное не переусердствовать. Джоанна сказала дрожащим голосом.

"Разве это не награда? Когда мы будем там есть, мы вновь будем под прицелами камер? Я буду чувствовать себя обременённой и не замечу как всё будет съедено."

"Если это так, то ты можешь остаться в своей комнате и отдохнуть."

"Нет, кто сказал, что я хочу отдыхать? Почему ты так себя ведёшь? Итак жутко."

Проворчала Джоанна, надув губы. Иванна посмотрела на Джоанну и спросила.

"Может мне принести тебе немного еды?"

"Нет, я сказала, что пойду. Почему ты такая же?"

На ворчание Джоанны, уголок рта Иванны поднялся и она рассмеялась. Мартин кашлянул. Черный фургон\* медленно подъехал к ним.

(П.П. \*Тут фургон вроде галезьки.)

"Для того, чтобы доехать до ресторана, уйдёт около 30-40 минут. Готовьтесь."

"Готовьтесь к чему?"

Мартин усмехнулся.

"Встретиться лицом к лицу с лучшим блюдом в вашей жизни."

—

Мартин сказал, что поездка на Остров Розен будет незабываемым впечатлением, и Чжо Минджун с этим согласился. Однако, поможет ли это ему сталь лучше в этой жизни? Он не был уверен. Конечно же, получить для ресторана три звезды Мишлен это последнее, чего они могли достигнуть. Однако, лишь потому, что нет ничего выше, может ли значить, что он действительно совершенен? Найдётся ли в таком месте совершенное блюдо? Он как и прежде не был в этом уверен.

Однако, действительно ли это сможет помочь стать ему лучше?

"…Что выберешь из меню?"

"Очевидно, рекомендуемое. Если ты не бываешь в таких местах часто, то это лучший вариант."

Андерсон ответил, будто в этом не было ничего особенного. Питер был занят поиском в интернете и сказал.

"Я поискал его немного, тут говорится, что есть два направления, ориентированные на растительном и животном."

"Несомненно, это животное."

"Я тоже за мясо."

На слова Джоанны и Иванны, Чжо Минджун кивнул ничего не сказав. Он не был сильно привязан ко вкусу мяса, но даже так, вкус блюда с мясом и без, представляет собой огромную разницу. Но, конечно же, учитывая репутацию, блюда, с овощами также должны быть выдающимися, но они считали, что не будут лучше. Чжо Минджун спросил.

"Какова реакция клиентов?"

"Очевидно, животное. Направление готовки без мяса слишком скучное."

"Тогда, я с вами."

Когда они с нетерпением это обсуждали, словно дети, вскоре, они прибыли к зданию, в котором был Остров Розен. Это было здание, выложенное из светло-коричневого кирпича. Этажей было пять, но их высота была такой, что здание было похожим на 7-миэтажное. Чжо Минджун пробубнил выходя из фургончика.

"…Ресторан же не на всех сразу этажах, так ведь?"

"Размышляя о такой вещи, как обслуживание, в таком здании это будет очень трудно. Но не известно, возможно тут есть лифт на кухню. В первую очередь, в таком огромном здании трудно вообще принимать заказы."

"Тоже верно. Андерсон, как было в твоём ресторане? Смотря на то, как ты говоришь об этом, был вроде как один этаж, но сколько там было столов?"

"Пятьдесят. Работа разделялась между ними до возможного предела."

"А кто был шеф-поваром?"

"Секрет фирмы."

Ухмыльнулся и ответил Андерсон. Смотря на поведение Андерсона, Чжо Минджуну стало лишь любопытней. Не бывает двух шеф-поваров на одной кухне. И это нормально. Поэтому, супружеская пара должна избегать этого, будучи выше других. Какие отношения могут быть у пары?

Он не мог выяснить всё прямо сейчас. Ему было не столь любопытно узнать про родителей Андерсона, как блюда, которые он очень скоро будет пробовать.

"Добро пожаловать. Я вас проведу."

Даже на первый взгляд, обслуживание было очень оживлённым, окружающие принимали их к своим столам. Игнорируя уродливого человека, они низко падут, но ощущение прекрасного расположения было неизбежной реакцией.

После того, как официантка привела их к круглому столу, она приняла заказы и ушла. Чжо Минджун ошеломлённо посмотрел ей в спину. Если официанты, выглядели так хорошо, то он чувствовал, как статус блюд, которые он ещё не успел попробовать, поднялся. Чжо Минджун пробубнил.

"Что тут вместо сотрудников делают модели?"

"Об этом также много говорилось. О том, что, кажется, все сотрудники здесь мо….дели."

Голос отвечающего Питера дрожал. Подошли пять официантов, а после, переглянувшись, почти одновременно поставили блюда. Это было ресторанное обслуживание. Хотя, они понимали, какое именно она имеет значение, но они чувствовали, что получали от этого наслаждение.

Но то, что его беспокоило, было не подача блюд, а не посредственно то, что было на тарелках. Четыре вида амисбуш, эти блюда казались хорошими, и даже заняло их внимание. Это было естественно. Эта тарелка… была настолько особенной, что было под вопросом, следует ли называть её тарелкой. Это был кусочек древесины. Кусочек древесины немного подгоревший. Чжо Минджун спросил официантку, насчет этого. Это была женщина с густыми светлыми волосами и крючковатым носом. Её звали Элли.

(П.П. Амисбуш — легкая закуска на 1-2 укуса. В переводе с французского означает 'веселить рот')

"Это действительно особая тарелка?"

"Мы вынули дощечку из бочки с виски и немного подпалили."

"Ох… хорошо."

Чжо Минджун поднял тарелку и принюхался. Конечно, ароматы виски и огня идущие от дощечки были неплохи. Элли налила в его бокал шампанского Анрио. Это было белое сухое вино. Он вновь открыл рот.

(П.П. Шампанское Анрио — я со стула упал, когда увидел цены на него, самое дорогое по 50k рубликов, а подешевле около 7k)

"Здесь четыре вида, в какой последовательности лучше есть?"

"Можете начинать с чего пожелаете."

Ответила Элли, мягко улыбнувшись. Чжо Минджун тоже улыбнулся и повернулся к своей тарелке. Есть люди, которым неловко спрашивать что-либо в ресторане. Например, из-за незнания того, к какой части относится стейк. Однако, Чжо Минджун считал, что для этого нет причин. Даже больше, если человек подавляет любопытство, то он не может насладиться культурой ресторана должным образом.

"Минджун. Ты уверен, что сможешь назвать все ингредиенты прямо сейчас?"

На вопрос Джоанны, уголок рта Чжо Минджун поднялся. Это не потому, что он был уверен, просто он считал это забавным, ведь со способностями здешних поваров, ему даже нет надобности обращаться к помощи оценки.

Чжо Минджун взглянул на амисбуш. Это не название блюда. Это его роль. И его роль заключалось в том, чтобы пробудить вкусовые рецепторы, сделав всего всего укус, а также была ещё одна роль, в качестве закуски. Для начала, амисбуш не включено в меню. Такого рода обслуживание происходит только по решению шеф-повара, хотя, чтобы называть это закуской, размер маловат.

Но только поэтому, ещё не означает, что амисбуш может быть любым блюдом. Чжо Минджун сглотнул. Первое, что привлекло его внимание, были желтые гужеры. Их внешний вид был самым простым из всех четырёх. На первый взгляд они казались кремовыми булочками чоу, но эти были размером с шарик и на них были вылажены листья кориандра. Тем не менее, причина, почему они привлекли его внимание, это кулинарная оценка 9. Он почувствовал стойкое желание, просто смотря на баллы.

(П.П. Гужеры (фр. gougères) — несладкая выпечка из заварного теста с сыром.

Кремовые булочки чоу — похожие внешне на гужеры, они готовятся из сладкого теста и сверху добавляется карамель или шоколад.)

Чжо Минджун не стесняясь положил гужер в рот. Внешне он был мягким, но в то же время, грубоватым, а взрывной вкус сыра растекался внутри. После этого, аромат кориандра потёк по его языку прямо в горло. И неожиданно, за этой тонкой оболочкой почувствовался вкус банана. Он ел не банан, а сироп, наверное, высушенный и добавленный в тесто в виде порошка.

Это впервые, когда он попробовал гужеры. Однако, если бы у всех гужеров был такой вкус, он чувствовал, что не смог бы выдержать и ел бы их каждый день. Аромат был столь глубок, что отчётливо заставляет тебя радоваться. Этот аромат заставлял думать, что в этом блюде не было сыра.

Чжо Минджун ошарашенно посмотрел на блюдо. Почему такая мелочь столь вкусна? Настолько, что он пожалел, что попробовал. Это было так вкусно, что вы почувствуете отчаяние, что его было лишь на один укус. Чжо Минджун взглянул на блюдо возле Андерсона. Слева в его блюде был ещё гужер. Андерсон слегка прикрыл его рукой.

"Твой взгляд опасен."

"…Ты ошибаешься."

Проворчал Чжо Минджун и вновь посмотрел на своё блюдо. Там оставалось ещё три. Он нацелился ложечкой на ломтик апельсина, покрытие которого было наполовину ясно. Даже если он его не съест, он знал, чем он был покрыт. Это была высушенная паприка. Проще говоря, это была карамелизированная сушенная паприка на апельсине.

Из-за того, что он был на 8 баллов, в нем недостаточно вкуса, по сравнению с 9 баллами. Он так думал. Но в тот момент, когда он его положил в рот, то почувствовал аромат опаленной дощечки. А когда надкусил, Чжо Минджун невольно застонал. Это было вкуснее чем ранее. На самом деле, 9-тибальное блюдо ему не так уж понравилось, потому что там главным был сыр. А это долька апельсина была совершенно другой. Оболочка рассыпалась и он мог почувствовать сладкий и ясный аромат сушеной паприки, в сопровождении сока.

В этот момент, из его глаз покатилась слезинка. Вкус был прекрасным. Если вы видели комиксы, когда люди едят что-то вкусное, то как правило они представляют даму в соломенной шляпе, или равнины, или скалы. Этот аромат заставил понять, что это значит. Он чувствовался слишком очаровательным и прекрасным, выраженный вкус обычного апельсина, со сладким и кислым ароматом паприки. Это не заставит сомневаться, если это блюдо будет на 9 баллов. Это было сильно.

(П.П. Дама в соломенной шляпе — картина)

Чжо Минджун вздохнул и оперся о спинку стула. Он был истощён. Это было лишь два укуса, но они были слишком сильными и шокирующими. Он не мог отступить. Осталось ещё два противника. Иванна спросила.

"Минджун, если ты не будешь это есть…"

"Буду."

Решительно ответил Чжо Минджун и поправил осанку. Сожалея, Иванна прикусила палец. Чжо Минджун посмотрел на третье.

"…Черный лайм?"

(П.П. Черный лайм — примерно как обычный лайм, только вкус менее насыщенный и концентрируется в основном в кожуре)

Черный лайм известен как блюдо ближнего востока. Его слегка присыпают солью и сушат на солнце, до тех пор, пока он не покоричневеет, внутри, текстура ссыхается и оригинальный вкус сжимается до предела. Его аромат сам по себе хорошо, а также этот ингредиент используется во многих блюдах.

Сверху, на тонко нарезанный черный лайм было выложено шафрановое пюре со своеобразным анисовым иссопом. Он замешкался, потому что считал, что кислый вкус будет сильным, но два предыдущих блюда придали ему мужество. И мужество вовсе не грубое. Пока он не проник в его рот, он ничего не чувствовал, но когда он начал жевать, кислый вкус лайма, освежающий аромат шафрана и анисовый иссоп заполняли рот. По сравнению с долькой апельсина, которую он ел до этого, ему пришлось меньше двигаться, а с ароматом, заполнявшим рот, он не мог ничего поделать. А всё потому, что сейчас у него активно выделяется слюна.

(П.П. Лофант, также имеющий такие названия, как Анисовый иссоп, Иссоп гигантский, Гребнцетник анисовый, лакричная мята, — род травянистых и многолетних растений, которые относятся к семейству Яснотковых. Естественная среда обитания – Дальний Восток, Средняя Азия, Тибет. Все названия растения часто связываются с его яркой соцветий и анисово-мятным, фруктовым ароматом.)

Было немного жаль, что пришлось затирать слабый аромат, остававшийся во рту, но только поэтому он не мог остановиться. Чжо Минджун взглянул на последнего соперника. На скрученной закуске, которая имела хрустящую текстуру, был размещён красивый зелёный крем. Ему даже не нужно было смотреть через систему, он положил её в рот. Аромат яблока с ароматом незнакомых трав наполнили его рот. По данным системы, кажется был листик йерба санта, но это впервые, когда он о нём услышал.

(П.П. Йерба Санта липкий-лиственные вечнозеленые, который является родным для американского SouthweSaint она получила свое название («святая травка»).)

Но нет никакой необходимости указывать на то, что она незнакома. Вкус был превосходным. Хрустящая пшеница, вкус и аромат крема, который был сверху, он не мог сдерживаться. В этом блюде чувствуется статус. Чжо Минджун посмотрел на пустую тарелку. Это было так вкусно, что это сделало его счастливым и заставило чувствовать себя неловко. Если кулинария может быть столь вкусна, то он достигнет этого. Однако, сейчас не время об этом беспокоиться.

Потому что закуска ещё не начало.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 67. Искушение трёх звёзд (часть 2)**

Он не мог увидеть рецепт, потому что система показывает только те рецепты, которые ниже его уровня дегустации. А поскольку все блюда были на 8-9 баллов, для него это трудно.

Посмотрев на остальных четверых, кажется, они чувствовали то же самое. Если бы у них было нормальное чувство вкуса, они бы не возненавидели эти ароматы. Если амисбуш был такой, то какими будут блюда, которые они вскоре попробуют? О уровне ресторана можно догадаться по первому блюду. Если всё так продолжится, они смогут попробовать лучшие блюда в своей жизни. Джоанна сказала пустым голосом.

"Андерсон, даже так, ты должен был к этому привыкнуть?"

"К чему это?"

"Ресторан твоих родителей, говорят, что у него 3 звезды Мишлен. Разве ты не должен был быть сразу подготовлен к подобным стимуляциям?"

"Подожди, о чем ты говоришь? У родителей Андерсона трёхзвёздочный ресторан?"

Шокированный Чжо Минджун посмотрел на Андерсона. Раньше он об этом не слышал. Однако, ответа не было, потому что следующее блюдо уже подошло. Изначально, такие рестораны ориентированы на пересечённом движении. После амисбуш, неудивительно, что подошло следующее блюдо.

Первое, что они увидели, икру, осетровую икру. Такое, как правило, едят в больших количествах. На тарелке был заварной крем майо с лимоном и джем из кумквата. И эту, похожую на мыло ягоду томили в сладкой воде с морскими водорослями, зелёным луком и маслом.

По правде говоря, это блюдо тронуло его меньше, чем предыдущие. 8 баллов, и гармония приправ тоже не плоха, но проблема не в этом. Когда он ел икру, ему был совсем непривычен этот неповторимый вкус, который начал распространяться. Честно, он чувствовал, что это было немного сомнительно.

'…Я не эпикуреец.'

Чжо Минджун взглянул на остальных. В случае Андерсона и Питера, они наслаждались едой, но вот Джоанна и Иванна, после неё, начали пробовать джем и заварной крем. Конечно же, когда он прочистил рот, Мартин спросил.

"Как оно? Минджун. Может быть дашь ему оценку?"

"…Мартин. Даже после этого, я считаю, что будет слишком грубо давать какую-либо оценку, после прихода в сюда."

"Эй, это право клиента, так что насчет этого?"

"Даже если я клиент, по сравнению с ними, я лишь молокосос."

"В настоящее время, другие повара также приходят в другие рестораны, чтобы оценить блюда. Просто сделай это лишь раз. Смотря на здешних поваров, кажется, они этого ждут."

Мартин указал на кухню. Вероятно, это такой открытый стиль, и кухню можно было увидеть из зала. Мужчина, кажется шеф-повар, смотрел на них скрестив руки. Мартин коснулся спины сотрудника, который был рядом с ним.

"Пойди и спроси шеф-повара, будет ли беспокоить его, если он оценит его блюдо."

Вернувшимся ответом был 'Не беспокоит. Потому что я сам хотел попросить его это сделать.'. В конце концов, Чжо Минджун лишь вздохну и посмотрел на название и баллы.

"Все на 8. Кроме одного. Это были гужеры из амисбус. Они были на 9. Однако, для меня самым вкусным остался апельсин в паприке."

"Ох, теперь я понял, это не баллы еды, а кулинарная оценка."

"Да. Получение такого результата, когда ещё не было основного блюда, означает, что навыки повара превосходны. Это было очень хорошее блюдо."

После того, как он закончил говорить, появилось следующее блюдо. Рисовый пудинг на кокосовом молоке со льдом, который был в виде трубы. Внутри льда были грейпфрут, карамель, цедра грейпфрута, базилик икра форели, жаренный кокос и фисташки. Здесь были также ингредиенты, которые он был рад видеть. Обжаренные порошковые гранулы посыпанные на пудинг.

И лёд был необычен. Он был сделан путём замораживания имбирной воды. Он был в виде современной тарелки. Чжо Минджун на мгновение восхитился и запутался. Он не понимал, каким образов это всё есть. И официантка Элли ответила мягким голосом.

"В этом блюде вам нужно отломать немного льда и смешать, а после съесть."

"Ох, понял."

В тот момент, когда он ломал лёд, он чувствовал сожаление, но он не мог ничего с этим поделать. Когда его тарелка надломилась, он смешал и на этом всё завершилось.

9 баллов. Это было второе блюдо на 9 баллов. И вопреки гужерам, здесь не было незнакомых ему ингредиентов. Это был вкус, от которого вы сможете лишь вздохнуть от восхищения. Нет, даже на вкус не было свободного времени, лишь чувство восхищения.

Как только растаял лёд, аромат имбиря и икра форели заполнили его рот. Кислый вкус грейпфрута столкнулся с рисовым пудингом и кокосовым молоком у него внутри. Этот вкус чем-то напоминал мохито, и принёс умеренный восхитительный аромат, который поднял настроение.

В этот момент, Мартин попытался задать вопрос. Чжо Минджун поднял руку.

"Я прошу тебя, не задавай сейчас мне этих вопросов. Сделаешь это, после того, как я закончу. Тогда я отвечу тебе, даже если ты не захочешь говорить со мной. А сейчас, позволь мне в него погрузиться."

"…Хорошо."

Если ему так сказал, он не сможет заставить сделать его интервью. Официантка посмотрела на него с радостной улыбкой. Нет клиента прекрасней, чем тот, кто умеет наслаждаться их пищей.

Чжо Минджун прикусил губу. Он был зол. В мире были такие блюда, и он не понимал, почему он продолжал до этого жить, ведь есть то, что трудно описать. И это не только с ним. Многие люди живут без какого-либо отношения к миру кулинарии. Самая большая проблема была в деньгах, но даже так, это было настолько вкусно, что он не мог принять реальность.

Перед следующим блюдом у них не было времени отдохнуть. Это как битва с неваляшкой; ты бьёшь, а она поднимается вновь. И когда думаешь, что уже всё съел, незамедлительно появляется следующее блюдо.

Однако, блюда, идущие одно за одним, это было идеально. Даже если это было место, получившее три Мишленовские звезды, он считал, что если это такое кулинарное направление, то всё продолжится без изъянов. Чжо Минджун обычно настаивал на том, что он желает увидеть на тарелке. Слова, что повар должен быть превосходным, он испытывал в столь далёком для него месте.

Следующим блюдом был хлеб, который оценивался на 7. Соус с зелёным маслом смешанный с обычным маслом, петрушкой и эстрагоном. Обычное масло было длинным и соблазнительным, как хорошо приготовленный удон, а зелёное масло так красиво развернулось, что на первый взгляд могло показаться, что это фрукт.

(П.П.Зелёное масло.)

После хлеба незамедлительно подали следующее блюдо. В этом блюде были огурец, зелёное яблоко, сыр, лук и струганая тапиока, а после подошел повар. Точнее шеф-повар. Он лично подал горячий оранжевый консоме.

(П.П. Тапиока (маниоковое саго) — зернистый крахмалистый продукт, получаемый из корней маниок. Высококалорийная и легко усваиваемая пища, широко употребляемая в тропических странах.

Консоме́ (фр. Consommé) — осветлённый бульон. В классической кухне известны консоме из куриного и говяжьего бульона.)

Аромат был явно неплох. Он никогда не мог себе представить, чтобы теплый огурец будет вкусным. Подогретый огурец отличался от своего оригинального аромата, но это не значит, что вкус стал хуже. Скорее, оранжевый консоме заполнило это пространство, а зелёное яблоко сбалансировало оттенок.

Следующим блюдом был лосось сувид, подаваемый с заправкой из оливок, цедры лимона, капусты, и картофеля в качестве гарнира. Сувид. Это был способ приготовления при низкой температуре в течении долгого времени, и это может занять до 72-ух часов. Шеф-Повар Дэйв сказал, что готовил его в течении 24 часов.

(П.П. Сувид (sous vide) — способ приготовления в вакууме)

И конечно же, за это столь долгое время, явно то, что всё это было завёрнуто в кожу лосося. Он был мягкий, но не крошился, а кожа не имела рыбного запаха. Это было лучшее блюдо их лосося, которое Чжо Минджун пробовал когда-либо в своей жизни. Так что, это было довольно обидно, что лосось был всего на один укус.

Перед каждым блюдом, сомелье приходили с различными сортами вин и подавали в бокалах. Однако, он был в таком состоянии, что ему даже не нужно было вино. Потому что, даже если алкоголь кислый или сладкий не прочищает рот, еда была превосходной.

(П.П. Сомелье́ (фр. sommelier, [sɔməlje]), или виноче́рпий — работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту. Сомелье составляет винную карту, занимается дегустацией вин и даёт рекомендации по выбору напитков посетителям ресторана.)

Это был новый мир для Чжо Минджуна. Насколько расширилась кулинария, сколько оригинальных сочетаний стали возможны, и как выявить вкус ингредиентов. За это время он смог изучить всё.

Проблема была после. Чжо Минджун сказал гневным голосом.

"Я сойду сума."

"Что, почему? Здесь есть что-то странное?"

Оператор и персонал посмотрели на него с нервным выражением. Может блюдо не столь хорошо? Чжо Минджун сказал с обиженным лицом.

"Я сыт."

"…"

Джоанна ничего не говоря посмотрела на него. Андерсон нахмурился.

"Теперь, когда ты это сказал, я также это осознал."

"Это так."

Иванна открыла рот. Она наклоняла своё тело, сидя на стуле, вправо и влево, а затем вновь вправо. Она была похожа на метроном. Джоанна спросила, найдя это странным.

"…Что ты делаешь?"

"Я видела такое по телевизору очень давно. Таким методом, человек съел 170 кусочков суши за раз. Если вы взболтаете ваши тела так, то еда расползётся по желудку и освободится немного места."

"Даже так, это смущает. Прекрати."

Джоанна покраснела больше чем сама Иванна, удерживая её. Иванна посмотрела на неё лицом, наполненным недовольством. У этой маленькой леди была одна ребяческая сторона в её 22 года.

"Я рассказала о методе, когда вы сыты."

"…Я думаю, даже Минджун не будет использовать этот метод."

После слов Джоанны, Иванна взглянула на него. Он уклонился от её взгляда с неловкостью на лице. В этот момент, появились следующие блюда.

'….9 баллов.'

Он всё ещё не видел блюда на 10 баллов. Он считал, что хотя бы одно должно появиться, но даже после того, как появилось основное блюдо и не было ожидаемого результата, лучше будет отказаться от всех ожиданий.

Но несомненно, эти блюда тоже замечательны. Даже он мог сделать лишь 8-мибальное блюдо, после проявления той сверхъестественной концентрации. Но сделать блюдо на 9 баллов, для него это было пока что слишком.

Сейчас, перед ним были хорошо приготовленное стейк вагю с жаренным козлобородником, грибами моки и мацутакэ, травой машуа и пальчиковым лаймом. Этот лайм называют чёрной икрой, он вытянут как палец, а внутренняя структура напоминает икру.

(П.П. Вагю — мраморная говядина из японских пород коров.

Козлобородник – это растение семейства астровых, получившее свое название из-за того, что его отцветшая корзинка напоминает козлиную бороду.

Моки — только на корейском нашел, но машинному переводу доверять не буду.

Мацутакэ (с японского: «сосновый гриб») произрастает в Азии (Китай, Корея, Япония), Северной Европе (Финляндия, Швеция) и Северной Америке. Особо ценится в японской, китайской и корейской кухнях за специфический сосновый аромат и изысканный вкус.

Настурции клубненосная (машуа, аньу) – однолетнее травянистое растение, клубни которого употребляются в пищу, культивируемое в горных районах Центральной и Южной Америки. Наиболее распространена в Боливии, Чили, Эквадоре, Перу, Колумбии. Чем выше произрастает клубненосная настурция, тем больше ее урожайность.

Пальчиковый лайм (лат. Citrus australasica) — вид кустарников или небольших деревьев из рода Цитрус семейства Рутовые; происходит из тропических лесов Восточной Австралии. Мякоть напоминает собой рыбью икру.)

Так как это лайм, то очевидно, что вкус будет кислым, но хорошо созревший пальчиковый лайм обладает также обильным сладким вкусом. А когда этот сладкий вкус и терпкий аромат совмещаются, этот прекрасный вкус становится трудно описать. Но в этот момент, Чжо Минджун наклонил голову. Это было вкусно. Однако, кажется, всё это было устроено ради последнего блюда.

Это даже не закуска, а основное блюдо. А размер был всего на два укуса. Говорят, что в ресторанах дают небольшие порции, чтобы сохранить вкус, но даже так, это слишком мало.

В этот момент Элли принесла тарелку. Однако, глаза Чжо Минджуна не были направлены на блюдо. Прямо сейчас он не мог этого сделать. Окно, появившееся рядом, привлекло его внимание.

[Мясо телячьих щечек.]

Свежесть: 95%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое.

Кулинарная оценка: 10/10

Его пульс. Чжо Минджун смотрел на блюдо так, будто это была прекрасная девушка в которую он влюбился. Это было до того, что Элли, подающая блюдо, покраснела в этот момент. Чжо Минджун сказал дрожащим голосом.

"Как… я должен это есть?"

Оно не было даже окружено льдом, как предыдущее блюдо. Однако, он хотел это спросить. Он хотел насладиться этим моментом ещё немного в более полной мере. Элли сказала спокойным голосом

"Ингредиенты разделены по разным сторонам, чтобы насладиться разницей во вкусах. Между левой и правой, я рекомендую вам начать с левой стороны."

"Спасибо."

Чжо Минджун взглянул на блюдо. Он был околдован баллами, поэтому не мог нормально смотреть на блюдо. Как и сказала Элли, ингредиенты были разделены. Слева эндивий, сваренный в красном вине, смешанный с семенами подсолнуха, изюмом, черной мятой, зелёным луком и соусом из красного вина. С другой стороны белые анчоусы в кляре и крем из белых анчоусов.

(П.П. Энди́вий, или Цикорий салатный (лат. Cichórium endívia) — вид травянистых растений из рода Цикорий семейства Астровые. Культивируется в странах Средиземноморья ради листьев, употребляемых в пищу. Листья растения богаты витаминами A и K.)

В тот момент, когда он отрезал мясо левой щеки подходящего размера и уместил на него ингредиенты, он положил это всё в рот. Кажется, он не чувствовал языка, а в висках у него загудело. Видимо в соусе из красного вина осталось немного алкоголя. Вкус и мощь были настолько непреодолимым, что в объединении с соусом потрясли его язык. После этого, текстура и вкус щеки стали ощущаться более отчётливо.

Кажется, она была выпарена в духовке, а в целом, текстура щеки была мягкой и нежной. Даже аромат можно было назвать живым. каждый раз, прожевывая мясо, семена подсолнуха, трав и изюма показывали своё присутствие, смешиваясь со вкусом и ароматом мяса.

Ощущения были схожи с просмотром фильма в 3D, после того, как посмотреть его в 2D. Блюдо, считавшееся до сих пор сложным, оказалось лёгким и простым. Он был вынужден подавлять смешанные эмоции, а сейчас, он взглянул направо.

Темпура. Это относится к японской жаренной еде. Анчоусы, или проще говоря толстые мёльчхи. Рядом был крем из белого анчоуса, который, кажется, был с соусом из семян периллы и винным соусом. Чжо Минджун отрезал темпуру и мясо щеки, и положил себе в рот, вместе с кремом из белых анчоусов.

(П.П.Тэмпура (яп. 天麩羅 тэмпура) — популярная категория блюд японской кухни из рыбы, морепродуктов и овощей, приготовленных в кляре и обжаренных во фритюре. Подается со специфическими соусами.

Мёльчхи — ничего точного не нашел, но похоже, что это какие-то мелкие корейские анчоусы.)

И в этот момент, лицо Чжо Минджуна скривилось. Не потому что это было отвратительно, а потому что это было слишком вкусно. Так вкусно, что ему казалось, будто это его раздавит. Анчоусы, скрытые внутри, обжаренные в кляре, мягкое мясо щеки и хруст анчоусов встретились, а когда нежный крем из белых анчоусов накрыл их вместе, этот вкус… Это было трудно с чем-либо сравнить. Улыбка должна быть нормальной, но он не мог выразить удовлетворение лишь подняв уголки рта. И было очевидно, что все мышцы лица напряглись.

Вдруг, у него полились слёзы. Не как раньше, глаза увлажнились. Он действительно прослезился. Чжо Минджун вытер слёзы, с покрасневшего лица, платком.

В тот момент, когда он вытер слёзы, перед ним появилось множество оповещений.

[Вы попробовали блюдо, доведённое поваром до предела.]

[Вы всесторонне постигли вкусы блюда. Ваши горизонты дегустации расширились.]

[Ваш уровень дегустации возрос!]

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 68. Искушение трёх звёзд (часть 3)**

Если бы всё было как обычно, он был бы вне себя от радости. Но прямо сейчас, это не только числа, но и глубочайшие эмоции, приходящие от его языка, который стал чувствовать более насыщенно и отчетливо.

Чжо Минджун взял хлеб из красного вина и вытер им оставшийся на тарелке соус. Чистая тарелка, на которой не осталось ни капельки соуса, пожалуй лучший комплимент, нежели сотни слов. Элли взяла пустые тарелки с улыбкой на лице.

Блюдо кончилось, и чувства выполненного долга и реальности пришли одновременно. Чжо Минджун смущенно засмеялся. Хоть еда и была вкусна, то, что он плакал было неловко. Андерсон сказал со спокойным лицом.

"Если ты платишь слезами после столь вкусной еды, то это довольно дешево."

"…Но мы действительно платим. Разве персонал не заплатит за нас?"

"Поступать так скупо… тогда примите это как чаевые. Слёзы в качестве чаевых."

В тот момент, когда он хотел ответить Андерсону, подошел официант. Тарелки сейчас были круглой формы, как суповые тарелки. А на ней была замороженная клюква с карамелизированной клюквой, обжаренными ржаными сухарями и с безе из шалфея. Они думали, что это как-то тяжело для десерта, но в этот момент, пришли другие официанты с тарелками в обеих руках.

Здесь на тарелке были сосновые иголки, а на них были замороженные приправы. Официант разместил лёд на каждое из блюд. По правде говоря, вы бы даже не удосужились задуматься о разнице в том, положить его до или после, но в конце концов, это были заботы официанта. Потому что смотреть на, то, как заполняется блюдо перед тобой весьма забавно.

Во вкусе не было разницы от того, что вы видите. Маленький чудесный момент был в том, что аромат сосновых иголок ощущался во льду, но блюда до этого были столь великолепны, что они не могли поразиться чему-то вроде этого. Было чувство, что это направление, основывает свои вкусы на чистом рту.

(П.П. Хорошо было бы иметь стератель памяти, чтобы так взять и стереть вкус из памяти… а то некоторые вещи слишком приедаются, ну или вкус был просто до жути ужасен :3)

Когда они опустошили свои тарелки, прибыли холодное кофе и сваренная груша. Внутри был ганаш, смешанный из шоколада и сливок, хрустящим кардамоном, бузиной и соком индийского финика. Из-за того, что индийские кардамон и финик были добавлены, вкус был уникальным, характерным для Юго-Восточной Азии.

(П.П. Гана́ш (фр. ganache, ранее также встречалось написание ганаж) — ароматный крем из шоколада, свежих сливок, использующийся в качестве начинки для конфет и пирожных и для украшения десертов.

Кардамо́н (кардамом, от греч. καρδάμωμον) — плоды многолетнего травянистого растения Кардамон настоящий (Elettaria cardamomum (L.) Maton) семейства Имбирные. Плоды созревают на третий год и обладают очень сильным ароматом с камфорными тонами и принадлежат к числу самых дорогих пряностей, отчего прозваны «царицей специй».)

"…Это тоже вкусно."

Чжо Минджун рассмеялся. Потому что в этом направлении не было допущено ни одной ошибки. Об ошибках не могло и быть речи. Всё слишком вкусно. Осторожность и дерзость шеф-повара можно отчетливо ощутить в блюдах.

'Однажды, я буду таким же…'

Эта композиция просто заставляет тебя так подумать.

Следующим был карамельный судачи. Судачи в Корее известен как зелёный мандарин. В целом он был желтоватых оттенков. Внизу был прозрачный и водянистый творожный судачи, который по ощущениям был нежнее сливок.

(П.П. Судачи — одна из разновидностей мандарина, полученная в результате скрещивания этого фрукта с лаймом и лимоном. Данный гибрид был получен в Японии, которая сегодня является одним из его основных производителей. Внешний облик характеризуется небольшими размерами, шарообразной формой и достаточно плотной кожурой, при созревании окрашивающейся в темные и насыщенные оттенки зеленого цвета. В кулинарных целях используется содержащаяся внутри и разделенная на дольки светло-зеленая мякоть с интенсивным кисло-горьким вкусом.)

На верхушке судачи были жареные кешью, азиатские груши, настурция, желе из зелёных яблок и сельдерей.

(П.П. Настурция — цветы)

Аромат судачи чувствовался так, будто взяли лишь его основу. Пикантный вкус орешков кешью, сладость желе и груши на верхушке, в сочетании с творожным судачи, были довольно роскошны.

Десерты продолжали появляться. Лимонная мята и замороженный порошковый каштан, ванильный крем и молоко, джем, пюре из каштанов с шоколадным пирожным. В окружении шоколадной оболочки был попкорн покрытый жидкой карамелью. В блюде были веточки и высушенные лекарственные микстуры. После поедания шоколада блюда закончились.

Только на ужин ушло два с половиной часа. Объемы блюд были небольшими, но так как желудок постоянно понемногу наполнялся, вышло довольно много. Это похоже на то, будто съел три упаковки рамена за раз.

Взглянув на остальных, он увидел их в похожем состоянии. Питер с трудом вдохнул. Он изначально был щуплым с небольшим ртом, поэтому ему было непросто съесть все блюда.

"Сейчас, даже если скажут, что одно блюдо стоит тысячу долларов, я не съем его. Нет, не смогу."

"…Интересно. Если оно появится, я думаю, что ты вновь его съешь. Андерсон. Кажется, у тебя довольное лицо."

"Это не столь большое количество еды. Просто твой желудок небольшой."

Чжо Минджун не стал этого отрицать. Как он и сказал. Он не большой едок. В этот момент, Мартин, наблюдавший за Чжо Минджуном, открыл рот.

"Теперь, ты должно быть насладился вдоволь, итак, как ты себя чувствуешь? Не трудно будет дать интервью?"

"Давай начнем. Что тебя интересует? Нет, если подумать, не было никакого смысла спрашивать. Лишь одно блюдо было на 10 баллов. Хоть оно и было едиственным, этого было достаточно, чтобы стать лучшим блюдом в моей жизни."

"…Тут было?"

От неожиданности у Мартина возникло удивленное лицо. По правде говоря, он думал, что лучшим результатом будет 9. Даже если тут три звезды, с учетом абсолютного вкуса Чжо Минджуна, показанного им до сих пор, он думал, что 10-бальное блюдо будет необыкновенным.

Это были 10 баллов только на словах, но это была его высшая оценка. Такое блюдо просто не нуждается в оценке. Для него было непросто осознавать, что оно существует в этом мире. Но несмотря на это, на его лице не было и тени сомнения. Мартин сказал немного взволнованным голосом.

"Что это было за блюдо? Ах, нет. Не надо. Я думаю, что знаю. Это было они, верно? Это… белые анчоусы и мясо телячьей шеи?"

Тут даже не нужно было гадать. Потому что единственный раз, когда у Чжо Минджуна была мощная реакция, он плакал, и было это лишь раз. Чжо Минджун кивнул. Мартин сказал весёлым голосом.

"Безусловно, даже среди эпикурейцев у него хорошая репутация. Это лучшее блюдо, сделанное этим рестораном, из-за которого, собственно, он и стал трёхзвёздочным…"

"Это блюдо было таковым. Я уже сказал, что оно на 10 баллов. А также на 100. Оно было столь совершенно, что его просто бессмысленно оценивать. Поэтому я хочу поехать учиться во Францию."

(П.П. Что-то новенькое :3)

Чжо Минджун сказал это со серьёзным лицом без тени насмешки. Его лицо было возбужденным. Мартин посмотрел на остальных четверых.

"Вы согласны?"

"Я не могу оценивать, но я согласен, больше не на что обращать внимание. По крайней мере, я думаю, что повар достиг апогеи."

Сказал Андерсон жестким голосом. В этот момент, Мартин подумывал, как использовать эту сцену. Высокий мускулистый мужчина подошел к ним. Это был Дэйв. Кажется, ему было около тридцати пяти. Из-за того, что его каштановые волосы были завязаны сзади, его лицо было четко видно, что казалось, будто он знаменитость. Дэйв взглянул на Чжо Минджуна, а после на остальных.

"Вы удовлетворены?"

"Да, это было очень хорошо."

"Лучшее в моей жизни."

Из улыбающихся ртов послышались комплименты. Он медленно открыл рот.

"Когда я получил звонок от учителя Рэйчел, я был очень удивлён. Ведь она ещё ни разу не просила меня сделать что-то подобное. Но…"

Дэйв посмотрел на него. Чжо Минджун не стал уклоняться от его взгляда. Скорее, он с блеском в глазах смотрел на него. Мужик, которому и сорока нет, сделал блюдо на 10 баллов. Он не мог не уважать его. Кроме того, уровень его готовки был 9. Это значит, что он на том же уровне, что и Джозеф. Но, несомненно, даже если они оба на 9-ом уровне, будет некоторые различия…

"Итак, программа, в которой есть обладатель абсолютного вкуса это одно. Обычно, я не смотрю телевизор, но я слышал много историй о тебе и твоём абсолютном чувстве вкуса. Я даже видео посмотрел. Приятно познакомиться, Минджун."

"Нет, это мне приятно. Это было очень замечательное блюдо. Лучшее, что я когда либо ел в своей жизни. Благодарю."

Чжо Минджун твёрдо указал на великое место Дэйва. Уголок рта Дэйва приподнялся.

"Было ли на 10 баллов?"

"Да. Мясо телячьих щечек были на 10 баллов. И также, оно было первым в моей жизни."

"…Прекрасно. Я чувствую себя так прекрасно, как если бы меня признала учитель Рэйчел."

После слов Дэйва, Чжо Минджун смущенно усмехнулся. Он чувствовал себя обремененным, делая ему такой возвышенный комплимент, но даже так, он не ненавидел его. Чжо Минджун открыл рот.

"Когда-нибудь… Я покажу вам подобное блюдо."

"Ты сможешь. Потому что в этом мире, вкус является чем-то наиболее важным, чем то, о чем ты думаешь. Способности которыми ты обладаешь, надеюсь, ты воспользуешься ими должным образом."

Чжо Минджун просто улыбнулся, ничего не сказав.

—

В фургоне возвращающемся к зданию Великого Шеф-Повара было затишье. Не было конкретных причин. Все четверо уснули. Чжо Минджун прикрыл глаза и начал думать о блюдах, которые сегодня ел.

'Если я их скопирую… Смогу ли я скопировать вкус до такой степени?'

По правде говоря, такое трудно провернуть, если не прочитать рецепт. Так как его уровень дегустации теперь 8, он мог познавать блюда на 8 баллов, но блюда на 9 баллов для него ещё недостижимы. Он мог узнать о ингредиентах несмотря на оценку, но рецепты он мог узнавать только те, которые находятся на уровне его дегустации.

Разница в единственной капле соуса, мир, где ингредиент побывав лишь немного времени на огне может перевернуть всё с ног на голову. Сегодня он испытал именно это из фрагментов блюд этого мира. Почему так? В этот момент, он подумал о лице Каи.

'Кае бы тоже понравилось, если бы она это попробовала.'

Возможно, ей понравилось бы больше, чем Чжо Минджуну. Хотя Чжо Минджун не родился с её способностями, Кае всё же было трудно поесть что-либо превосходное. Возможно, лучшая еда, которую она могла поесть, только та, которую сама готовила.

У неё уровень дегустации 10, и столь чувствительный и нежный язык, которому положено есть только лучшие блюда. Вероятно, если бы она попробовала бы блюда Дэйва… для неё, это бы обернулось шоком, несравнимым с тем, что почувствовал он.

Чжо Минджун коснулся мобильника. Он хотел ей позвонить, но, возможно, они сейчас посреди задания на дисквалификацию. В конце концов, он смог отправить лишь сообщение. Он отправил 'Что делаешь?'. Через несколько секунд пришел ответ.

[Кая: Посреди задания на дисквалификацию.]

[Я: Какое задание.]

[Кая: Яблочный пирог.]

[Кая: Они сейчас оценивают. Пирог Марко.]

Яблочный пирог Марко. Это было задание, о котором ему даже не надо было беспокоиться. Чжо Минджун послал ещё одно сообщение.

[Я: Блюда были очень вкусными. Было бы неплохо, если бы ты тоже там была.]

[Кая: Ты смеёшься надо мной?]

[Я: Потому что очень сожалею. Должен ли я сделать копию и научить тебя к этому вкусу?]

[Кая: Хочешь я научу тебя вкусу пули?]

У него даже намерения не было её дразнить, но, кажется, она очень зла. Сказать, вкусу пули, даже в США размах опасности другой. Чжо Минджун горько усмехнулся. Он минуту просто смотрел на мобильник, а сообщения так и не приходило.

[Кая: …не то чтобы я действительно собиралась в тебя стрелять. Ты же не дурак, так ведь?]

Было ясно видно, что сообщение было отправлено для непонятливых. Для начала, она была требовательным ребёнком, который только и знал, как ругаться, но через некоторое время открывалась её ребяческая сторона. Это также было для неё, потому что она думала, что он игнорировал её в задании с норимаки. Если он опять небрежно отправит сообщение, в конечном итоге, вновь может всполошить её старые раны.

[Я: Почему ты ведёшь себя так робко? Если намерена действовать решительно, то действуй до конца. Почему ты так себя ведёшь? Это не похоже на тебя.]

[Кая: Потому что обычный ты действуешь очень деликатно.]

Чжо Минджун нахмурился. Действует деликатно. В своих воспоминаниях он никогда так не поступал. Конечно, он был такого рода человеком, который укажет на салфетку, если одежда помаралась… Но он думал, что не дойдет до такого, чтобы услышать, что он деликатен.

Опровергать бессмысленно. Вновь пришло сообщение.

[Кая: Ох, появился один дисквалифицированный.]

[Я: Кто?]

[Кая: Этот человек.]

Это был краткий ответ. И вовсе не любезный. Чжо Минджун просто смотрел на экран. Он снова отправил сообщение.

[Я: Если ты не скажешь мне, то как я должен узнать? Скажи мне, кто это. Кто этот человек?]

Ответа не было.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 69. Искушение трёх звёзд (часть 4)**

Она хочет отомстить за то, что он не отвечал тогда? Чжо Минджун горько посмеялся и заблокировал мобильник. Если она не отвечает, то нет необходимости на неё давить, он сам всё узнает, когда приедет.

"Несомненно, это не Марко…"

Кто там ещё был в этой команде? Чжо Минджун задумался. Единственные, с кем он был близок, это Марко и Хьюго. А вот с Джейкобом было не всё ясно. А кроме них…

'Неважно кто.'

Кроме этих трёх, трудно сказать, чтобы он был особенно близок. По правде говоря, он не чувствовал себя как-то разочарованно, кем бы он ни был. Он просто хотел знать, что ни один из этих трёх не был дисквалифицирован. Несомненно, однажды им придётся разойтись, но он хотел отложить это на подальше.

Однако, всё всегда происходит вопреки тому, что ты ожидаешь. Когда фургон прибыл к зданию Великого Шеф-Повара, они вышли и пошли на 4 этаж, где увидели Джейкоба выходящего со своим багажом.

Выражение лица Чжо Минджуна на мгновение замерло, а затем вернулось к нормальному. Если тот уезжает, то он не хотел показаться ему слишком обеспокоенным. Он сказал спокойным голосом.

"Уходишь?"

"Похоже что так, к сожалению."

"Ты говорил, что твой отец готовит блюда французской кухни? Значит, ты собираешься вернуться к своей работе в ресторане?"

"Нет, не планирую. Работать тенью своего отца. В этот раз, это ощущается уже по-другому. Ну упрекнут меня немного, но я должен идти своим путём."

Чжо Минджун улыбнулся, но внутренне вздохнул. Ему было немного неловко. Потому что уровень выпечки Марко был 7, Хьюго 6, а Джейкоба 5. На этом уровне, совершив единственную ошибку, легко оказаться дисквалифицированным. Хотя у него самого не было высокого уровня выпечки, уровень 5 был наихудшим из всех, помимо Чжо Минджуна.

'Если бы я был на этом задании…'

Лишь думая об этом, у него по спине пробежались мурашки. Уровень выпечки Чжо Минджун вообще был 4. Вероятно, уже до начала задания были ясны выбывшие. Может, уровень готовки сможет компенсировать слабый уровень выпечки… но этого, конечно же, недостаточно.

Чжо Минджун печально посмеялся.

"Пока."

"Да. Вы неплохо выживаете."

Джейкоб, сказавший это, начал идти, но тут же остановился. Джейкоб и Андерсон обменялись взглядами. Если точнее, Джейкоб был ближе к Андерсону, нежели Чжо Минджуну. Наверное, потому что они вместе с Каей тогда объединились в одну команду. На тот небольшой промежуток времени они сплотились.

И лишь поэтому им не требовалось много говорить. Андерсон кратко сказал.

"Ты хорошо поработал."

"…Победи, Андерсон. Победи."

Джейкоб горько усмехнулся и пошел, он не смог. Никто не следил за его спиной до конца. Если бы не это, они бы думали, что замедляют его.

Только после того, как Джейкоб спустился вниз по лестнице, Чжо Минджун сдержал вздох. Андерсон осмотрелся более резким взглядом, нежели обычно. В этот момент он посмотрел на Каю, а затем на Макро. Он сказал немного резким голосом.

"Почему Джейкоба дисквалифицировали? Скажи."

"…Он положил чеддер в яблочный пирог и поставил в духовку."

"Что?"

Андерсон нахмурился, из-за того, что в этом не было смысла. Потому что он четко осознавал, что такой рецепт будет провальным, даже не смотря на результаты. Яблочный пирог и сыр. Даже если ты опытный повар, трудно довести до гармонии эти ингредиенты.

В этот момент, он понял, почему его дисквалифицировали. Андерсон вздохнул. Кая взглянула на него, но ничего не сказала, а после посмотрела на Чжо Минджуна. Именно в тот момент, когда Кая хотела открыть рот. Хлоя сделала шаг и приблизилась к нему.

"Каково оно в трёхзвёздочном?"

"Это было превосходно."

Чжо Минджун кратко ответил. Незачем было много говорить. Это было превосходно. В эти короткие слова была вложена вся полнота чувств. Если бы он добавил что-то ещё, это было бы лишним. Он мог дать лишь такую кулинарную оценку.

На первый взгляд, эти слова могли показаться просты, но чтобы сделать те блюда, нужно обладать подавляющим опытом, приложить гигантские усилия и осторожность. Это было очевидно, для тех кто любит готовить. Хлоя показала ошарашенное лицо на мгновение, но вскоре, сказала мягким голосом, осознав.

"Тебе должно быть очень понравилось."

Чжо Минджун ответил, улыбнувшись. Это была улыбка полная счастья. Когда она смотрела на его улыбку, Кая сказала резким голосом.

"Не улыбайся. Свинтус."

"Тогда, мне нужно получить разрешение, чтобы улыбаться?"

"Мой живот болит. Я хочу есть есть, когда кто-то ест что-то вкуснее, чем я."

"Ты действительно испорченная. Твой друг смог вкусно поесть."

"Я ещё больше ненавижу, когда это делает друг."

Сказала Кая и посмотрела на Чжо Минджуна. Он лишь рассмеялся и сел на диван в холле. Другие участники, отошедшие от этой гнетущей обстановки подошли к нему. Их умы были заняты тремя звёздами. И посыпался водопад расспросов.

"Какие блюда были?"

"Ты встречался там с шеф-поваром? Что он сказал?"

"Сколько всё стоило?"

Чжо Минджун поднял руку, чтобы сказать им успокоиться. Он открыл рот с бледным лицом.

"Почему вы спрашиваете только у меня? Спросите у других тоже."

"…Твоё чувство вкуса, из-за того что ты можешь всё четко чувствовать. Расскажи нам."

"Интересно. Даже если я чувствую это, я не уверен что смогу описать…"

"Хорошо. Тогда, по крайней мере, скажи нам об оценке. Сколько?"

Ну конечно же, этот вопрос. Это было весьма ожидаемо. Не было ли Мартину также интересна оценка? Чжо Минджун улыбнувшись ответил. Он не хотел ходить вокруг да около.

"Было лишь одно на 10 баллов."

После этих слов, послышались вздохи восхищения. Они видели, как Чжо Минджун оценивает блюда. Даже на 7 и 8 баллов блюда уже были выдающимися, но на 10 баллов. Даже слушая, это было невообразимо.

Разговоры продолжались довольно долгое время. Возможно, из-за того, что атмосфера всё никак не успокаивалась, они немного перестарались. Но только потому, что они не могли сдержать свой интерес. Три звезды было мечтой каждого повара. Цена ценой, деньги ничего не значат, а вот обычные люди не могут получить такую работу. Такова была реальность

И потому что они были участниками, не означает, что для них будет по-другому. У них была мечта готовить, но у большинства из них нормальная работа, которая не связана с кулинарией. Не Хлоя ли обычная студентка колледжа?

Они говорили даже после полуночи. Пока они этим занимались, они сделали немного закусок, потому что проголодались. А всё потому, что до следующего задания есть ещё несколько дней. Нарушить ритм обычной жизни лишь на день не большая проблема.

С наступлением ночи, появились бутылки с алкоголем. Вкус был не так хорош, но для поддержания разговора сгодится.

"Сможем ли мы это сделать…?"

Это был Хьюго. Он смотрел перед собой мутными глазами. Никто не мог понять, на что он смотрит. Вероятно на открытое шампанское, или тирамису. Чжо Минджун смочил горло мохито и открыл рот. Оно было безалкогольным.

"Шеф-повар сказал: ты должен упорно трудиться… но ты пока что многого не поймёшь. Совет преуспевающего и провалившегося отличаются. Как правило, первый поможет больше, но…"

"Провалившиеся повара, нет, это не хорошее выражение. Это не значит, что те, кто не получил звезды Мишлен не работал усердно. Потому что мало людей не работают со всем усердием."

На ответ Хьюго, Андерсон кивнул. Он открыл рот.

"Я знаю некоторых людей, помимо моих родителей, которые владеют трёхзвёздочными ресторанами. И один из них получил три звезды в 34 года, и проработал почти десять лет. А после совершил самоубийство. Вероятно потому что боялся потерять звезду. Если честно, три звезды это огромное бремя… для меня это ни в коем разе не чудесно. Я просто хочу готовить."

"Однако, твоя готовка будет оценена. Даже если ты стараешься не заботясь об этом, в конце концов, это будет так. Разве с твоими родителями не также?"

"Не знаю. Несомненно, они будут тяжелой ношей. Но они не такие люди, которые сметают своей оценкой других. По правде говоря, даже если им тяжело, нет таких родителей, которые хотели бы показать это своим детям."

Сказал Андерсон и сделал глоток вина. Некоторое время спустя его лицо стало таким же красным, как вино. Ему не очень нравился алкоголь, поэтому он его не пил, и по сравнению с другими был более здравомыслящим. Чжо Минджун сказал с озабоченным лицом.

"Если ты сейчас не остановишься, то, вероятно, завтра с утра ты превратишься в зомби. Почему бы тебе хоть ненадолго остановиться и не пить?"

"Заткнись. Если не собираешься выпивать, то просто молча жри закуски."

"…Я тебя предупредил."

Проворчал Чжо Минджун и положил бисквит в рот. Бисквит Марко, сделанный с ароматом и очарованием лайма не мог вам надоесть. Он открыл рот.

"Ах, я должен немного улучшить свои навыки в выпечке. Но это не так просто."

"В твоей стране не едят много выпечки."

"Для нас это как закуска. И мало кто делает её сам."

"Отличненько. Если в следующем задании будет выпечка, ещё один парнишка будет ниже нас."

На слова Андерсона, Чжо Минджун горько посмеялся. По правде говоря, это трудно отрицать.

"Я лишь надеюсь, что всё не закончится на задании с выпечкой."

"…Хочешь, я тебя подучу?"

"Ха, с чего это? Ты всегда такой."

По правде говоря, он не должен был больше ничего спрашивать, если Андерсон собрался его учить. Ведь только у него и Марко уровень выпечки 7. Вероятно, это было из-за того, что он был пьян и его голос дрожал.

"Джейкоб ушел… и если ты уйдешь, кто примет мой характер?"

"Тогда решим. Ты и Кая."

"Не сравнивай меня с этой избалованной девчонкой…"

"Я могу тебя выслушать. Закрой рот."

После слов Андерсона, Кая, лежащая на столе, сказала. Она даже не много выпила, а её лицо уже всё красное. Уголки рта Андерсона сильно поднялись. По этому лицу отчетливо можно было понять, что он был пьян.

"Зачем, ты же не собираешься меня бить?"

"Ты так воспитан, ты же не знаешь, насколько безрассудны могут быть люди с рынка? Ха?"

"Как воспитан? Я тоже страдал. Всегда так было. Просто потому что наш дом живёт в достатке, они считают, что мы живём без забот и трудностей."

"По крайней мере, ты не приносил остатки капусты и готовил, думая что выкинуть будет слишком расточительно."

После слов Каи Андерсон закрыл рот. Он покачал головой из-за своего характерна и встал.

"Ах, не понимаю. Я пошел спать. Пейте алкоголь или оливковое масло, делайте что хотите."

Он пошел в свою комнату шатаясь. Кая лишь взглянула на него опираясь щекой о стол. Чжо Минджун вздохнул.

"Ты тоже пьяная. Иди поспи."

"Не хочу. Не смей мне приказывать. Ты думаешь, что можешь приказывать мне, только потому, что у меня нет денег и я невежда?"

"….Ты пьяна."

Чжо Минджун положил её руку себе на плечо и встал. Он посмотрел на Хлою, Марко, Джоанну и остальных валяющихся на столе, но тут Кая была на первом месте. Потому что если в их случае, ничего страшного не произойдёт. Он шел почти что волоча её. Чжо Минджун вздохнул.

"Я говорил тебе не пить слишком много. В США тебе должно быть минимум 21, чтобы иметь возможность свободно выпивать. И ты сделала явный проступок."

"Не веди себя так жестко. Не пить и в моём возрасте?"

"И не думал."

"…Не смешно, сволочь."

Проворчала Кая. Чжо Минджун лишь нахмурился и вложил больше силы в руку, которой он держал Каю. В конце концов, она вообще перестала двигать ногами. Он открыл рот.

"Иди нормально."

"Не хочу. Я буду сопротивляться. Ты видел корову, просто позволившую отвести себя на убой?"

"Ты идёшь не на убой, а в свою комнату."

Чжо Минджун ущипнул её за запястье рукой, которой держал. Кая вскрикнула 'Ай!' и покосилась на него с обидой.

"Я не люблю людей, которые прибегают к насилию…"

"С каких пор это насилие?"

"Это почему ты не мог выпить алкоголя. Эта скотина тоже была пьяна… и ударила маму. У меня на глазах. Эта скотина, называвшая себя моим отцом, сделала такое. И всё из-за алкоголя."

Для начала, Чжо Минджун не употребил ничего алкогольного, но Кае он об этом не говорил. Так он с трудом её дотащил до четвёртого этажа и отпустил её рядом с её комнатой, Кая оперлась на стену и ошарашенно посмотрела на потолок. Чжо Минджун вздохнул.

"Я понимаю, потому что пьян…"

"Я убью тебя."

После неожиданных слов Чжо Минджун замолчал. Он посмотрел на неё с сомнением на лице. Даже если она и пьяна, это было слишком прямо. Она широко распахнула свои детские глаза и посмотрела на Чжо Минджуна, или скорей на вещь, на которую могла могла смотреть только настойчивым взглядом.

"Преграды передо мной, я их все уничтожу. Я не буду дисквалифицирована. Победа или в жизни. Я не потерплю вновь краха. Просто смотрите. Как я буду забираться на вершину. Я… Я вас всех убью."

В этот момент, когда он хотел сказать. Кая закрыла глаза и медленно начала падать. Чжо Минджун второпях подхватил её. Нос в веснушках и покрасневшие щёки. Смотря на стекающие слёзы, он сказал нежным голосом.

"Чего ты боишься?"

Это было сказано вполголоса, чтобы она не смогла расслышать.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 70. По следам (часть 1)**

Уже шесть дней прошло с последнего задания и трёхзвёздочного ужина. За это время не было больше никаких заданий. Вероятно, это из-за того, что они целую неделю страдали в этих фургонах, но, может быть, это из-за судей, с их расписанием.

Пускай заданий и не было, вышел новый эпизод. Вчерашний 7-ой эпизод. Он был о командном задании. Эфир, в котором были две стороны, Кая и Джейкоб, и Питер, потерпевший крах. И…

Чжо Минджун повернулся. Питер сидел на столешнице и смотрел некоторое время на свой мобильник. По окончанию эпизода, основной темой обсуждений стали Питер и Кая. Мартин был профи. Лишь потому, что Питер это было неприятно, он не такой человек, чтобы изменять сцены и выставлять кого-то с хорошей стороны.

Все слова Питера, сказанные тогда, не изменили ни капли. Даже если учесть, что он менее зрелый, в умственном плане, его уровень был немного выше, чтобы просто дать пройти. Он обругал её непорочность. Чжо Минджун мог его понять, ведь знал, что тот не дорос морально, у него не было спокойной жизни в социуме, и он не мог себя контролировать.

Однако, зрители этого не понимали. Нет, даже если бы и смогли, не у всех достаточно много ума. Потому что, в конце концов, то, что они услышали, было лишь отрывком всех его слов. В их глазах Питер стал злодеем. Людей, вымещающих на нём свой гнев, было больше, чем он думал.

Некоторые подвергают это сомнению. Хотя его слова и были суровы, им интересно, не Кая ли начала всё это. Однако, этой ошибкой Кая не могла прикрыть свою. Помимо ругательств, он сжег курицу тандури… поскольку люди были сильно погружены в программу, они могли лишь вымещать концентрированный гнев. Вздохнув, Чжо Минджун сказал.

"…Я же говорил, не смотри комментарии."

Голос был настолько низким, что расслышать его мог только Питер. А даже если он и сказал, ожидаемо что тот не послушает и будет поступать как Кая. И даже если ты случайно посмотрел раз, то уже посмотришь и второй, интернет сильно привязывает вас.

Но всё же, Чжо Минджун в этой ситуации показал себя с хорошей стороны. А если точнее, многие думали, что на экране вновь появится любовная линия. Но после его абсолютного вкуса, многое переменилось. Теперь программу смотрели каждый по своей причине. Другие азиаты были окрылены действиями Чжо Минджуна. И люди называли его гением из-за того, что он обладает тем, чего им не достичь.

Откровенно говоря, он не ненавидел это. Хотя он и чувствовал себя немного обременённым этим, он также чувствовал волнение и радость из-за этого. Людям он нравился. Люди, которых он даже не знал, ожидали от него свершений. Это было невообразимое чувство.

"Скоро начнётся вещание! Все, уберите свои телефоны!"

Прозвучал сильный голос кого-то из персонала. Питер поспешно положил свой сотовый в карман передника и только после этого объявились судьи. Как всегда были сказаны какие-то слова для поднятия настроя, и Джозеф сказал спокойным голосом.

"На каждом столе есть контейнер. На счет три, все откройте крышки. Раз, два, три!"

После того, как он это сказал, почти одновременно, все открыли контейнеры. Кто-то облегчённо вздохнул, а кто-то нахмурился. Чжо Минджун был из последних. Дело в том, что перед ним был большой плоский кусок мяса. Точнее говоря, кусок мяса на кости. И это было не очень хорошо для него.

Ти-Бон. Это часть вырезки из стрип-стейка и тендерлойна. Джозеф сказал с серьёзным лицом без тени насмешки.

(П.П. Ти-Бон — вырезка из филейной части говядины, вырезается она как можно ближе к кожной части и представляет собой большой плоский стейк с Т-образной костью, на иллюстрации эта часть отображена зелёным. Также имеет второе название 'Портехаус'(Королевский стейк). Название зависит от размера вырезки.)

"Ти-Бон не самый вкусный кусочек мяса, но это решаемая проблема. Я могу рассказать об этом немало. Стейк Ти-Бон, это наисложнейшая часть для приготовления. Если готовить на том же огне что и стрип-стейк, без вариантов, он приготовится быстрее, чем тендерлойн. И конечно же, мы хотим, чтобы вы приготовили обе части одинаково."

Послышались вздохи. Это задание целиком и полностью зависит от навыков. Даже небольшая ошибка может привести вас к провалу. Однако, после следующих слов, многим стало немного проще.

"Не смотря на это, незачем нервничать. Это лишь задание для разогрева. и у первого места будет преимущество. Освобождение от следующего задания на дисквалификацию."

После его слов, глаза некоторых сверкнули. Чжо Минджун также вздохнул с облегчением. Он не мог получить первое место. Потому что нелегко отыскать Ти-Бон в Корее. Даже мясников продававших стейки и филе отдельно, практически нигде не было, чтобы продать вам отдельно Ти-Бон. Даже на рынке это нереально. Такова реальность.

Так что, конечно же, в этом у него недоставало опыта. Он взглянул на мясо, толщина которого около 2см. Не сказать что тонкое, но и толстым не назвать. В принципе, приготовить стейк намного проще, если он будет поплотней.

Ничего не поделаешь. Ведь, чем он тоньше, тем меньше времени его нужно держать на огне. Было множество случаев, когда внешне он немного зарумянился, а внутри сгорал.

"Мы не хотим, чтобы использовался соус. Просто приправьте его солью и перцем. Имейте ввиду. Обе части должны приготовиться одинаково. И, несомненно, вкус это основа. Начали! Мы дадим вам 10 минут."

Чжо Минджун быстро повернул голову. Вместо метода готовки стейка, придётся полагаться на чувства и опыт. Поговаривают, что когда принимаю на работу поваром в ресторан, новичков оценивают при помощи стейка Ти-Бон, поэтому он не мог заранее узнать, на каком уровне сможет приготовить.

Конечно же, придать вкус не сложно, потому что его можно жевать независимо от степени готовки. Если стрип-стейк уже напловину готов, то тендерлойн остаётся ещё на половину сырым. И по правде говоря, есть клиенты, которые пользуются малейшей разнице во вкусе.

Часто встречаются люди, желающие, чтобы обе части были приготовлены одинаково. Если ты не можешь удовлетворить каждого клиента, ты не можешь именоваться полноценным поваром.

Сейчас ему нужно придумать, каким способом он будет готовить. Он слегка покосился на Каю, взявшую гриль. Кажется, она планирует сделать стейк на гриле. С её чувством температуры это замечательный вариант, и вероятно, лучшее для неё решение.

Однако, это ему не подойдёт. Потому что он был поражен, смотря на угря гриль? Нет, потому что знал, как трудно готовить на огне? Если он небрежно будет её копировать, в конечном итоге сожжет оболочку.

Чжо Минджун срезал жир и добавил не молотого перца для аромата. Он не стал солить. В среднем, на его приготовление уходит 4 минуты. Из этого расчета, минут 5 ему нужно пропитаться. Если он добавит соль и оставит его пропитываться, из-за осмотического давления мясо будет плохо выглядеть. Из-за скопления соков на сковороде они начнут испаряться, и появится небольшая жгучесть. Если бы он мог дать ему пропитаться в течении 40 минут, то лучше солить сразу.

(П.П. Осмотическое давление (обозначается π) — избыточное гидростатическое давление на раствор, отделённый от чистого растворителя полупроницаемой мембраной, при котором прекращается диффузия растворителя через мембрану (осмос). Это давление стремится уравнять концентрации обоих растворов вследствие встречной диффузии молекул растворённого вещества и растворителя.)

Чжо Минджун посмотрел на окружающих. В этот момент, его брови дёрнулись. Он наблюдал странную сцену. Питер прогревал духовку. Вероятно, из-за того, что для Алана это было также, он встал рядом с ним и спросил.

"…Как ты планируешь готовить?"

"После духовки я воспользуюсь сковородой и обжарю наружный слой, а после дам немного настояться."

"Ты думаешь, у тебя получится проконтролировать готовность обеих сторон, готовя таким образом?"

"Если положить тендерлойн ближе к краю сковороды, то думаю он меньше прожарится."

"….Интересно. Посмотрим на результат."

В этот момент, лицо Питера потемнело. Он думал, что у его способа готовки есть шансы, но так как к нему подошел сомневающийся Алан, его уверенность пропала. Однако, он уже не мог сменить своего решения.

Большинство участников дали мясу настояться. Эти пять минут проходили так. Участники внимательно следили за секундной стрелкой часов, пока не прошло ровно 5 минут.

Чжо Минджун убрал не молотый перец и посолил. А после смазал сковороду срезанным жиром. Как только послышался шипящий звук, Алан открыл рот.

"У тебя есть какой-нибудь опыт в работе с Ти-Боном."

"Нет. Почти никакого."

"Учитывай радиус, в котором огонь соприкасается со сковородой. Это будет неплохой помощью."

Он бы сделал это, даже если бы тот не сказал ему, и Чжо Минджун лишь улыбнулся ничего не говоря. Потому что он не настолько испорченный, чтобы действовать резко, беспокоясь о данном совете.

Как и сказал Алан, контроль соприкосновения части огня со сковородой в приоритете. Чжо Минджун поставил сковороду и положил часть с тендерлойном туда, где огонь был сильнее. Если он будет действовать таким образом, он сможет избежать пережарки стрип-стейка.

Методы готовки различны у каждого повара. Некоторые говорят, что его не нужно переворачивать больше двух раз, а другие, что нужно переворачивать каждую минуту или 30 секунд. Чжо Минджун переворачивал каждую минуту. Если он будет так делать, собирающиеся в центре мяса соки разойдутся и раздуют мясо, пока оно будет настаиваться.

Не то чтобы это было правильней или нет, так будет лучше с точки зрения индивидуального вкуса. Чжо Минджун сверился с часами и перевернул стейк. Он не стал использовать метод арросера. Он не собирался перенасыщать его, да и степень готовности из-за этого может резко измениться. Чжо Минджун ещё не на том уровне, когда может толковать роль жирам с мясе.

Расчетная кулинарная оценка 6. Ничего не поделаешь. Потому что он просто его жарил, не используя соусов, поэтому трудно получить оценку выше.

Чжо Минджун хотел сделать его в средней степени прожарки. После ещё трёх переворотов, он положил кусок на кухонное полотенце. Он подождал минуту, чтобы стекли лишние соки… Он не знал, средней степени прожарки обе части или нет, но аромат был отличным.

Прозвенела сирена. Все участники убрали руки от своих блюд. Чжо Минджун посмотрел на своё. Стейк Ти-Бон был оценен в 6 баллов. Тот же результат, что и в рецепте.

Судьи вызывали одного за другим. Они разрезали часть тендерлойна и стрип-стейка. И если степень готовности была разной, они даже не пробовали. К примеру, так произошло с Питером.

"Я спрашивал. Сможешь ли ты приготовить его так. Смотри."

Алан показал отрезанные им части. одна часть была средней прожарки, а другая наполовину сырой. Отчетливо была видна кровь. Эмили вздохнула.

"Даже если это не задание на исключение, это было слишком. Разве ты не знал, что ты не можешь рисковать в кулинарии?"

"….Мне жаль."

Питер еле ответил с бледным лицом. Даже так, он был под напряжением комментариев. Кажется, судьям трудно что-либо сказать, смотря на его лицо. Они отправили Питера назад и вызвали следующего участника. Это был Андерсон. Джозеф взглянул на обе части и показал довольную улыбку.

"Оба в средней степени прожарки. И ни капли не подгорели. Равномерно приготовлено. У тебя действительно в этом большой опыт, Андерсон. Кажется, в прошлом ты не мог в полной мере продемонстрировать свои навыки, но как видимо, ты вернулся на своё место."

"Спасибо."

Отвечая, Андерсон не улыбался. Он ещё не мог радоваться. Он ещё не на 1-ом месте. После большой похвалы, всё продолжилось. Все подходящие к судьям стейки были сырыми и с ужасным вкусом, не соответствующим стейку средней степени прожарки.

Чжо Минджун понял суть их оценки. Если готовить с солью и перцем, получится такой результат, а значит, если бы он добавил правильный соус, он мог бы получить 8 баллов.

Следующим был Чжо Минджун. Он спокойно шел к ним, держа перед собой своё блюдо. После того, как Эмили взяла нож и нарезала мясо, она кивнула.

"Средняя степень прожарки. Оба приготовлены в одинаковой степени. Хотя, имеется небольшая разница… Ну, даже очень придирчивые клиенты не жалуются на такое. Ты сказал, что у тебя нет большого опыта в работе с Ти-Боном, так ведь?"

"Да."

"Учитывая это, он превосходен. И текстура… Ммм. Прекрасно, кажется, ты собрал соки. Отлично справился."

Если хвалили Андерсона, то они сказали ему чистые комплименты. Он чувствовал себя разочарованно, потому что ожидал большего, но с эти ничего не поделаешь. Разница в опыте всегда будет абсолютна.

Последним оцениваемым участником была Кая. Она вышла со своим блюдом. Джозеф посмотрел на блюдо с заинтересованным лицом.

"Ты готовила на гриле под открытым огнём. Кая. Ты уверена в своём выборе?"

"Моя сильнейшая сторона, это использование огня. Если бы я не умела так готовить, то просто бы всё сожгла."

"Охотно верю."

Джозеф отрезал кусочек мяса легким движением руки. Как она и сказала. Средняя степень прожарки. Внутри было приготовлено так, что у мяса был приятный розоватый оттенок. Так было и у тендерлойна и у стрип-стейка. Джозеф медленно положил мясо в рот.

Когда он начал жевать мясо, его лицо стало довольным. И постепенно его лицо становилось всё более странным. С другими судьями была та же история. Кая посмотрела на судей с нервным лицом.

"Хорошо прожарено. Но Кая, кажется, ты забыла одну деталь. Ты, вероятно, готовила обе стороны, а после внутреннюю часть?"

После этих слов, на лице Каи отобразилось 'Ох'. Она не делала этого. Она так сосредоточилась на балансе сторон, что забыла прожарить наружный слой содержащий соки. Чжо Минджун взглянул на неё. К сожалению, её стейк был на 5 баллов. Ничего не поделаешь. Из-за того что она забыла про соки, она также упустила основы.

'Даже Кая может иногда ошибаться.'

Исключая то время, когда она сделала промашку в команде из-за своего характера, это было впервые. Джозеф мягко сказал.

"Кажется, ты поняла в чем твоя ошибка. Хорошо. Кая, повара, которые познают собственные ошибки, как правило, способны развиваться. Вернись к своему месту."

"…Да."

Кая вернулась с печалью на лице. Теперь, когда ситуация так сложилась, понятно, у кого будет первое место. Многие приготовили стороны одинаково, но лишь один человек дал прекрасный вкус и услышал похвалы. Андерсон. Чжо Минджун взглянул на него. Такие люди, как правило, показывают своё мастерство, но чем больше он на него смотрел, тем больше понимал, что не мог вспомнить его навыков. Он проиграл Кае, заняв 2-ое место, а это значит, что если бы не она, он бы победил.

"Мы решили, кто займет первое место, после обсуждения. Всё просто. Андерсон. Поздравляем! Ты освобождаешься от задания на дисквалификацию. Иди на 2-ой этаж!"

"Спасибо!"

Сказал спокойным голосом Андерсон и пошел. Многие участники направили на его спину завистливые взгляды, Алан открыл рот.

"Тогда, я объявлю следующее задание. Скорей всего, это задание некоторым из вас не понравится."

Сказал Алан и взглянул на Чжо Минджуна. У него дрогнули брови. Он ощущал нечто зловещее. Алан продолжил говорить спокойным голосом.

"Тема следующего задания… Десерт."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 71. По следам (часть 2)**

Даже после объявления того, что не относится к его специализации, Чжо Минджун не дрогнул. Ему бы всё-равно пришлось проходить через это.

Несомненно, если бы это был он прошлый, прямо сейчас он бы чувствовал сожаление. Однако, сейчас он другой. И не потому, что его уровень выпечки поднялся до 5. А потому, что не все десерты готовятся путём выпекания.

'…Должен ли я попробовать?'

Взгляд Чжо Минджуна стал пронзительней. Сейчас он думал о десерте, который ел в Острове Розен. За исключением кондитерского шоколада, все они были на 8 баллов, а это значит, что Чжо Минджун знал эти рецепты.

Несомненно, знать рецепт и подражать ему, это две совершенно разные вещи. Но, по крайней мере, он уверен, что сможет повторить вкус на 90%. То блюдо, творожный судачи с желе из зелёных яблок и жаренных орешков кешью в качестве гарнира.

После того, как Чжо Минджун вернулся из ресторана, он трудился над имитацией всех блюд, разве что, за исключением молекулярной гастрономии. И блюда получились очень похожими. Вчера ему удалось повторить их все на 7 баллов.

Если и был какой-то переменный фактор, то это время. Чжо Минджун посмотрел на Джозефа беспокойным лицом. Однако, говорить начала Эмили, а не Джозеф.

"У вас есть два варианта. Первый на 1 час, другой на 2. Лучше выбрать два часа, нежели один, так будет проще и об оценке придётся беспокоиться меньше, так ведь? Постарайтесь использовать всё время на приготовление десерта. А также…"

Эмили на мгновение остановилась. Она продолжила говорить с серьёзным лицом.

"Двое в этом задании будут дисквалифицированы. Один с часового, другой с двухчасового. У этих двоих больше не будет шансов. Поэтому, будьте осторожны в выборе времени. Мы дадим вам 10 минут. Встаньте у стола справа, если выбираете 1 час, и слева, если 2 часа. Справа и слева по отношению ко мне."

Чжо Минджуну ничего не оставалось, кроме как выбрать два часа. Ведь для того, чтобы приготовить желе должным образом, нужно по крайней мере время. Непредсказуемым оказался Марко. Так как он специализируется на выпечке, он думал, что тот выберет два часа, но выбрал один. Вместе с ним один час выбрали Хлоя, Хьюго и Питер.

Там было 5 человек. И с другой стороны, выбравших 2 часа было шестеро. Чжо Минджун, Джоанна, Иванна и ещё трое. Чжо Минджун взглянул на остальных. Лишь один человек привлёк его внимание, это была темнокожая женщина с именем Саша. Кажется, она на пять лет его старше. Она была худой и с мягким характером, но Чжо Минджун о ней особо ничего не знал. Она редко приносила свои блюда ему она оценку. Однако, несколько дней назад это изменилось.

[Саша Кейн]

Уровень готовки: 6

Уровень выпечки: 7

Уровень дегустации: 6

Уровень оформления: 5

Лишь у двоих был уровень выпечки 7: Марко и Андерсон. И также было несколько дней назад. И возможно, несколько недель назад. Из-за того что Чжо Минджун не проверял часто других участников. Он знал лишь её изменения за последние несколько дней.

Оценка фунтового морковного пирога, который она притащила пару дней назад, была ненормальной. 8 баллов. А когда он проверил её уровень, он был удивлён, потому что она подняла уровень.

(П.П. Фунт = 0,45 кг.)

'…Развиться посреди состязания. Нет, я такой же.'

И он ни капли не был огорчен. Кто в мире ещё может поздравить соперника так честно?

Чжо Минджун печально смотрел на окно статуса. Кажется, его уровни вообще не собираются расти. Точнее говоря, уровень готовки. Всё за исключение уровня готовки выросло. Несомненно, это был очень важный уровень, и он не вырастет так легко. Но даже так, нет ли человеческой жадности конца?

'Если мой уровень становится выше, улучшаются мои навыки? Или нужно улучшить навыки, чтобы уровень стал выше?'

Он всегда задавался этим вопросом, но человека, способного ответить на него, найти почти что нереально. Его уровень поднялся до 6 не когда он готовил, а когда ел готовку жены Лукаса, Джейн. Говорилось, что его познания в кулинарии расширились.

И это действительно так. В то время, когда он ел настоящую американскую пищу, он смог ясно почувствовать, что из себя представляет американская кухня. Было приятно наблюдать за тем, как его познания расширяются.

'Я думал, что поездки в трёхзвёздочный ресторан будет достаточно.'

Однако, его уровень готовки так и не поднялся, лишь дегустация. Жаль конечно, но тут ничего не поделаешь. 7 уровень. Этот уровень есть у Каи, Андерсона и Хлои. В надежде поднять свой уровень он мог что-то упустить. Именно в этот момент Алан открыл рот.

"Похоже что каждый уже сделал выбор. Имейте ввиду, что в этом задании нужен один десерт. Приготовьте такой, какой хотели бы съесть, даже если вы уже сыты и вас может просто стошнить. Ну, давайте начнём. Тащите свои ингредиенты!"

Чжо Минджун сразу же скоординировал свои действия. Он не планировал брать сразу все ингредиенты. Желе лучше начать готовить чуть-чуть пораньше. Пока оно будет закипать, у него появится масса времени. А это значит, остальные ингредиенты можно взять попозже.

Сейчас он взял сахар, недозревшие яблоки, карамель и пектин. Когда он готовил его в Америке, он использовал кожуру, чтобы воспользоваться содержащимся в нем пектином, при изготовлении желе, и только потому, что у него не было желатина или пектина. Но сейчас ему это незачем делать, он может воспользоваться порошковым пектином.

Только две вещи могут быть использованы для приготовления желе: желатин и пектин. Множество людей используют агаровый порошок в приготовлении желе, но текстура будет больше похожа на мук, нежели желе.

(П.П. Агар — растительный заменитель желатина, изготавливается из водорослей.

Мук (кор. 묵) — блюдо корейской кухни, желе из крахмала зерновых, бобов или орехов, например, гречихи, кунжута или желудей. Мук само по себе почти безвкусно, поэтому к нему подают соевый соус, кунжутное масло, мелко нарезанный зелёный лук или ким (корейское нори), а также порошок красного перца, а сервируют с овощами.)

Разница в желатине и пектине проста. Желатин получают путём переработки коллагена, а пектин выводят в виде экстракта из кожуры мандаринов или яблок. И его вкус сильно отличается от первозданного. В желе с коллагеном температура застывания выше, но вкус хуже. А если сравнивать пектин с коллагеном, его застывание происходит на более низких температурах, но зато вкус гораздо лучше.

Но он не должен размышлять о плюсах и минусах желатина и пектина. Потому что в том, которое он ел в Острове Розен был пектин. Прямо сейчас, он следовал уже по проторенной дорожке. По следам прекрасных десертов. Если он будет идти точно по оставленным следам, то всё закончится также.

После нарезки яблок в форме клина, он положил их в кипящую воду с сахаром и карамелью. А после, он снова пошел в кладовую. Ему нужно было принести оставшиеся ингредиенты. Судачи, азиатские груши и наструцию. Орешки кешью, сельдерей, яйца и сливочное масло.

Когда он вернулся, он проверил кастрюлю. После чего, судьи обратились к нему.

"Что ты собираешься приготовить?"

"Я планирую скопировать то, что ел в Острове Розен. На дне тарелки будет лежать творожный судачи, а на нём будет желе. И также я добавлю некоторые другие ингредиенты."

"Интересно. Я понимаю, что ты был сильно впечатлён. Но гармония останется гармонией, пропорции ингредиентов для соуса также немаловажны. Это…"

Алан говорил об этом со своей точки зрения, но в этот момент остановился. Его глаза дрогнули. Он спросил его с мыслью 'может быть'.

"…Сначала, позволь спросить. Минджун, ты, вероятно, можешь ознакомиться не только с составляющими рецепта, но и также пропорциями?"

"В блюдах гораздо больше информации, чем вам может показаться."

Сказал Чжо Минджун спокойным голосом. Даже Джозеф после его слов безмолвно открыл рот. Не только ингредиенты, но и пропорции? Это абсурдная способность. Вероятно, если они узнают, что Чжо Минджун мог читать рецепты, они скорей бы стали лишь злее, нежели удивлены.

"…В какой бы ты ресторан ни пошел, их шеф-повара должны быть осторожны."

"Почему?"

"Потому что ты для их бизнеса худший шпион."

После этих слов, Чжо Минджун лишь улыбнулся ничего не сказав. Алан не мог перестать на него смотреть и с трудом к нему приблизился. Из-за того им придётся подходить так и к другим участникам. В последний момент, Эмили осторожно открыла рот.

"Кажется, на одну причину стало больше, почему мне нужно познакомиться с тобой поближе."

"Для повара нет ничего плохого, чтобы идти бок о бок с эпикурейцем."

"Снова вырисовываешь границы. В любом случае, я не собиралась тебя заставлять. Поэтому не стоит действовать с такой осторожностью."

После того, как Эмили это сказала, она со счастливой улыбкой покинула его. Даже если бы возле него не было судей, ему всё ещё остаётся сделать задуманное. Помешивать яблоки, чтобы те не пригорели и подготовить творожный судачи.

Первым делом ему нужно продезинфицировать судачи. Ему пришлось протереть содой с водой чтобы вышло немного пены, а после повторить этот же процесс с крупной солью. Затем прокипятить в воде 10 секунд и готово.

Он использует свежий судачи вместо сока, потому что ему нужна цедра. После того, как он тонко отрезал зелёную часть, Чжо Минджун начал взбивать яйца в миске. Одно яйцо, одно судачи. Он добавил щепотку соли и сахар во взбитые яйца, а после перелил это всё в сок. Это не только придаст изюминку, но и компоненты судачи с яйцом образуют крем.

После этого, он снова проверил состояние яблок. Яблоки уже размягчились. Он раздавил их черпаком и яблоки с лёгкостью распались. Чжо Минджун вскипятил воду, отварил творожное судачи и закончил с яблоками. После этого закрепил хлопковую ткань на другой миске и переливая яблочный сок, он почувствовал мощнейший аромат яблок и сахара, который аж отдаёт болью в носу. Подымающийся над ним горячий пар был не из приятных.

Он осторожно завязал концы хлопковой ткани и стал ждать, пока вытечет яблочный сок. Если сжать сильно, как делают с кацуобуси, после этого, сока будет вытекать меньше обычного. Так что, ему нужно ждать, пока сок медленно стекает для чистой текстуры.

(П.П. Для тех кто не помнит … Кацуобуси (яп. 鰹節) — это японское название для сушёного и затем копчёного тунца-бонито вида Katsuwonus pelamis.)

После этого он положил пектин и сварил снова, после чего начал его остужать, тут пока всё. Снова пришло время для кремового судачи. Чжо Минджун поставил чашу в кипящую кастрюлю, и начал перемешивать яйца с водянистым судачи в нём. Если температура будет слишком большой, то яйца превратятся в некое подобие омлета. Методом пашот будет варить безопасней.

(П.П. Пашо́т (от фр. poché) — в кулинарии, способ приготовления пищи, вариант томления, при котором продукты прогреваются в горячей жидкости (воде, вине, и т. п.) при температуре ниже точки кипения. Наиболее известным блюдом этого типа является яйцо пашот, но метод используется и для других нежных продуктов, например, рыбы («рыба пашот»).)

Только помешивать черпаком творожную массу заняло около 10 минут. Как только он коснулся к желе, оно задрожало. Это значит, что оно готово. Чжо Минджун отложил черпак и поставил желе в морозилку.

Вернувшись к столу, он нажал на творожную массу, которая была в черпаке, отпечаток застыл таким каким он был в момент нажатия. Готово. После того, как Чжо Минджун поставил чашу в кастрюлю, он добавил цедру судачи и сливочное масло, медленно помешивая. Из-за высокой температуры масло быстро растопилось. Цедра, нашинкованная на мелкие кусочки легко смешалась с кремом. Цвет стал таким же, как уже у готового творожного судачи. Чжо Минджун в сердце наслаждался зелёным творогом.

"…Прекрасно."

До того, что он аж воскликнул от восхищения. Сладенький и кислый. Этими тремя словами можно всё объяснить. Судачи покрывал сладкий вкус сахара. Когда встретятся зелёное яблочное желе, аромат карамели внутри и аромат яблок, получится идеальное сочетание.

И в самом деле, он угадал результат даже не пробуя.

[Творожное судачи]

Свежесть: 94%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое.

Кулинарная оценка: 7/10

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 72. По следам (часть 3)**

Прежде чем читать дальше! 7-мибальное творожное судачи, это ещё не завершенное блюдо! Это больше похоже на гарнир, или что-то вроде того. А значит, это блюдо может стать лучше или хуже.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Творожное судачи на 7 баллов. Для него этот результат был идеален. До того, что он думал, что лучше уже нереально. Чжо Минджун уверенным взглядом посмотрел на часы. 50 минут. Остаётся ещё 1 час и 10 минут. И то, что ему сейчас нужно сделать, это часок отдохнуть. Потому что, чтобы закончить блюдо, ему нужно будет ещё 20 минут. Смотря на Чжо Минджуна, судьи подошли к нему.

"Минджун. Почему ты остановился?"

"Потому что мне нужно подождать 50 минут."

Прямо сказал он. Эмили спросила с недоумением в голосе.

"Ты хочешь сказать, что не будешь ничего делать целых 50 минут?"

"Да. Ох, но только поэтому, я не мог выбрать один час."

"…Я поняла. Но ты действительно будешь отдыхать в течении 50 минут?"

"Думаю, не только я этим занимаюсь."

Сказал Чжо Минджун посматривая на окружение. Как он и сказал. Даже у Саши есть свободное время, потому что она ждала, пока подымится тесто. Алан вздохнул.

"Кажется, забавных сцен ждать не стоит."

"Не знаем. Может быть, Мартин что-нибудь отыщет, со своей эстетической неторопливостью."

Пожала плечами Эмили. Джозеф ничего не сказал, смотря на творожное судачи, и поднял небольшую ложечку.

"Творожный аромат, могу я попробовать?"

"Несомненно."

Он не нуждался в оценке. Творожное судачи сейчас было лучшим по качеству, из тех, что он делал до этого. Конечно же, оценка была также 7, как и сейчас, но даже маленькая частичка этой творожной массы прекрасна. Это был неплохой пашот(П.П. инфа в предыдущей главе.).

Джозеф немного положил в рот, а затем закрыл глаза и начал его пробовать. А после показал мягкую улыбку.

"С нетерпением ожидаю."

Алан и Эмили тоже взялись за ложки, желая попробовать его. Чжо Минджун просто поставил творог перед ними, ничего не говоря. А после того, как они попробовали, показали такое же лицо, какое было у Джозефа. Уголок рта Алана поднялся.

"Помнится, что Дэйв потратил несколько месяцев, чтобы приготовить судачи столь великолепно. За одну минуту, ты украл эти месяцы."

"Потому что кулинария это всё."

Сказал Чжо Минджун радостно улыбнувшись. Алан посмотрел на него таким лицом, по которому не поймёшь, о чем именно он думает. Кажется, он хотел что-то сказать, но повернулся. Чжо Минджун слегка осмотрел окружение. Ситуация с теми, кто выбрал 2 часа была неоднозначна. В случае Джоанны, она была занята, делая шоколадный крем для чизкейка, но, как он и сказал судьям, Саша просто ждала.

(П.П. Чизке́йк (англ. cheese — сыр, cake — торт) — блюдо европейской и американской кухни, представляющее собой сыросодержащий десерт от творожной запеканки до пирожного суфле. Первые чизкейки появились в Древней Греции.)

Но больше всего свободного времени было у Чжо Минджуна. Ему и вправду было нечего делать. Хотя ему ещё нужно пожарить орешки кешью и слегка отварить сельдерей, после чего очередь желе, и лучше будет, закончить всё попозже.

Время шло медленно, но без остановок. Те, кто выбрали час, уже заканчивали, а Саша поставила тесто в духовку и начала готовиться к последнему шагу.

Чжо Минджун пришел в движение лишь тогда, когда оставалось десять минут. Он быстро обжарил кешью и отварил сельдерей. А очищенные груши положил в воду с сахаром и поставил на медленно закипать. Их незачем долго варить. Когда, как кажется, аромат груши смешался с сахаром, к этому времени он хорошенько подготовил другие ингредиенты.

И после этого, осталось меньше 5 минут. Однако, Чжо Минджун не спешил. Потому что ему оставался лишь последний штрих. Он пошел к холодильнику и принёс желе. Прозрачное желтоватое желе сотрясалось как пудинг.

Кулинарная оценка, 7 баллов. Когда он слегка надкусил небольшой кусочек, желе осталось таким же упругим, но не настолько, чтобы устать жевать, а также у него была нежная текстура.

Улыбка появилась на лице Чжо Минджуна. Вероятно, это может стать лучшим десертом из тех, что он когда-либо делал.

Чтобы получить такую оценку при копировании рецепта, не должно было быть никаких ошибок в пашоте или охлаждении. Хотя, сегодня у него и был лимит по времени, он как никогда был сосредоточен и приготовил без ошибок. Пожалуй-пожалуй.

'Вероятно, вкус будет тем же, который я тогда пробовал.'

В глазах Чжо Минджуна отражалось желание. Он всё ещё не мог забыть тех эмоций, которые он получил, приготовив то ризотто на 8 баллов. Также как и для клиентов вкусно поесть, приготовить высококачественное блюдо тоже счастье.

Чжо Минджун положил творожное судачи в тарелку с углублением в центре. И также положил сверху на него желе. Сельдерей он положил в форме змейки, нарезав его пополам, выложил кешью, а затем сваренную грушу и наструцию. И в этот момент.

[Вы превосходно воссоздали рецепт.]

[Творожное судачи с желе из зелёных яблок.]

Свежесть: 97%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое.

Кулинарная оценка: 8/10

"Да…!"

Неосознанно воскликнул Чжо Минджун. Его сердце начало биться сильнее, когда он попробовал творожное судачи, и посчитал это наипрекраснейшим результатом, ведь он не ожидал, что получится на 8 баллов. Ведь когда он тренировался в одиночку, ему было трудно получить больше 7 баллов.

Чжо Минджун глубоко вздохнул и посмотрел на часы. Время почти вышло. Три, два, один… И Джозеф выкрикнул.

"Время вышло! Убрать руки."

Не было никого, кто бы не смог завершить своё блюдо. Но, несомненно, это не значит, что у них у всех удовлетворительный результат. Чжо Минджун взглянул на Питера. Внешне выглядело вполне вкусно, но неизвестно, как оно на самом деле.

Джозеф открыл рот.

"Все удовлетворены результатами?"

"Да, шеф."

"Мы наблюдали за вами и выбрали три блюда, которые мы ожидали больше всего. И того, кого мы позовём прямо сейчас, является тем, из-за кого мы очень волнуемся и также нам очень любопытен результат. Минджун! Подойди сюда пожалуйста."

Ожидаемо. Ведь он всё ещё помнит лица судей, когда сказал, что может узнать пропорции ингредиентов. Чжо Минджун подошел со спокойным лицом к судьям со своим блюдом. Просто поставив одно блюдо, было достаточно, чтобы заполнить небольшой столик перед ними. Джозеф начал говорить первым.

"Минджун. Представь своё блюдо."

"Я совместил творожное судачи и желе из зелёных яблок. Для хруста пожарил орешки кешью. А также, я вывел более кислый и сладкий вкус, за счет сваренных на медленном огне груш в сахарной воде, и углубил аромат наструцией."

"Ты сказал, что воссоздал десерт ресторана Остров Розен, после того как там побывал. Ах, об этом не было необходимости говорить. Ведь подражание, это основа кулинарии. Даже когда Кая воссоздала ризотто Алана, я тогда ничего не сказал по этому поводу. Помнишь?"

"Да. Помню."

"Если ты смог правильно воссоздать вкус, что тогда пробовал, то это будет достойное блюдо. Ты уверен?"

Чжо Минджун не стал отвечать, и лишь улыбнувшись, следка подтолкнул блюдо к Джозефу. Он посмотрел в глаза Чжо Минджуна и поднёс вилку с ножом к желе. Он немного обмакнул его в творожном судачи, разместил кешью там, где творог и груша уже были нанизаны на вилке.

И просто поднес ко рту, медленно открыв его. По правде говоря, он был немного поглощён этим. Ведь было множество случаев, когда желе получалось слишком упругим или безвкусным. И кроме того, оно не очень хорошо совмещается с другими ингредиентами.

Первое, что он почувствовал, это освежающий аромат творожного судачи. А орешки кешью, находящиеся на твороге приятно похрустывали, и вышедшее из них масло сделало его немного гуще.

И кислинка из груши ни капли не мешала творожному судачи. В центре этого, было сочетание карамели и яблок, из-за которых по желе можно было определить способности Чжо Минджуна. В конце он ощутил пряный аромат наструции, после чего, Джозеф вздохнул от изумления.

"Это… действительно похоже на желе Дэйва. И творог тоже. Правда… Ты и вправду повторил вкус. В этот момент, я почувствовал как у меня мурашки пробежались по спине."

"Спасибо."

"Вполне вероятно, если бы ты добавил немного больше ингредиентов, баланс бы нарушился. И всё закончилось бы как с кусочком сахара. Минджун, твой талант поражает всё больше и больше. Или, может, я должен назвать это навыком, а не талантом. Даже если ты знал рецепт и вкус, чтобы воссоздать его так, это было явно за счет приложенных тобой усилий. Это был прекрасный десерт. Спасибо."

Сказал Джозеф и вернулся на место. Теперь уже к блюду подошел Алан. Он медленно пытался его распробовать, как и обычно, но его руки были быстрее обычного. После того, как он съел желе, ничего не говоря, и усмехнулся от безысходности.

"Мне интересно, как Дэйв почувствует себя после просмотра этого эпизода. Я скажу ему что-нибудь."

Алан посмотрел в камеру.

"Ни капли не уступает твоему."

–

"Невероятен. Ты действительно невероятен. Минджун."

Интервью. Мартин говорил, держа Чжо Минджуна за руки. Чжо Минджун неловко рассмеялся и поднял руки. Мартин посмотрел на него с блеском в глазах.

"Откуда ты говоришь, Корея? Ты не врёшь? Может быть ты ангел сошедший с небес?"

"…Давай перейдём к интервью."

"Фуф, да. Прости. Я немного погорячился. Так как ты себя чувствуешь? Ты стал одним из 10."

На вопрос Мартина, Чжо Минджун горько усмехнулся. Он сказал голосом, не радостным и не омраченным.

"Будет ложью сказать, что я не счастлив, но я не чувствую себя счастливым. Потому что ушли двое, с кем я был близок."

"Питер и Лесли… Для них было много причин забраться так далеко."

"Интересно. Хотя, для Лесли может и был смысл, но думаю, для Питера эта поезда была неудачной."

Лесли с двух часов, Питер с одного. Блюдо Питера было сладким, но ему не хватало кислинки. Потому что варил в сахаре слишком долго, да и просто готовил долго. Чжо Минджун сказал с сожалением в голосе.

"В конце концов, у Питера не получилось расправить крылья."

"Неужели ты думаешь, что это было слишком сурово?"

"Сомневаюсь. На самом деле, я думаю, он пожинал плоды своих действий. Не получив возможности продемонстрировать свои навыки в полной мере, и не был в состоянии контролировать сказанное. Это лишь сожаление."

"Все состязания такие. Ведь, в конце концов, лишь единственный сможет смеяться в конце. Ты думаешь, сможешь стать этим человеком?"

"…По правде говоря, я думаю, мне надо ещё подрасти. В такой ситуации, даже если я и выиграю, это будет не настоящая победа. Я планирую поднабраться опыта, в свободное время."

После его слов, Мартин ничего не говорил и лишь смотрел на него. Но вскоре, немного помедлив, Мартин сказал тихим голосом.

"Не воспринимай это плохо. По правде говоря, я надеюсь, что ты продержишься долго. Но не хочу, чтобы ты победил."

Учитывая сказанное РП, это было слишком прямо. Лицо Чжо Минджуна выражало удивление. До этого, Мартин говорил, что хотел бы, чтобы Чжо Минджун победил. Конечно, он может рассматривать это в качестве комментария, но он не знал, почему тот так сказал. Мартин продолжил говорить.

"Это не потому, что я считаю, что тебе чего-то не хватает, или ты мне не нравишься. Если ты победишь в этом состязании, тебя будут звать проводить различные мероприятия целый год. Ты будешь очень занят."

"Что ты имеешь ввиду?"

"…Мы готовим программу, которая станет продолжением Великого Шеф-Повара. Тема: дегустационное путешествие. Я думал назначить Эмили, но она отказалась. Однако, месяц назад, она сказала, что если я удовлетворю её просьбу, она примет в этом участие. И условием было твоё участие."

Чжо Минджун непроизвольно вздохнул. Эмили подходила к нему, но он не знал, что она попросила такое. Мартин продолжил говорить.

"Конечно же, помимо участия Эмили, я думаю, что у тебя характер, как у прекрасного повара. Люди начнут сходить с ума, если человек с абсолютным вкусом отправился в дегустационное путешествие. Уверяю тебя."

"…Так получается, если я проиграю, ты дашь мне поучаствовать в этом. Такого рода предложение?"

"Я не хочу знать твоего ответа сейчас. Подумай об этом. Я должен дать тебе подумать. Конечно же."

Мартин рассмеялся.

"Хотя, этого не произойдёт, если ты победишь."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 73. Неожиданное сотрудничество (часть 1)**

#3 сезон Великого Шеф-Повара, кто займёт первое место?

Вероятно, если бы людей попросили назвать самое яркое ТВ-шоу, то они даже не задумываясь сказали "Великий Шеф-Повар.". Среднее количество зрителей превысило 5 миллионов, а порой доходило аж до 7. Из-за таких результатов, программа поднялась в ТОПы, и даже превзошла результаты прошлых сезонов.

С чего бы это? Может задания в этот раз были интересней? Нет. Хотя показанное вчера задание с едой на колёсах не было в прошлых сезонах, даже до этого рейтинги были хороши, так что это не могло стать причиной.

3 сезон был лучше из-за своих участников. Точнее говоря, из-за нескольких особых участников. До того, что казалось, будто 3 сезон Великого Шеф-Повара благословил сам Бог рейтингов. А это значит, что было множество участников, подобных звёздам.

Первый, Андерсон Руссо. От этого человека исходила уверенность изначально, и как недавно показали публике, он был сыном Фабио Руссо и Амелии Руссо. Верно. Три звезды Мишлен, 'Глутто'. Владельцами этого ресторана были его родители.

(П.П. Глутто — обжора.)

Андерсон Руссо заставил людей заинтересоваться. Он был слишком опытен, чтобы называть его любителем, и в то же время, у него глубокое понимание в готовке. До такой степени, что когда он стоял за столом, от него веяло харизмой и уверенностью. Поэтому, новость о его семье была шокирующей.

Кая Лотос была полной противоположностью Руссо. Эта бедная и ничтожная золушка, которая была должна помогать матери на рынке, только-только закончив начальную школу, и получила столько внимания, сколько никто другой.

И это не из-за её жалкого происхождения. Она была грубой и часто сквернословила, по сравнению с другими участниками, за что её и критикуют.

Но не смотря на её характер, из-за своей внешности у неё было множество поклонников, но ещё больше из-за способностей. Блюда этой девчушки, которая просто вынуждена была повзрослеть, были искусны. Особенно её навыки готовки на открытом огне, фанаты даже прозвище ей дали, 'пламенный повар'.

Характер у Лотос был не только ребяческим, она, выросшая в неудачной обстановке, была талантливой девушкой. Её действия как у участника, вместе с Чжо Минджуном вызвали ажиотаж у зрителей. Хотя, скорей всего это было из-за руководства, ну или произошло случайно. Главное в том, что участники заинтересованы в их любви.

И надеялись, что они не понапрасну следят за этим. Лотос обычно агрессивная в плане характера, но если появился человек, заставивший открыть свою защиту, то за этим было интересно наблюдать. Эта утончённая атмосфера между ними веселит зрителей, но причиной поднятия рейтингов стали произошедшие недавно события.

Точнее говоря, речь шла о 4-ом мая. 4-го мая, рейтинги зрителей Великого Шеф-Повара превысили 7 миллионов. И всё из-за скрытого Чжо Минджуном абсолютного чувства вкуса, ставшего для зрителей неожиданным сюрпризом. И зрителей можно понять. Количество посмотревших запись эфира, где Чжо Минджун угадал все 20 ингредиентов, превысило 30 миллионов.

Изначально, отношения Лотос и Минджуна воспринимали как отношения между гением и преступником. Однако, когда Чжо Минджун показал свою гениальность, люди уже ничего не могли поделать, воспринимая это как должное. Встреча двух гениев произвела больший резонанс, чем было необходимо и ожидаемо.

И эти заниженные ожидания вернулись огромными рейтингами для Великого Шеф-Повара. Конечно же, рейтинг никак не повлиял на любителей готовить, и при этом, ценность его ни капли не изменилась. Эта тенденция поддерживалась тремя людьми, а трон за это время даже не покачнулся.

Но оставалась единственная проблема. Может ли такое быть, что из-за нескольких популярных поваров, которые будут выбывать, рейтинги упадут или поднимутся?

12.05.2010. — Анжела Иви.

"…Дисквалифицирована."

Под одеялом. Чжо Минджун со странным выражением на лице смотрел на мобильник. Это статья не была написанная о том, чего не было до сих пор, или это он так думает. Однако, он считал это ненужным. Позади Питер и другие выбывшие. И он смотрел на себя, а не на других.

Это всё Мартин. Чжо Минджун вздохнул про себя. После странного предложения Мартина, даже если он и не старался, он думал о дегустационном путешествии. У него появилось что-то вроде запасного варианта. С ним, не будет значения, проиграет он или победит. Он даже не знал, быть ему счастливым или нет.

Из-за этих переживаний он проголодался. Чжо Минджун пошел на кухню.

С того момента как Питер выбыл, прошла уже неделя. Однако, до сих пор ничего не известно о следующем задании. Кажется, Чжо Минджун догадывался, что будет в следующем задании. Хотя, он в совершенстве не помнил весь порядок заданий, он помнил только уникальное. А если точнее, те задания, в которых отличилась Кая. Поэтому, он смотрел изменившиеся части с Каей.

В случае задания с ризотто, он его не помнил. Точнее, недостаточно хорошо помнил. Вероятно, Кая могла выбрать другое блюдо, или пойти на другое задание.

Однако, это задание стало громким и очаровательным, из-за такой переменной, как Чжо Минджун. Он считает, что руководство не станет его изменять.

"Уже проснулся?"

"Давненько."

На кухне был Андерсон. Оно и понятно. Ведь ещё даже не 7 утра. Люди, не будут вставать в такую рань, если кто и может прийти, то это Кая и Хлоя. У Хлои есть привычка, делать утреннюю зарядку, а у Каи просто привычка рано просыпать, из-за своей прошлой работе на рынке. Как кажется, она желает отомстить этому образу жизни, но даже поздно ложась спать, она просыпается как всегда рано.

"Что делаешь?"

"Запеканка из картофельных ньокки."

(П.П. Ньокки (итал. gnocchi) — итальянские клёцки, обычно овальной формы. Чаще всего в качестве ингредиентов используются пшеничная мука, манная крупа, яйца, сыр, рикотта, картофель, шпинат, хлебные крошки. Ньокки небольших размеров называют «ньоккетти».)

"…Утром?"

Андерсон лишь пожал плечами. Кажется, он хочет с утра плотненько поесть. Чжо Минджун не стал его отговаривать. Андерсон показал глазами на кладовую.

"Сегодня утром завезли новых овощей. Сделай что-нибудь тоже."

"Ох, да неужели?"

Как и сказал Андерсон, здесь не наблюдалось овощей, свежесть которых была ниже 90%.

'Хочу лапшу.'

Однако, паста его не заинтересовала. Он хотел чего-нибудь с маслом или соусом. Он предпочитает есть лапшу в стиле чампон, нежели как другие.

(П.П. Чампон — региональное блюдо с лапшой Нагасаки. В зависимости от страны(Япония, Китай, Корея), его готовят по разному. Представляет из себя некое подобие рамена.)

В этот момент, его внимание привлекли лапша удон и рисовая. Глаза Чжо Минджуна блуждали между ними. Ему нравилась стилистика лапши удон, но он предпочитал рисовую лапшу.

(П.П. Удон — уже была в одной из предыдущих глав.

Рисовая лапша — особо распространена в Китае, является основой множества блюд.)

В конце концов, он выбрал рисовую лапшу. Ведь с ней, свежий вкус овощей будет чувствоваться лучше. Удон, это блюдо, в котором в роли основы выступает лапша, и с этим ничего не поделать. А с другой стороны, рисовая лапша отлично подходит, чтобы наслаждаться как овощами, так и лапшой. Лук, японская петрушка, ростки зелёной фасоли, кориандр. Все эти ингредиенты нравились Чжо Минджуну. И кориандр он не нелюбил. Ему не нравился лишь неприятный особый аромат.

Он собирался использовать много ингредиентов, с учётом того, что будет готовить простую рисовую лапшу. Говяжья грудинка и мясо с подливой, ростки зелёной фасоли, зелень и зелёный лук, зелёный чили, кориандр, редис, имбирь, лук и сок лайма. И помимо этого, рыбный соус, срирача, соус хойсин и т.д.

(П.П. Срирача — тайский умеренно острый соус, основой которого служит перец чили. В южных азиатских странах выступает в роли некого кетчупа.

Хойсин (кит. трад. 海鮮醬, упр. 海鲜酱, пиньинь: hǎixiānjiàng, палл.: хайсяньцзян) — китайский соус, имеющий сладковатый пряный вкус; приправа для блюд китайской кухни.)

Самая вероятная причина для людей держать немного рисовой лапши в доме, как раз из-за этого. Нужно много ингредиентов, и в случае с рыбным соусом, как правило, его можно не покупать, если вы в нём не заинтересованы. И даже так, встречаются такие случаи, когда покупаешь его и не знаешь куда применить, кроме как рисовой лапши. Вместо рыбного соуса, можно воспользоваться соками морепродуктов, но вкус может стать другим.

После помещения рисовой лапши в воду, он взял подливу в виниле. Обычно, требуется прокипятить говяжью голень, но это будет выглядеть странно, если он приложит столько усилий, чтобы просто позавтракать. Чжо Минджун перелил подливу в кастрюлю вместе с луком и имбирём, сварив. После удаление крови из грудинки, он слегка пропарил её и положил с подливой.

(П.П. Винил — упаковка для пищевых продуктов.)

Он не стал мариновать лук. Хотя, и не понятно, как это чувствуется для иностранцев, для Чжо Минджуна это был слишком сильный аромат. Потому что он не сочетается с другими ингредиентами, и его вкус сильно выделяется. То же самое, что есть чачжанмён с редькой, который посолили в 10 раз больше нормального.

(П.П. Чачжанмён — блюдо корейской кухни с лапшой, свининой, овощами и морепродуктами)

Именно в тот момент, когда он хотел добавить рыбный соус, соль и перец в подливу, на кухню вошла Хлоя в спортивной одежде. Волосы были у неё оп плечи, и сделав глубокий вдох, её щечки порозовели. Не похоже, что она вспотела, ведь погодка ещё весьма прохладная. Чжо Минджун спросил спокойным голосом.

"Ты уже закончила свои утренние упражнения?"

"Да. Но, когда я бегала в саду, я видела странного человека. Он сидел на заборе и фотографировал то, что было за оградой."

"…Опять репортёр?"

На сегодняшний день, многих журналистов, пытавшихся проникнуть в здание Великого Шеф-Повара, выставили за дверь. Оно и понятно. Как и папарацци, приклеившиеся к большинству звёзд, не было никаких вариантов, чтобы не прознать журналистам о месте проведения Великого Шеф-повара. Хлоя покачала головой так, будто ей это уже осточертело.

"Без понятия. Его поймала охрана, а все его фото стёрли, в итоге, мне стало несколько неудобно и я вернулась. А что ты готовишь? Хороший аромат."

"Рисовую лапшу."

"Ох, значит супчик варишь."

"Рисовая лапша лучше с супом. Хочешь позавтракать? Уже почти готово. Будет много. На 3-4 человека."

"Тогда, я позабочусь об одной порции блюда."

Весело улыбнулась Хлоя, сложив руки. Чжо Минджун взглянул в холл. Подошло время выхода Каи, но её не видно. Опять старается спать больше, чтобы измениться? Когда он подумал об этом, Кая со связанными растрёпанными волосами вышла из комнаты и пошла к кухне в футболке с глубоким вырезом и мятых шортах.

Хлоя посмотрела на волосы Каи блистающими глазами. Ей очень нравилась стилистика растрёпанных причесок. Из-за этого, она старалась сделать себе такую прическу даже после мытья волос. Чжо Минжун рассмеялся.

"Кая. Ты говорила, что каждый день будешь готовить мне завтраки."

"Я не думаю, что мы договаривались на какое-то определённое время. Сейчас даже 8:30 нет."

На недовольное лицо Каи, Чжо Минджун рассмеялся. Если честно, он хотел сказать ей, чтобы она не спала. Андерсон, закончивший запеканку из картофельных ньокки, посмотрел на них.

"Хочешь запеканку?"

"Я пасс. Не хочу корчиться от боли в желудке из-за сыра."

После такого ответа Чжо Минджуна, уголки рта Андерсона поднялись разочарованно. Чжо Минджун лишь пожал плечами и сказал.

"Ничего не поделаешь. С тем как я старею, я уже не могу переваривать сыр как раньше."

"…Тебе же 21?"

"Я как бы не в растущей фазе, а уже в стареющей. Есть некоторые различия, с тех времён когда я был подростком. Просто мое тело не желает усваивать сыр."

Андерсон резко глянул на ньокки и сыр сделанные им. Ньокки, сделанные им были в сливочном соусе и имели текстуру похожую на жаркое, но несколько мягче. В нетерпении, Хлоя подняла руку.

"Андерсон. Я поем."

"…Ага."

Рисовая лапша как раз приготовилась. Чжо Минджун налил соус на рисовую лапшу и положил ростки зелёной фасоли, лук, красный перец чили и кориандр. Он положил сок лайма и соус хойсин в отдельную тарелку и затем подал.

Вероятно, из-за запаха, пока он готовил его, он стал ещё голодней. Он отхлебнул супа, под предлогом дегустации приправ, но так он ещё сильнее проголодался.

Однако, он чувствовал, что если будет есть сейчас, то сможет позавтракать вкуснее, чем раньше. Четыре человека сидели за столом. В это время, Кая сделала простенький японский яичный рулет, и поставила на стол. Кая фыркнула и сказала.

"Яичный рулет. Твой завтрак готов."

"Говорить так прямо."

Кая лишь взглянула на него, но ничего не сказала. Для начала, она была голодна. Так что, рисовую лапшу она видела ещё более очаровательной. Андерсон не хотел есть рисовую лапшу только потому, что сделанной им запеканки хватит, чтобы хорошенько насытиться. Хотя Хлоя и помогла ему, и объёмы уменьшились, всё ещё было много. Андерсон взглянул на Каю.

"Ничего не ешь? Запеканочки."

"Да."

"Бери."

На короткий ответ Каи, Андресон вернул ей такой же, и повернул голову. Было немного неловко, но Чжо Минджун не возражал. Эта неловкая атмосфера держится с того момента, как они вместе были на задании и разругались. Поэтому, лишнего думать незачем.

Чжо Минджун медленно поместил рисовую лапшу в рот. Суп был горячим, но в воду он положил уже охлаждённую лапшу, поэтому, дуть чтобы она остыла не требовалось. Аромат подливы и кориандра смешавшись, дали мощный вкус, ударивший ему в нос. 9 из 10 людей в Корее не любят кориандр, но Чжо Минджун входил в ту единицу.

Они говорили, чем больше чрезвычайных ароматов, те лучше. Можно ли это назвать жестоким ароматом? Ведь, как кажется, этот аромат атаковал не только нос, но и нёбо.

Ростки фасоли хрустели, а текстура рисовой лапши была нежной для языка и губ, что было прекрасно. Оценка 7. На самом деле, такому блюду трудно получить даже 6 баллов. Хотя, не так уж и трудно сделать блюдо на 7 баллов, если подчиниться стандартам. Если у этого рецепта есть лимит стандартов, то можно его немного изменить, для получения 7 баллов.

'Возможно, я приближаюсь к получению 7 уровня.'

Когда он начал есть, обычная рисовая лапша стала ощущаться ещё вкуснее. Кая слегка взглянула на улыбку Чжо Минджуна и открыл рот.

"Вкусно."

"У меня тоже."

"Спасибо."

На слова Хлои, говорившей после Каи, Чжо Минджун улыбнулся и ответил. Чжо Минджун выпил ещё ложку супа и открыл рот.

"Когда будет задание?"

"Интересно. Вероятно, нам хотят подкинуть какой-нибудь подарочек."

"Я надеюсь не такой же, как с едой на колёсах. Это было весело, но тяжко."

"Согласна."

В этот момент, Кая смотревшая на Чжо Минджуна открыла рот.

"Хочешь сделать ставку?"

"Какую ставку?"

"На тему задания. Победивший получит привилегии. А приз… Если я выиграю, давай отменим завтрак. Если ты победишь, я буду готовить тебе ещё и обеды. Что насчет такого?"

"…Ты знаешь, что азартные игры гробят жизни, и ты выбрала пойти этим путём, верно?"

"Заткнись. Будешь или нет? Почему ты так не уверен?"

Смотря на её улыбку, очевидно, что она его провоцировала. Чжо Минджун открыл рот, мысленно усмехаясь.

"И как ты думаешь, что будет?"

"Нас десять. Если поделить пополам, получится ровно 5, так что, будет командное задание. Ох, и не забывай, что ты должен выбрать что-то другое."

"Хорошо. Принимаю. Ставлю на индивидуальное задание."

"…Правда?"

Кая посмотрела на него с сомнением в глазах. Кажется, ей было неудобно, что он так легко согласился. Если верить воспоминаниям, когда было 10 человек, не было командного задания. Точнее говоря, было лишь одно такое задание, после подтверждения топ-10. И он до сих пор помнил ту сцену, когда на столе было 10 блюд. Если его не подводит память, то это было задание…

'Шведский стол.'

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 74. Неожиданное сотрудничество (часть 2)**

Чжо Минджун не ошибся. В полдень всех участников собрали. На кухне появились долгожданные судьи. По окончанию речи, Алан озвучил тему.

"Тема этого задания, 'Шведский стол'."

После привычного голоса Алана, уголки рта Каи приподнялись, в предвкушении победы. Ну, это было весьма ожидаемо, ведь говоря про 'Шведский стол', создаётся впечатление, что это будет командное задание. Однако, Алан не договорил.

"Вам нужно будет сделать единственное блюдо. Завтра вечером, сюда придут горожане, чтобы поесть, и вы обязаны приготовить блюдо, которое останется в их сердцах. Вам нужно будет получить их и наши голоса. Не нужно подавать клиентам еду, вы просто должны приготовить на фиксированное нами число людей. За голос вы будете получать по 10 баллов, плюс количество раз, когда ваше блюдо будет подано. Двое с самыми низкими результатами будут дисквалифицированы."

Глаза Каи были полны недоверия и направлены на рот Алана. В этот момент, Алан посмотрел ей в глаза, он вздрогнул. Он не знал почему, но её глаза выглядели дико, смотря в них, можно подумать, что она смотрит на заклятого врага. Алан отвернулся. Джозеф рассмеялся и открыл рот.

"То что вы должны понять, так это то, что в этом задании важно не только количество поданых блюд. Вероятно, вы поймёте это, когда окажетесь там. Вы вольны приготовить то, что пожелаете. Вы должны были прочувствовать это на задании с фургоном, для такого рода задания важен первый клиент. Поэтому, в зависимости от того, что вы надумаете, будет зависеть исход уже до начала самого задания."

"Подумайте хорошенько. Помните о клиентах, которые бы хотели съесть ваше блюдо. Надеюсь, это будет блюдо не для задания, а для клиентов. Я буду молиться за отличные поединок."

Объявление задания закончилось словами Эмили. Чжо Минджун слегка коснулся плеча Каи. Кая осмотрела его с низу до верху пронзающим взглядом. Ему не нравился этот взгляд, но почему то, он ему не был противен.

"Итак? Кажется, теперь ты будешь готовить мне ещё и обеды."

"…Заткнись, свинья."

"Почему ты зовёшь меня свиньёй? В прошлый раз ты сказала, что я слишком немощный."

"Если ешь и обед и завтрак, значит свинья."

"Мне думается, у тебя тоже три приёма пищи в день."

Кая ничего не сказала, лишь топнула ногой. Чжо Минджун ухмыльнулся и сказал.

"Если не хочешь, я могу отказаться?"

"И кто просил тебя это делать? Я живу не долго, но ещё не разу не нарушала обещаний."

"Напротив, сегодняшний завтрак был скучным."

"Ты просыпаешься слишком рано."

Сказала Кая с недовольным лицом, считая что это было не справедливо. Она начала что-то считать на пальцах и открыла рот.

"21 раз. Я не могла готовить тебе завтраки, из-за командного задания, и с этой едой на колёсах я просто не могла этого. Я готовила для тебя 21 раз. Разве я не слишком долго относилась к тебе хорошо?"

"Да. Хорошая работа."

"…Как всегда поддакиваешь."

Приятное чувство от того, что она покусывает губу, это было так приятно, что казалось, будто она ребёнок. Конечно же, обычно она не показывает своей взрослой стороны, но с учетом того, что она подросток, это весьма цинично. В тот момент, когда Чжо Минджун улыбался. Персонал прокричал.

"Пришло время для интервью! Как только вас позовут, пожалуйста, пройдите в комнату для интервью!"

Чжо Минджуну не придётся долго ждать очередь. Потому что его позвали первым. В комнате для интервью, Мартин сидел с улыбкой, смотря на него.

"Хорошо себя чувствуешь?"

"Да, отлично. Это просто нереально, не чувствовать себя хорошо, смотря на кладовую."

Место с огромным количеством ингредиентов, это рай для тех кто обожает готовить. Мартин понимающе кивнул.

"Что ты думаешь о задании?"

"Думаю, для шведского стола появиться хотя бы раз, это нормально. Я не удивлён."

"Что ты будешь готовить? Ох, должно быть, у тебя было слишком мало времени подумать?"

"Я кое-что придумал. Но ещё не до конца уверен. Мой выбор может также поменяться от выбора других."

После эти слов, Мартин многозначительно улыбнулся. Чжо Минджун был не просто повар, у которого есть абсолютное чувство вкуса. Он понимал его мысли. Так как ещё не успело пройти приличное количество времени, с того момента как объявили задание, он уже это понял.

"Ты смышлёный. Я действительно не думал, что ты смог бы понять это задание так скоро."

"Потому что оно простое. Клиенты не только едят мою еду. Они также будут есть блюда других участников, и хотя мы не команда, в зависимости от их комбинации, я должен что-нибудь выбрать."

Обычно, на шведском столе люди ищут мясо. Будь то рыба или обычное мясо, не имеет значения. Однако, если в 9 из 10 будет жирное мясо, то в оставшемся будут чистые овощи? Хотя, он будет получать меньше голосов, но по скорости раздачи он окажется быстрее остальных.

И это не должно занять много времени для каждого, чтобы понять. Но они не поняли. После того, как закончилось интервью, Саша собрала всех на 4-ом этаже. У неё были кольцо в форме блокнота на её темной коже, и длинные волосы. Саша открыла рот.

"Я думаю, мы должны кое-что обсудить."

"Что обсудить?"

"О меню. Если мы будем готовить блюда, предварительно не обсудив, все могут представить пасту, или ситуацию, когда будет 10 десертов, они вполне возможны. И даже сама готовка будет похожа. Вам не кажется, что этого быть не должно?"

"Согласен."

Сказал Чжо Минджун, кивнув. Когда он посмотрел на остальных, никто не выступал против слов Саши. Саша сменила дыхание немного нервничая, и продолжила говорить.

"Скажу заранее, я планирую сделать десерт. Клубничный бисквит. Можете ли вы сказать, что собираетесь готовить?"

Некоторые медлили, но не могли не сказать. Каждый сказал и теперь они думали о блюдах. Хлоя — мапо тофу, Марко — терамису, и Андерсон — лазанья. Остальные также назвали свои блюда, или то, что ещё не придумали. Чжо Минджун тоже открыл рот

(П.П. Мапо тофу — соевый творог(тофу),который готовят в Китае, в провинции Сычуань.)

"Думаю приготовить что-нибудь из курицы. Но ещё не решил, что именно."

Точнее говоря, он думал о жареной курице и дак галби. Он думал об этом на задании, еда на колёсах, но зрители ожидали чего-то более азиатского. Ничего не поделаешь, Чжо Минджун как никак азиат. Он не азиатского происхождения, но он человек, который действительно приехал оттуда, так что, ничего удивительного в том, что просят иностранные блюда.

(П.П. Дак Галби — куриная отбивная по-корейски)

Однако, будучи иностранцем, нелегко соответствовать вкусам других. Для иностранцев обычное дело, не суметь привыкнуть к другой пище и отвергнуть её. Не была ли паста в Корее со сливочным соусом, а не маслом и сыром? Если представлять пасту, это простой чистый аромат. И если будет слишком много сыра, будет чувствоваться маслянистость.

Имея это в виду, выбрать между жареной курицей и дак галби немного проблематично. И проблема заключается не во вкусе, а с какой стороны, вкус будет более глубоким и очаровательным.

'…Должно ли дак галби быть лучше?'

В первую очередь, разница в опыте. Он не готовил его дома, потому что с маслом трудно управляться. С другой стороны, он готовил дак галби, размышляя об этом, может ли быть, что только большая разница в опыте имеет значение.

Он взглянул на других участников, они пытались придумать блюда без соусов, чтобы не их блюда не были похожи на другие. Повезло, что только он из десяти человек захотел приготовить блюдо из курицы. Хлоя взглянула на Чжо Минджуна и спросила.

"Ты ещё не решил?"

"Решил. Буду готовить дак галби."

"Ох, оно мне тоже нравится. Отлично. Какой соус планируешь использовать? Соевый или кочхучжан?"

(П.П. Кочхучжан — соевая паста из красного перца(в одной из прошлых глав она уже встречалась).)

"Острый соус уже в мапо тофу. Так что, вкус кочхучжана может его немного перебить. Я думаю приготовить соус из яблочного уксуса, имбиря, вываренной курицы в соевом соусе, и придать вкусу немного пикантности за счет порошкового чили. Конечно же, если просто есть курицу, вкус будет слишком мощным, поэтому я планирую подавать её с рисом."

"Угх, да только от этих слов у меня текут слюни."

Смеясь сказала Хлоя. Чжо Минджун открыл рот.

"Как насчет того, чтобы дать друг другу наши блюда на оценку? Думаю, мы должны попробовать их."

"Я не против."

"Я тоже."

Сказала появившаяся из ниоткуда Кая. Она посмотрела на Чжо Минджуна и надула губы.

"Раз уж у нас на данный момент имеется абсолютное чувство вкуса, было бы неплохо им воспользоваться."

Сказала Кая в грубой манере. Чтобы все услышали это. Остальные участники тоже взглянули на Чжо Минджуна. Он неловко засмеялся.

"У меня небольшой желудок."

—

Прочный крахмал, липкий красный соус цепляется к языку. Когда ароматы острого и устричного соуса вместе со сладким ароматом ударяют в нос, мягкое тофу начинает крошиться на его языке. Передняя нога свиньи, которая долго росла, собрала необходимое количество жиров и приятно разжевывалась. Не слишком жирно, не слишком тяжело. Порода свиньи также является важным фактором, а по аромату исходящему от неё, можно почувствовать насколько умелый повар готовил её. Но…

"Это вкусно, но аромат имбиря сильный. И пряности сильно выделяются. Будут люди, которым это понравится, но… ты же знаешь? В этом задании ты должна получить хорошие отзывы от стольких людей, скольких только сможешь."

"…Мм, буду иметь ввиду, чтобы убрать неприятный запах свинины буду использовать рисовое вино вместо имбиря. Я поняла. Спасибо. Прости, но могу я задать ещё один вопрос?"

"Да, спрашивай."

"Сколько баллов?"

После вопроса Хлои, Чжо Минджун улыбнулся и взглянул на неё. Хлоя от стыда покраснела.

"Я знаю, что это не очень хорошая привычка, спрашивать об оценке. И я также слышала, что эта кулинарная оценка определяется не вкусом пищи. Но что я могу с этим поделать? Мне же интересно."

"7 баллов. Не лучшее, из того что ты можешь, но весьма вкусно."

"…Ммм, теперь я не знаю как себя чувствовать."

Хлоя озадаченно наклонила голову. Делая блюда на 8 баллов, она была счастлива, но ещё и немного огорчена. Несомненно, со всеми дальнейшими проблемами Хлое придётся справляться самой.

Другие участники тоже хотели, чтобы их блюда оценили. Хотя это и было состязание, они не хотели быть излишне скупыми. Победить хорошо, но победить с ошибкой неудовлетворительно. Даже больше, если это для клиентов. Некоторые из них были глупы и наивны, но Чжо Минджун не из таких.

Оценив всех по одному, он подал дак галби, сделав его на всех. Он готовил на слабом огне куриные ножки в соусе из оливкового масла, чеснока, имбиря, порошкового чили, яблочного сока, кетчупа, сахара, яблочного уксуса и соевого соуса, запекая в духовке.

7 баллов. Как он и думал. Даже если он перепробовал множество комбинаций соусов, он не мог всё ещё получить 8. Если он проникнется вдохновением, не станет ли этот день, днём, когда он поднимет свой 7-ой уровень готовки? Возможно, ему просто нужно немного больше мастерства. И как бы то ни было, он уверен, что его нужно повышать.

"Ну что?"

"Вкусно?"

"Должно быть вкусно. Потому что я чувствую, что это 7-бальное блюдо. Но чего-то не хватает. Как думаете?"

Как обычно, указывать на ошибки не просто. Все смотрели с растерянными лицами и не могли открыть рта. В этот момент. Кая открыла рот.

"Ты приготовил это только из куриных ножек, верно?"

"Да."

"Тогда, нужно ли тушить их в соусе? Ферментировать соус отдельно и сварить его, затем слегка прожарить наружный слой, а после медленно вываривать в соусе. Тогда, думаю, мясо должно стать лучше и вкуснее. В любом случае, это куриные ножки. Незачем делать их ещё нежней."

"Уместно…"

В унылой манере сказал Чжо Минджун. И в этот момент. Лицо Чжо Минджуна стало отсутствующим. Он думал, что это нереально. Она сказала лишь несколько слов. Очень коротких слов.

[Расчетная кулинарная оценка 8]

Но в последствии, счастья не было заметно.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 75. Неожиданное сотрудничество (часть 3)**

Как и сказала Кая, не туша куриные ножки в соевом соусе, они получились менее мягкими. Но лишь поэтому, не значит, что они стали хуже. Скорее, он чувствовал, как текстура рвётся четче. Кроме того, немного сильней выделился вкус соуса, который до этого чувствовался слабым и слабо стимулировал язык.

[Дак галби в соевом соусе.]

Свежесть: 93%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 8/10

Чжо Минджун бессильно смеялся, смотря на системное. Он никогда не думал, что смог бы приготовить такое 8-бальное блюдо. Несомненно, если следовать рецепту соблюдая точность, то полдела уже сделано…

"Явно вкусней, по сравнению с тем, что было раньше."

Он положил новый дак галби в рот и кивнул. Реакция окружающих ничем не отличалась. Джоанна изумлённо сказала.

"Это мой тип. Вкус курицы и других ингредиентов очень подходят друг другу."

"Спасибо."

"…Ухх. Сейчас, когда я об этом подумала, не время чувствовать себя изумлённой. Что это, Минджун? Почему ты сегодня так хорошо готовишь?"

Чжо Минджун смущённо улыбнулся вместо ответа. По правде говоря, он чувствовал, как его навыки постепенно становятся всё лучше и лучше. Он чувствовал себя не таким подавленным как раньше, но некоторое беспокойство ещё оставалось. Так как 7-ой уровень уже был перед его глазами. Для начала, он даже бы не посмотрел на него, если бы тот был далеко, но теперь, когда он был уже в нескольких шагах от него, в нём пробудилась жадность.

"Завтра будет война."

"Интересно. Если ты будешь готовить блюдо, которое не будет пользоваться популярностью, даже если ты хочешь быть загруженным работой, ты попросту не сможешь. Тот, кто сможет выдержать атмосферу войны, станет победителем."

На слова Андерсона, все кивнули. И каждый в душе желал, хотя это и трудно, что он сможет продержаться достойно.

—

Капрезе. Аранчини. Брускетта. Суп из брокколи. Лазанья. Мапо тофу. Дак Галби. Омлет. Клубничный шифоновый бисквит. Тирамису.

(П.П. Шифоновый бисквит — бисквит с содержанием растительного масла.

Аранчини (итал. arancini — «маленькие апельсины») — блюдо сицилийской кухни. Представляет собой обжаренные или в некоторых случаях запечённые шарики из риса диаметром 8—10 см, обычно начинённые мясом, иногда вместе с моцареллой, томатным соусом и зелёным горошком. Перед готовкой, как правило, обваливаются в панировочных сухарях. Могут иметь как круглую, так и конусообразную форму.

Брускетта (итал. bruschetta или реже bruschetto от bruscare — запекать на углях (в романском диалекте)) — традиционное центрально-итальянское простонародное блюдо (имеющее аналоги и в других регионах), в наше время — закуска-«антипасто» перед основными приемами блюд для «поднятия аппетита». Отличительная особенность брускетты от бутерброда или тоста в том, что ломтики хлеба предварительно обсушивают до прожаривания (на гриле, решётке или на сковороде без масла). Идеально для приготовления брускетты подходит чиабатта.

Тирамису́ (итал. Tiramisù, «взбодри меня» от гл. tira — тяни, mi — меня, su — вверх) — итальянский многослойный десерт, в состав которого входят следующие ингредиенты: сыр маскарпоне, кофе (обычно эспрессо), куриные яйца, сахар и печенье савоярди. Как правило, десерт припудривают какао-порошком. Возможна вариация с добавлением грецкого ореха.)

(Аранчини)

Именно эти блюда были выбраны 10-ю людьми. Один из участников взглянул на Хьюго. Капрезе. Это блюдо было готово, когда вы выложите помидоры и сыр моцареллу в умеренных количествах, посыпав всё базиликом. Кроме того, нужно должным образом приготовить томаты, но это не сложно.

(Брускетта)

Однако, Хьюго делал лишь салат. Ведь, если честно, для салата трудно набрать много голосов. Он был почти уверен, что если двое выбрали салат, то они наберут меньшее количество очков.

(Тирамису)

В случае Каи, это была фриттата с рукколой, итальянский омлет. По правде говоря, фриттата трудное блюдо, чтобы приготовить его достаточно вкусно. Вам нужно испечь взбитые яйца, смешанные с мясом и овощами. Можно сказать что это простое блюдо, но чем проще, тем трудней придать изюминку. Однако, даже понимая это, она решила его приготовить.

(П.П. Фритта́та (фритата; итал. frittata) — итальянский омлет, который готовят с начинками из сыра, овощей, колбасы или мяса. Обычно фриттату готовят на плите, затем доводят до готовности в духовке.)

Фриттата Каи была на 8 баллов. После добавления прошутто, моцареллы, картофельного пюре, рукколы, базилика, эстрагона и других ингредиентов во взбитые яйца, нужно поставить в духовку и начать жарить лук-шалот, чеснок, пеперончино и другое, чтобы приготовить томатный соус и полить им омлет, на этом всё. Однако, это лучший омлет из тех, что он когда либо пробовал.

На следующий день после объявления задания. Три часа дня. Все готовились к наплыву клиентов. Судьи ходили от участника к участнику и наблюдали за происходящим. Алан подошел к Чжо Минджуну и открыл рот.

"Минджун, как продвигается готовка?"

"Ферментация соуса завершена, проблем нет."

"Они говорят, что вы им сказали, что твоё дак галби на 8 баллов? Кажется, я вижу всё больше. Ризотто и желе, а теперь и дак галби."

"Я могу лишь улучшать. Потому что множество отличных поваров меня окружает. На самом деле, Кая дала мне полезный совет для моего рецепта."

После слов Чжо Минджуна, Алан показал улыбку, в которой не наблюдалось какого-либо смысла. И он не настолько глуп, чтобы не понять, что это значит, Чжо Минджун вздохнул.

"Сейчас, даже вы, настоящий повар, смотрите на это так?"

"Собственно, это привилегия тех, кто окружает тебя. Если не хочешь, не говори своих секретов."

"…Давайте готовить."

"Хорошо. Кажется, ты профессионал."

Алан ухмыльнулся, на этот раз, он направился к Кае. Она успела отправить взбитые яйца в духовку и уже подготовила всё на довольно долгое время. Как правило, делать столь много утомительно, но если делать так, текстура будет несравнимо мягче. Алан кивнул и спросил.

"Какое соотношение яиц и молока?"

"Молоко к яйцам в соотношении 2 к 1. Конечно же, если яйца слишком жидкие, я добавляю меньше молока."

"Разумно. Кая, я знаю, что ты не особо училась готовить. Знаю, что ты училась готовить, наблюдая за всем на рынке… Так как же ты научилась так мастерски выделять детали?"

"Через мои чувства."

После ответа Каи. Брови Алана дёрнулись. Он вновь открыл рот.

"Но я не думаю, что всё что ты делаешь, основано на твоих чувствах. Не было ли такого, чтобы тебя кто-то учил?"

"Люди на рынке. Конечно же, у некоторых из них были прекрасные навыки, но только в одной или двух вещах, которые они хорошо знали. Мало женщин хорошо готовят, поэтому мне приходилось полагаться на себя. Для начала, это не сложно. Когда готовишь тесто, можно добавить воду или молоко, а если налить горячую воду, разница будет сразу видна, сравнивая с холодной водой. Вы почувствуете, что внутри оно хорошо пропеклось, но снаружи будет иссушено. Честно, нужно ли учиться чему-то отдельно? Я так не думаю."

"Здесь нету тщетных кулинарных школ."

Вместо ответа, Кая лишь фыркнула. В самом деле, она проигнорировала важность обучения, её окружение, она может готовить более чем хорошо, потому что Кая училась этому 8 лет. И у неё не особо много было времени, чтобы чему-то научиться за эти годы.

Вероятно, не то чтобы Кая игнорировала обучение, просто ей было завидно, и показывала она это весьма невежественно. По крайней мере, так видел Алан. На самом деле, это были слова зрителей. Потому что они видели её суровый характер, являющийся её защитным механизмом. Держась и действуя так, она делает восхитительные вещи для её возраста, но не всё ещё не могла этого принять.

Жаль только, что часть её поклонников была из-за облика, а не только из-за борьбы. Поэтому, ненавидя это, порой она казалась слишком слабой. Алан вздохнул про себя. Он понимал такую реакцию. Он тоже однажды…

'…Не время об этом думать.'

"Жду хорошей еды."

Алан покончил с формальностями и посмотрел на часы. 4:50. В это время начали появляться первые клиенты. Он пошел на сцену где были другие судьи. Джозеф громко сказал.

"Примерно через десять минут у вас будут клиенты. От вас требуется обслуживать клиентов в течение 3-ех часов. Вы готовы?"

В тот момент, когда они хотели ответить. Из двери на кухне, в коридоре слышались звуки шагов и голосов. Несомненно, сотрудники не будут это делать целенаправленно. Пришли клиенты. В это время Чжо Минджун сглотнул, Джозеф выкрикнул.

"Отлично, идите и поприветствуйте клиентов!"

10 участников с подносами пошли в зал. Это было время для победы, и поражения.

—

Мила Куинн считала, что она отличный эпикуреец. Она съела всевозможные пищевые продукты и могла чётко почувствовать общий вкус.

Но причина, почему она не такая как раньше была проста. Она уже не чувствовала вкус как раньше. И не потому что она заболела. Когда ей исполнилось сорок, как и у других, её чувство вкуса стало хуже. По сравнению с молодостью, даже если она ест одну и ту же еду, вкус для неё стал другим. И из-за этого, еда стала огорчением, а не счастьем.

Но даже так, причина, почему она проделала путь в 30 минут до сюда была проста. Она болела за Чжо Минджуна и Каю. Точнее говоря, она была фанатом любовных сцен Каи и Минджуна.

На самом деле, большинство из тех, кто прибыл сюда не для того, чтобы поесть, а чтобы увидеть лица этих двоих поближе. Это чувствовалось как сеанс автографов для болельщиков. Как только дверь кухни распахнулась и они увидели участников выходящих в зал, они почувствовали восхищение и взволнованность.

Чжо Минджун чувствовался более мягким, по сравнению с тем, что они видели в эфире. Можно ли сказать, что у него лицо школьного учителя? Было бы удивительно, если бы он мог ругаться с таким спокойным лицом. Поэтому, лишь взглянуть на его лицо, людям было достаточно, чтобы почувствовать себя комфортно. Мила прожила довольно долгую жизнь. Она могла понять о человеке по внешности. Он был хорошим человеком. У неё невольно появилось это чувство.

С другой стороны, Кая была противоположна Чжо Минджуну. Хотя, сегодня на ней не было её пепельного макияжа, её взгляд был по-прежнему пронзителен, а уголки губ были уверенно подняты, но всё же, немного дрожали. Это заставляет думать, что её принудили к этому.

'Думаю, они отлично подходят друг другу.'

После достижения своего возраста, у неё начал появляться интерес в других вещах. Она знала, что это не скромно, но она не могла ничего поделать, чувствуя гложущее её любопытство. Мила показала насыщенную улыбку и посмотрела на этих двоих.

Однако, после того, как они рассказали о своих блюдах, они вернулись на кухню. Мила была огорчена, ведь от них она смогла получить лишь блюда. Точнее говоря, она получила блюдо, которое подал персонал.

Первое, что она попробовала, это дак галби Чжо Минджуна. Чжо Минджун сказал, что он приготовил это блюдо, основываясь на корейской кухне, но она также почувствовала что-то японское. Не потому ли, что он готовил его в соевым соусом? Именно в этот момент, когда она съела кусочек думая об этом.

'Хах?'

Лицо показанное её прямо сейчас, не было довольным или счастливым, скорее, она была смущена. Она не удивилась тому, что это было вкусно. Это было не противно, но если говорить точнее, это было из-за чистого аромата. С ошарашенным лицом, Мила вновь подняла курицу. Она принюхалась и сладкий аромат имбиря со сладковатым соевым соусом защекотали ей нос.

Не чрезмерно солёный вкус и сладкий аромат. Однако, вкус соуса, коснувшийся её языка был только началом. Так как мясо куриной ножки было мягким, трудно было прочувствовать текстуру. Но сейчас это не так. В тот момент, когда она укусила кусочек, влажное мясо надорвалось, как если бы это было с моцареллой. Изначально, если готовить курицу в соевом соусе, вкус курицы гаснет, но этот вкус ощущался ещё более отчётливо.

'Как давно это было? Этот вкус.'

В этот момент, по её спине пробежались мурашки. Тело Милы затряслось. Она считала, что у Чжо Минджуна просто великолепное чувство вкуса, и он не был отличным поваром, но она никогда не думала, что он будет в состоянии дать такой сильный аромат. Вкус имбиря стимулировал её язык и делал более чувствительней, а также, она могла почувствовать баланс, который изначально не могла испытать.

Она чувствовала уважение из-за своего возраста? Пожалуй, это можно воспринимать как толкование сна, а не само сновидение, но как бы то ни было, сейчас, спустя огромное количество времени, она почувствовала удовлетворение. Мила весело улыбнулась и перевела взгляд на фриттату Каи.

Её сердце забилось сильнее. Как у девушки, забывшей свой возраст.

—

"Я хорошо поела."

Старушка со светлыми волосами осторожно улыбнулась. Её улыбка казалась счастливой, Чжо Минджун улыбнулся в ответ.

"Спасибо. Хорошего дня."

"Это прекрасное время. Держи её крепче."

"…Я буду считать, что вы говорили о ноже."

На неожиданный удар, Чжо Минджун ответил и смущённо улыбнулся. Она рассмеялась и вышла из зала. Она была последним клиентом.

Лицо Чжо Минджуна расслабилось. Это также потому, что он не особо нервничал. Он четырежды вносил в зал подносы с блюдами. И тот, чьи блюда быстро сметались, был Хьюго. Он 5 раз выносил блюда. Но даже так, результат Чжо Минджуна не плох. Точнее говоря, он даже был превосходен.

Кроме Чжо Минджуна и Хьюго, те кто выносил свои блюда ещё 4 раза, это Хлоя, Кая и Саша.У всех была оценка в 8 баллов. В случае Андерсона, с его 8-бильной лазаньей, это было блюдо, которое не могло привлечь людей и заставить съесть его снова. То же было и с Марко. Шоколадный тирамису это десерт, больше ничего не сказать. Кулинарная оценка была также 8. Однако, люди, которые ели это уже наскучившую вещь, предпочитали клубничный шифоновый бисквит. А значит, Саша смогла получить результат получше.

'Как же всё изменится после голосования.'

Если говорить об одной подаче, то речь шла о 20-ти блюдах. 1 балл за 1 блюдо. И 10 баллов за 1 голос. Это как два голоса на одно блюдо. Каждый час приводили новых клиентов, и их общее количество было приблизительно 500 человек. Если получить хотя бы десятую часть голосов, то это уже станет гарантией безопасности от дисквалификации, потому что количество блюд для клиентов было достаточным. Если кто-то и был обеспокоен, то это был…

'Марко.'

Даже если два голоса и было неплохо, но он подавал свои блюда лишь дважды. И количество блюд было 50. По правде говоря, это не много.

В зале, после того как ушел последний клиент, Алан открыл рот. Это был спокойный голос.

"Получение баллов окончено."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 76. Неожиданное сотрудничество (часть 4)**

"Чжо Минджун сглотнул. По правде говоря, он не думал, что его дисквалифицируют, но даже так, его сердце не успокаивалось.

Он слегка покосился на Марко, и тот не выглядел слишком хорошо. Хьюго, стоявший рядом с ним похлопал его по спине, ничего не говоря. Эмили спокойно сказала.

"После того, как мы объявим о результатах, вы будете разделены на две категории. Выжившие и те кому это не удалось. Как вы думаете, кто будет дисквалифицирован?"

На вопрос Эмили никто не ответил. Потому что они не хотели выказывать неуверенность. Эмили кивнула. Молчание после такого вопроса было очевидным. В этот момент, когда она собиралась повернуть голову, Марко осторожно поднял руку. Эмили взглянула в лицо Марко, в котором не было и следа улыбки. Марко немного замялся и сказал столь низким голосом, что казалось, будто он говорить шепотом.

"Я думаю, что буду дисквалифицирован."

"…Марко. Верно, твоё блюдо съело лишь несколько человек. Но ещё остаются голоса. Почему ты уже сдался?"

"Не то, чтобы я был не уверен в своём тирамису. Но остальные тоже отличные повара. Я не думаю, что получу больше голосов, чем они. Ничего более…"

Марко горько усмехнулся. Он был вынужден говорить спокойным голосом.

"В первую очередь, я думаю, что лишь половина людей пришла сюда поесть. И за вычетом тех, кто взял блюдо повторно, не наберётся и половины. Я не могу надеяться на то, что получу больше голосов, чем другие, из этого меньшинства."

Говоря о том, что он не надеется, было ясно, что он был очень пессимистичен. Глаза Эмили стали менее яркими. Голос, исходивший от него был ещё ниже, чем обычно.

Я понимаю, что ты подавлен. Но если ты сможешь выжить, что тогда ты будешь чувствовать?"

"Во-первых, я буду чувствовать себя прекрасно. И…"

Марко на мгновение остановился. Он посмотрел на других участников. На Каю, Чжо Минджуна, Андерсона… Только после того, как он посмотрел на каждого из них, он еле открыл рот.

"Я хотел бы остаться с ними. Они лучшие люди в моей жизни."

"…Я тоже надеюсь, что у тебя получится."

После сожалеющего голоса Эмили, разговор закончился. Джозеф кашлянул и посмотрел на Алана. Алан посмотрел на карточку, которая была у него в руке.

"Прежде чем объявить результаты голосования, и сколько ваших блюд было съедено, я скажу за кого проголосовали мы. Для начала, я скажу за кого проголосовал я."

Алан немного помедлил. В этот момент, Чжо Минджун думал, что Алан назовёт его, так как он смотрел на него, но нет.

"Кая. Это ты."

Брови Каи поднялись. Она посмотрела на Алана так, будет не ожидала такого. Алан сказал спокойным голосом.

"Я итальянец. Я лучше других знаю, какой должна быть истинная фриттата. Кая, ты заставила меня почувствовать нечто родное, в этой далёкой стране. По правде говоря, я удивлён. Ты не училась у поваров Италии… Нет, думая об этом, ты даже не была в итальянских ресторанах. Я просто удивлён тем, что ты знаешь идеальный аромат фриттаты."

Кая молча выслушала Алана, а после спросила.

"Вы очень долго говорили, так что, я не совсем поняла, вы меня похвалили, так ведь?"

"…Беспрецедентно, это был комплимент."

"Тогда, спасибо."

Уголки её рта приподнялись. Это была провокационная улыбка. 'В эти времена, с подростками непросто.'. Подумал Алан, вздохнув про себя. Он вспомнил детство. Были ли люди, которые чувствовали себя также, как он?

На мгновение, атмосфера стала неловкой. Джозеф открыл рот.

"Кажется, теперь моя очередь. Я долго размышлял, кто из двух. Саша и Марко."

Слабая улыбка появилась у Марко. Джозеф ярко улыбнулся и продолжил говорить.

"Вы приготовили очень хорошие блюда. Они подходят моему вкусу. Так как я уже в возрасте, мне по нраву блюда, которые утомляют мою челюсти меньше. Шифоновый клубничный бисквит Саши и тирамису Марко. Суть в том, что они оба были нежными для меня. Баланс вкуса также был идеален, и не казался чрезмерным. По правде говоря, по этим блюдам сложно сказать, какое лучше. И по тематике они одинаковы."

Чжо Минджун невольно кивнул. Оба блюда на 8 баллов. Конечно же, были и некоторые разногласия, но можно заметить, что они были на одном уровне. Джозеф продолжил говорить.

"Однако, у блюда Марко освежающего вкуса меньше, чем у Саши. В её клубничном шифоновом бисквите был крем, который содержал лимонный сок и кислинку клубники, самостоятельно очищающий твой язык. А твоё тирамису было просто сладким. Несомненно, в тирамису я не смог найти множество вещей, которые стоило бы отметить… жаль. Я отдаю голос Саше."

"Спасибо."

Ответила Саша спокойным голосом. Она не была столь бестактна, чтобы выражаться счастливым голосом, когда рядом с ней стоит Марко, с омрачённым выражением на лице.

Эмили кашлянула. Она посмотрела в сторону Чжо Минджуна и Хлои.

"Я скажу вам заранее, но это лишь на мой вкус. Не как судьи, а как клиента. В последнее время, меня стала больше интересовать азиатская кухня. Иностранные вкусы и ароматы. В настоящее время, мне нужен особый колорит."

Её рот был открыл. Эмили показала на язык пальцем и сказала.

"И мой язык поведал мне. Что оба блюда смогли его хорошенько простимулировать. Несомненно, я несколько раз ела дак галби и мапо тофу… я могу сказать это наверняка. Это были одни из самых вкусных блюд, которые я пробовала."

"Спасибо."

Ответил Чжо Минджун, показывая легкую улыбку. У Хлои было просто смущенное лицо, она размышляла, нужно ли ей тоже что-то говорить или нет. Эмили начала говорить быстрее, прежде чем она успела до конца всё обдумать.

"Хлоя. Я волновалась из-за того, что ты положила арахисовое масло в мапо тофу… но это был твой джокер. Было нежное ощущение остроты сверху. И Минджун, я почувствовала, что твоё дак галби на вилке было зажато в тиски имбирём. Можно ли назвать это слиянием?"

Чжо Минджун и Хлоя ничего не говорили и просто смотрели на Эмили. Вероятно, её точка зрения стала для неё ношей, но Эмили лишь неловко засмеялась и продолжила говорить.

"Это было немного неловко, хвалить тебя, прости. Но даже так, я хотела сказать, что хорошо поела. И… лично, я за Минжуна."

В этот момент, лицо Хлои дрогнуло. Она была огорчена, но всё же аплодировала с улыбкой. Чжо Минджун хотел подсознательно поклониться, но открыл рот.

"Спасибо за то, что вам понравилось."

"Я не просто съела нечто вкусное. Минджун, ты растёшь на этом состязании, и мы это ясно видим. Во-первых, это было не превосходно…"

Чжо Минджун просто улыбнулся. Эмили посмотрела на него как на двоюродного брата и сказала.

"Придерживайся этого. Если ты будешь придерживаться сегодняшней готовки, вероятно, тебе удастся победить. Но тогда, мои планы принятия тебя в эпикурейцы будут разрушены… Но всё равно, я буду болеть за тебя."

"…Можно говорить в эфире что-то столь откровенное?"

"А чего здесь скрывать? Ты, вероятно, будешь наиболее перспективен как эпикуреец в этой стране, нет, во всей истории."

Ему это уже стало немного докучать. Чжо Минджун отступил с неловкой улыбкой на лице. Алан громко сказал.

"Наши голоса, судей, это лишь один голос клиента. Незачем чувствовать разочарование, если мы вас не выбрали. Для начала, объявлю количество блюд. Ну, я думаю, вы тоже смутно догадываетесь."

Если вы подали лишь раз, что получите где-то 20 блюд. Хьюго подавал блюда 5 раз и получил не менее сотни блюд. В случае с Чжо Минджуном, который подавал 4 раза, то значит, что он получил от 80 до 100 блюд. И лишь дважды подавал блюда Марко. Алан открыл рот.

"Худший результат у Марко. Ты подал пятьдесят блюд, и пустых было лишь два. Как ты думаешь, почему ты так провалился?"

"…Как вы и сказали. Он был слишком сладким. Несомненно, некоторым людям этого хотелось… Я не думал, что они предпочтут кислый вкус. Это была моя ошибка."

"Хорошо что ты это понимаешь. Однако, Марко, твоё тирамису было прекрасным. Нет нужды быть подавленным.."

Объявление продолжалось. Хьюго получил первое место со 113-ю блюдами. Второе место Кая с 93-мя блюдами. И следующим был он.

"Минджун, третье место. У тебя 92 блюда."

Это был Чжо Минджун. Он показал слабую улыбку и толкнул Каю локтем. Кая пронзила его взглядом, спрашивая, за что он её толкнул. Он прошептал низким голосом.

"Это лишь из-за разницы в одно блюдо."

"Ты никогда не сможешь сократить разницу в наших жизнях."

"Незачем сокращать, если это лишь одно блюдо. Тут примерно то же самое."

"Когда Усэйн Белт бегает, он всегда бегает с минимальной разницей, но он по-прежнему на вершине мира."

"Интересно. Помимо этой разницы, здесь нету атлета, зовущегося Усэйн Белт."

"Хмпф, тогда ты не знаешь его. Идиот. Будучи в тени мировой культуры."

Он хотел сказать ей, что это был не Белт, а Болт, но Чжо Минджун промолчал. Судьи смотрели на них глазами, в которых читалось, чтобы они замолчали. Он вспомнил школьные годы, когда получал выговор от учителя. Кая проворчала что-то столь тихим голосом, что его просто было нереально расслышать, и опустила голову.

Объявление результатов по блюдам завершено, но это никого не волновало. Потому что они уже имели общее представление об этом. Главное голоса. В зависимости от того, сколько они получат баллов, будет решена их судьба. Алан сказал спокойным голосом.

"Мы не будем терять времени и сразу же скажем о результатах. Я начну называть их с лучших результатах. Хьюго, 7 голосов. Кая, 17 голосов.

После объявления голосов Каи, послышалось 'о.'. Если объединить голос судьи и количество клиентов, у неё было 103 балла. Но если она получила 17 голосов, то она получила ещё почти что в два раза больше того, что у неё было. Вероятно, Кае удастся получить первое место по голосам. В этот момент, когда Чжо Минджун восхищался ей.

"Минджун…"

В этот момент, вопреки тому что он говорил, он замолчал. А после продолжил говорить дрожащим голосом.

"…24 голоса."

"Грёбаное сумашествие."

Кто-то выругался. Но никто его не обвинил. Потому что у них было то же чувство. Он получил 24 голоса. Алан пронзительно взглянул. Он думал, что это было не просто потому, что его блюдо было вкусным.

'Недостижимость. Поклонники. Это самые важные причины.'

Это было неизбежно. Даже не четверть от клиентов, ищущих ресторан подходящий для эпикурейцев. Большинство из них считали, что раз уж он знаменит, в нем будет по-настоящему вкусно. Также, в случае с известными ресторанами, в зависимости от того, как его оценит эпикуреец, реакция клиентов также изменится. Даже если они представляют одно и то же блюдо, в одно время оно будет вкусным, в другое отвратительным.

Вот почему это важно. Не было бы этого, такой повар как Дэйв не смог бы открыть свой собственный ресторан, но он работал в Острове Розен лишь потому, что у него не было капитала на создание собственного ресторана.

Даже если Чжо Минджун откроет ресторан со своими отстойными навыками, это будет лишь бахвальством перед клиентами. Потому что его абсолютное чувство вкуса придаст им уверенности, что это будет как в трёхзвёздочном ресторане. Вероятно, это не только для эпикурейцев, но и для бизнес кругов Чжо Минджун выглядит как какая-то драгоценность. Потому что если они смогут вставить его в свою команду по разработке меню и будут продавать меню Чжо Минджуна, это привлечёт много клиентов.

(П.П. Алан, я убить тебя готов за столь сложные фрагменты с твоими мыслями…)

"Алан?"

Голос Эмили пробудил Алана от его размышлений. Алан продолжил неловко говорить.

"Я был в недоумение от этих слов, поэтому я немного удивлён. Я продолжу. Хлоя, 10 голосов. Андерсон, 12 голосов. Саша, 9 голосов. Иванна, 6 голосов. Оливия, 5 голосов. Джоанна, 6 голосов. И… Марко, 7 голосов."

7 голосов. С учетом того, что людей взявших блюдо Марко было 50, это действительно выдающийся результат. Пока участники подсчитывали в голове, Джозеф сказал спокойным голосом.

"Я объявлю человека, занявшего первое место в этом задании. Первое место получило 332 балла, 92 с блюд и 240 с голосов… Хорошо, у вас на лицах написано, что вы уже знаете кто это. Верно. Это Минджун. Минджун, в следующем задании у тебя будут особые привилегии."

"…Спасибо."

Ответил Чжо Минджун со смущённым лицом. Он любил побеждать, но чтобы 24 голоса? Неужели его блюдо смогло обеспечить столь убедительную победу? Он мог думать лишь об этом.

Кая на 2-ом месте. Не так мощно как у Чжо Минджуна, но количество её баллов также было подавляющим, по сравнению с другими. Дальше называть кого-то было бессмысленно. Объявили худшие результаты.

"Я объявлю о худших результатах. 121 балл. Этот человек получил 5 голосов и подал 71 блюдо. Ты хорошо поработала. Оливия. Пожалуйста, покинь Великого Шеф-Повара."

Вдруг, Оливия заплакала. Чжо Минджун просто смотрел на неё. Хотя ему и не удалось с ней сблизиться, это была девушка-испанка, приносившая ему свои блюда на оценку. Хлоя обняла её с лицом столь же печальным.

Оливия ушла с кухни, атмосфера вновь накалилась. Двое будут дисквалифицированы. Кто же будет следующим, Чжо Минджун не делал подсчетов. Он не хотел.

"Второй дисквалифицированный получил 52 блюда и 7 голосов. В соотношении количества блюд и голосов весьма неплохо. Марко."

В этот момент, повисла тишина. Джозеф не был подавлен этой тишиной. Он продолжил говорить спокойным голосом.

"Твоё тирамису было действительно хорошим. Ты хорошо поработал. Продолжай готовить и в будущем. У тебя была достаточно хорошая выпечка, чтобы подавать её в моём ресторане."

"…Спасибо."

В отличии от Оливии, Марко не плакал. Хотя его глаза стали немного влажными, он не хотел также расплакаться.

Смотря на спину Марко уходящего из кухни, никто не произнёс и слова. Прежде чем он вышел, Марко повернулся. Хотя, они не знали, кто именно смотрел на Марко, он думал, что смотрели все.

"Победи! Обязательно!"

Никто не мог открыть рта и сказать, что собирались.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 77. Весна, весна, весна (часть 1)**

Май. Погода отличная, в саду медленно цветут цветы. Чжо Минджун сидел на скамейке с наушниками в ушах и книгой в руках. Это походило на произведение искусства, но книга в руках была не литературным произведением, а кулинарной книгой.

Кая посмотрела на него и нахмурилась, будто ей что-то не нравилось. Она подошла к нему и открыла рот. Послышался грубый голос.

"Что слушаешь?"

Кая выхватила наушник из уха Чжо Минджуна, поднесла к своему, и нахмурилась.

"Классика?"

"Точнее говоря, это Концерт Мендельсона Для Скрипки Ми Минор… Что с этим выражением на лице?"

"Насколько скучным надо быть, чтобы получать наслаждение от такого?"

"…Что насчет классической музыки? Если ты не собираешься слушать, верни."

Чжо Минджун нахмурился и попытался забрать наушник. Кая положила руку на ухо, не собираясь его отдавать.

"Кто сказал, что я не буду слушать это? Это лучше, чем слушать ветер."

Сказала Кая и села на подлокотник скамьи, а затем посмотрела на страницу, на которой был сконцентрирован взгляд Чжо Минджуна. Она нахмурилась.

"Почему тут так много сложных слов?"

"Это слова твоей страны."

"Это слова пришельцев, замаскированные под английские."

Чжо Минджун пожал плечами. Кая сказала так, будто это не было необоснованно. Множество слов было заимствованны из французского или испанского, и даже Чжо Минджуну приходилось искать некоторые слова в словаре.

Из-за того, что Кая наклонилась чтобы взглянуть на книгу, её дыхание щекотало его шею. Чжо Минджун оглянулся на Каю и спросил.

"Тебе скучно?"

"Мне нечего делать, но мне не скучно."

"Нечего делать, но не скучно?"

Кая посмотрела на Чжо Минджуна. Изображение Чжо Минджуна было огромно в её глазах. Он не был намерен продолжать смотреть ей в глаза, которые были похожи на зеркала, поэтому он отвернулся. Почему? В тот момент, когда их взгляды пересеклись, он смутился. Чжо Минджун открыл рот.

"Как насчет сделать несколько упражнений, как Хлоя?"

"Ты почти не делаешь упражнения. Разве я тебе не говорила? У мужчины должны быть мышцы, чтобы считаться мужчиной."

"Мне незачем становиться твоим идеальным мужчиной."

"…Это верно."

Кая прикусила губу, будто хочет что-то сказать, а после почесала затылок. Чжо Минджун посмотрел на неё неловким взглядом. Его глаза остановились на её растрёпанных волосах.

"Ты волосы моешь?"

"Мыла, вчера."

"Даже если и мыла, после сна нужно мыть снова."

"У меня сухая кожа, поэтому незачем их мыть снова. Что, почему? Не смотри так на меня. Не я грязная, а ты слишком чистый."

"…Нам нужен судья. Хлоя!"

Чжо Минджун нахмурился и замахал руками Хлое, которая как раз пробегала мимо. Хлоя, одетая в облегающий темно-синий спортивный костюм, подошла к ним. Она вытерла пот со лба и показала растерянное выражение на лице.

"Зачем меня звал?"

"Нужен человек, чтобы кое-что понять. Нужно ли мыть волосы утром, если мыл вечером?"

"Интересно. Я моюсь по-много раз, потому что после всех этих упражнений я вспотевшая."

"Но ты же моешься после того как проснулась, верно?"

"Как правило я…Моюсь. Но зачем?"

На вопрос Хлои, Чжо Минджун не ответил. Вместо этого, он посмотрел на Каю с улыбкой, давая понять, что он победил. Просто смотря на сердитое лицо Каи, она смогла понять ситуацию. Она горько улыбнулась.

"Так вы спорили о мытье волос? Я понимаю Кая, но… Минджун, ты же не ребёнок."

"Подожди, почему ты подразумеваешь меня такой?"

"Потому что Кая это Кая?"

Сказала Хлоя и мило улыбнулась. Это была очень красивая улыбка. Если у тебя есть глаза, то эту улыбку невозможно возненавидеть. Ей было завидно, и она хотела такую же улыбку, но задумавшись, Кая поняла, что такая улыбка ей не подойдёт.

Кая встала с беспокойным выражением на лице. Наушник вылетел из уха. Не из уха Каи, а Чжо Минджуна. Кая показала удивлённое лицо и сказала.

"Прости. Я не мыла утром голову и выдернула твой наушник."

Чжо Минджун фыркнул и ответил.

"Обед приготовь."

—

[Я: Как дела?]

[Марко: Нормально, не спеша подыскиваю себе работу.]

[Я: Думаю, многие хотели бы заиметь тебя в качестве кондитера.]

[Марко: Куда бы я ни пошел, везде довольно хорошая реакция, как выйду узнаю результаты.]

На пришедший ответ, Чжо Минджун улыбнулся. Навыки показанные в эфире однозначно помогут. Но даже не считая навыков, приняв его, популярность ресторана возрастёт. Престиж Великого Шеф-Повара в США был велик.

[Я: Позвони, как только получишь работу. Я навещу тебя. Но только если это в США.]

[Марко: Хорошо, спасибо. :> ]

Чжо Минджун положил мобильник. Часть его работы с духовкой завершена.

То, что он сейчас готовил, это французский яблочный пирог тарт татен. Рецепт прост. Как и вся выпечка, всё начинается с теста. После формирование горки просеянной через сито муки, в середине делается отверстие, куда вливается холодная вода и соль. В этом процессе нужно медленно вливать воду, ведь тесто это основа. В действительности, вкус теста зависит наполовину от процесса его формирования.

После замеса теста, нужно положить его в форме креста, выровнять, положить в центр сливочного масла и сложить как такчи. Вновь выровнять, сделать как было изначально и вновь сложить. И так пять раз. Существует подобный метод при готовки удона.

(П.П. Такчи)

После этого, остальное было просто. Смазать маслом раскалённую сковороду и насыпать сахар. После положить нарезанные клином яблоки и подтопить в сахар. Если нагревать в течение 20-30 минут, яблочный сок, масло и сахар карамелизируются и покоричневеют.

Перед тем как вылить это на тесто, он сделал несколько отверстий, чтобы оно не стало сырым из-за соков яблок. После этого, нужно лишь поставить в духовку на 180-200 градусов, и всё. На самом деле,есть ещё один шаг — аккуратно перевернуть тарт татен. Тогда он покажет опаленные яблоки, раскрывая ароматы масла и карамели.

И тарт татен Чжо Минджуна получился довольно хорошим.

[Тарт Татен.]

Свежесть: 96%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое.

Кулинарная оценка: 6/10

Здесь не было никаких специальных методик, но он был сделан с верностью стандартам. Если подумать, то для его уровень выпечки 5, это довольно-таки неплохой результат. В действительности, получить блюда на 6 баллов проще в выпечке. Но вероятно, это всё из-за его кулинарной оценки. Потому что у людей просто знающих как испечь и людей с опытом, результаты будут разными.

"Разве он хорошо получился?"

Андерсон подошел к нему и спросил. В него в руках был мильфей. Белый крем на нём казался вкусней чем сам тарт татен. И даже кулинарная оценка была 7. Чжо Минджун сглотнул. Андерсон сделал шаг назад, насторожившись.

(П.П. Мильфей (название переводится буквально как «тысяча листов») – оригинальный французский десерт или закуска из слоёного теста (мы все хорошо знакомы с этим десертом под названием «Наполеон»). Этот десерт представляет собой небольшие пирожные прямоугольной формы, но иногда их делают большими и круглыми.)

"Ты не можешь его съесть. Мы договорились, что поедим вместе, когда начнётся эфир."

"…Мог бы и исключение сделать. Я попробую его для тебя."

"Прости, но не надо."

Сказал Андерсон и поднял уголок рта. Чжо Минджун вздохнул. А затем Кая врезалась в Чжо Минджуна и пошла дальше. У неё в руках был чизкейк, но то что бросалось в глаза, прилизанные волосы. Сколько шампуня она использовала? Ароматы яблока и лайма таранили нос, а волосы были похожи на те, которые можно увидеть у моделей с показа мод. Кая прошла несколько шагов и немного оглянулась.

Андерсон ухмыльнулся и спросил.

"Почему она такая?"

"Это же Кая."

Андерсон понимающе кивнул. Это же Кая. Почему столь короткие слова столь убедительны?

На кухне были не только эта троица. Там были Хлоя, Саша, Джоанна, Иванна и Хьюго. Все 8 участников были собраны. Они не собирались готовить ужин, потому что уже поели. Сейчас они готовили закуски к просмотру трансляции. Чжо Минджун сказал с сожалением в голосе.

"Было бы классно, если бы Марко остался. Я не ел ничего вкусней, чем его суфле."

"Ты так говоришь, потому что не пробовал моего."

"…Почему ты такой противный?"

"Мир слишком ревнив к хорошим людям."

"Думаю, это так только для тех, кто лишь наполовину добрый."

"Если я только наполовину хороший в моём возрасте, тогда, следующие 10 лет я буду потрясающим."

Чжо Минджун покачал головой, как если бы его уже подташнивало от этого. Со стороны можно увидеть какой человек на деле. И, по крайней мере, Андерсон был стабилен в одном.

"Ублюдок бессовестный."

"Ты не лучше."

Сказал Андерсон спокойным голосом. Чжо Минджун посмотрел на Андерсона и потряс головой.

"Я бессовестный?"

"После того как ты это услышал и так на удивление спокойно это сказал. Взгляни, разве ты не бессовестный?"

"…Немало?"

"Я думал, что ты прекрасно говоришь на английском, но ты всё же остаёшься иностранцем. В таких случаях говоря не мало, а много."

Чжо Минджун фыркнул и спустился по лестнице. Как только он вошел в холл 4-го этажа, он увидел Каю, севшую на диван поближе к телевизору. Точнее говоря, она лежала между подлокотниками.

"Похоже, ты собираешься стать коровой."

"Что сказал?"

"Это из моей страны. Если ты ешь лёжа, то обязательно станешь коровой."

"Не свиньёй?"

"Вероятно, потому что лёжа плохо усваивается еда. Не знаю."

(П.П. В корейском: корова — 소, усваивать — 소화)

"Хмпф. Даже если ты хочешь учится в колледже, смысла не будет. Ты даже такого не понимаешь."

После слов Каи, Чжо Минджун слегка улыбнулся и сел на своё место. Кая протянула руку, всё ещё лёжа.

"Дай мне своего. Хочу попробовать."

"Попробуешь когда начнётся."

"Ох, пожалуйста. Не поступай так ничтожно. До начала не больше 10 минут."

Чжо Минджун лишь облизнулся и дал тарелку с тарт татеном. Кая съела кусочек и кивнула, показывая лицом, что он был неплох.

"Хороший."

"Не слишком сладкий?"

"Ты считаешь это слишком сладким. Ну, может для тебя он немного сладковат. Но даже так, клиентам такое понравится."

После слов Каи, Андерсон кивнул.

"Чем больше стимулирует, тем хуже для здоровья клиентов. Но клиенты не заботятся о здоровье. Если бы они хотели здоровья, то они бы пошли в больницу, а не в ресторан. Но, несомненно, найдутся рестораны, в которых подают исключительно здоровую пищу… и по правде говоря, успехом они не пользуются. Здоровье и стимуляция не являются противоположностями, но даже так, между ними уж точно не один шаг."

Когда Андерсон договаривал свою речь, послышались шаги со стороны лестницы. Оставшиеся пять участников шли с пудингами, тортами и другой выпечкой, которую они только что сами сделали.

"Ещё не началось?"

"После рекламы."

"Хорошо. Как раз во время."

Хлоя весело засмеялась и села на своё место. Пока они поглощали свои блюда, реклама быстро прошла. Логотип Великого Шеф-Повара заполнил экран, трансляция началась. Как и на прошлой неделе с едой на колёсах, так и сегодня было о том же.

Все знали содержание. По правде говоря, им больше нравилось наблюдать за остальными, нежели смотреть на себя. Например, когда Чжо Минджун и Питер серьёзно беседовали. На самом деле, Чжо Минджун был очень смущён, но другим это было интересно. Джоанна удивлённо спросила.

"Вы двое говорили об этом? Почему я не знала? Я была рядом."

"Просто мы тихо говорили."

Но даже так, не все сцены были смешными. Потому что история с придурком, который начал выяснять отношения с Каей, и в конце концов всё закончилось на Хлое, была неприятной.

"Скотина тупая. Ему жить расхотелось?"

Сказал Чжо Минджун голосом полный презрения. Было странно, что он ругался, но никто не обратил внимания. Потому что они чувствовали тоже самое. То же было, когда появился очередной недоносок у команды Чжо Минджуна. Кая сказала циничным голосом.

"Нищая сука. Посмотрите, как она всё съела и просит вернуть деньги. Если бы такое было в моём городе, она бы уже исчезла на следующую ночь."

"…Не думаю, что я смог бы выжить в таком городе."

"Я тебя не спрашивала."

Резко сказала Кая. Хлоя поглаживала волосы Каи. Она любила растрёпанные волосы, и кажется, она была разочарована, что они у неё гладкие. Кая открыла глаза как кошка и спросила.

"Сколько уже можно относится ко мне как к ребёнку?"

"Но ты же моложе меня."

Засмеялась и ответила Хлоя. Кая поворчала, но не стала останавливать её руку. Это как смотреть на кошку с собакой. Именно в этот момент, на экране появилась Рэйчел Роуз. Мартин не упустил ни единой сцены с ней. Он не мог этого допустить. Потому что она совершенно особая персона. Она — человек, который гарантированно может поднять рейтинги.

"Рэйчел Роуз… Ты и в самом деле встречался с ней."

Ошарашенно промямлила Саша. Даже когда она услышала, что они с ней встречались, она подумала, что это всё брехня, но теперь, когда она увидела это на экране, у неё были совершенно другие чувства. В этой сцене, на Чжо Минджуна сконцентрировано всё внимание. От зрителей, и поваров.

Но, в действительности, они не ревновали, потому что это было далеко за пределами нормального. Абсолютное чувство вкуса, это просто читерская способность. И лишь потому, что у неё огромное влияние, она утвердила это. Но им было любопытно, понял ли это красавчик.

А дальше всё было довольно простенько. Итоги задания, как обычно назвали дисквалифицированных. Вновь смотреть на сцену, где дисквалифицируют Джейкоба не очень приятно, но все продолжали смотреть. Потому что это может случиться в любое время.

И уже после, показывали моменты, как команда Чжо Минджуна ужинала в Острове Розен. По правде говоря, Чжо Минджуну хотелось поскорей улизнуть отсюда. Потому что он знал, что эта сцена неплохо получилась. Они думали, что только роскошные блюда попадут в эфир, но через несколько минут появилась сцена, на которой Чжо Минджун плакал. Скорей всего, эта сцена заставит зрителей ещё сильней увериться в его гениальном чувстве вкуса… Хотя он таковым и не является. Но, к счастью, над ним не смеялись, кажется, все были больше заинтересованы в еде…

"Ты плакса. Плакса."

Сказала Кая, мерзко улыбнувшись. Чжо Минджун покраснел и открыл рот.

"Нет, это было неизбежно. Если ты его попробуешь, то поймёшь."

"…Когда-то настанет тот день, когда я его попробую? Три звезды."

"Почему бы и нет? Настанет."

"Надеюсь."

"Ты просто собираешь съесть его? Тебе предстоит стать шеф-поваром трёхзвёздочного ресторана. Трудно ли будет?"

Андерсон ответил.

"Этот сумасшедший."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 78. Весна, весна, весна (часть 2)**

Джейсон Бин: Остров Розен… тоже туда хочу. Сколько это будет стоить?

София Чен: Зависит от филиала, ну а в Чикаго, $300(=19 425 рублей на 13.09.16) на человека должно хватить. Если отправиться в другой трёхзвёздочный ресторан, то должно быть около половины этой цены.

Джейсон Бин: @София Чен, по сравнению с ценностью твоего имени, это не так дорого. Я думал, что будет не меньше тысячи долларов.

София Чен: @Джейсон Бин, ресторан, который взял бы с вас тысячу долларов… только если вы закажите дорогие продукты, и то, я думаю, что сложно найти такое место.

Томос Сэрри: В еде на колёсах есть какая-то романтика. И то, как Питер говорил с Чжо Минджуном было тоже круто. Было ли это ощущением дружбы однополчан, которые отправляются на войну? Ну, даже если и так, тот факт, что Питер очернил Каю в прошлом, не исчезнет.

Данте Мильес: Я понимаю тебя, но не могу посочувствовать. В той ситуации это заставило чувствовать себя неприятно.

Сиенна.А.: Лично я считаю, что Андерсон показал себя очень опытным с едой на колёсах, и это было приятно видеть. И мне также понравилось, когда Хлоя заступилась за Каю.

Люк Джо: Это было действительно прекрасно. Раздражение от того ублюдка сразу же улетучилось, после того, как я увидел действия Хлои. Кажется, она действительно очень добродушна. Я хотел бы стать её другом.

Кая Лотос: Я Кая.

Глори Кастильо: Тогда я Чжо Минджун.

Кая Лотос: @Глори Кастильо, так это ты сидишь рядом со мной прямо сейчас?

Джина Карр: @Глори Кастильо, не реагируй на таких. Люди действующие так просто хотят привлечь к себе побольше внимания.

Кая Лотос: @Джина Карр, так-то я Кая.

Рой Шефран: Я женюсь на Кае.

Вретик: Я думаю, Чжо уже забрал её.

Рой Шефран: @Вретик, тогда я её верну.

Пат Фиаско: Во всяком случае, я никогда не думал, что вновь увижу Рэйчел на экране. Я думал, что она хочет остаться в памяти других молодой, но вновь взглянуть на неё было приятно. Я думаю, рейтинги будут высокие.

К.Р.Р.: Думаю, они повысятся на 1/3. Меня больше удивил тот факт, что она заинтересована в Чжо Минджуне, нежели в своём внешнем виде. Я слышал, что все обучающиеся у Рэйчел повара как минимум получили по 1 звезде Мишлен. Будущее Минджуна однозначно светлое.

Пат Фиаско: @К.Р.Р. Было бы неплохо, если бы Минджун и Кая совместно открыли ресторан. А после поженились.

Тесс Джилли: Мне есть что сказать. Когда я был в средней школе…

"Почти всё о Минджуне и Кае."

Хлоя прочла все комментарии и положила мобильник обратно в карман. Даже если она не пыталась, это было слишком неизбежное чувство, беспокойство. 'Я тоже сделаю всё возможное.'. Внутренне сказала она себе, так что, её никто не мог услышать.

И это не из-за того, что она не была популярна. Хлоя тоже была участником, со своими характером и способностями. Впрочем, популярность Каи с Чжо Минджуном была слишком подавляющая. И даже Андерсон был популярней Хлои. Конечно же, смысла в подобном рейтинге нет, по результаты расстраивают.

Сейчас даже не осень, а весна, так почему же они этого не чувствуют? Хлоя сжала щёки с обеих сторон руками, и нахмурилась так, что у неё губы стали похожи на рыбьи. Джоанна и Иванна, которые наблюдали за ней, на мгновение переглянулись и повторили её действия. Джоанна спросила.

"Почему такое плохое настроение?"

"Ничего такого. Просто устала."

Хлоя рассмеялась. Это был слабый смех. Иванна вытащила шоколад завёрнутый в полиэтилен из расщелины между грудей, и протянула Хлое.

"Съешь. Он придаст тебе сил."

"…Спасибо."

После того, как она развернула полиэтилен и съела кусочек, печенье, спрятанное внутри мягко покрошилось. А ещё там были сливки. Хлоя, любуясь, сказала.

"Ты его приготовила?"

"Не я, а Саша сделала его для меня."

"Тоже надо будет попросить её сделать мне."

Комбинация шоколада и сливок достаточно нежная. Хлоя показала красивую улыбку.

"Думаю, всё что делает Саша, каждый раз становится вкуснее."

"И ты? Я тоже так думаю."

Сказала удивлённо Джоанна. После этого, Хлоя доела оставшийся шоколад, и с весёлым лицом слизывала остатки шоколада с пальцев. В этот момент, они увидели, что Кая и Чжо Минджун спускаются по лестнице идя на кухню. Хлоя просто смотрела на них, не говоря ни слова, Джоанна открыл рот.

"Кажется, Кая снова будет готовить завтрак. И сколько они ещё планируют этим заниматься? Хотя, теперь, и я немного расте… Ай, что за?"

Джоанна замолчала и посмотрела на Иванну с обидой. Иванна придвинулась к Джоанне и предупредила её 'Шш'. После чего слегка взглянула на Хлою. Джоанна посмотрела на палец Иванны, и повернулась к Хлое, она смотрела на кухню со странным выражением на лице.

"…Правда?"

"Ага. Хлое нравится Минджун."

"Что?!"

Хлоя показала растерянное лицо и от удивления посмотрела на неё. Джоанна упёрлась лицом в руку(фейспалм). Она ущипнула её за талию, чтобы та действовала тактично, но в конечном итоге, она сказала это спокойным голосом. Хлоя начала размахивать руками, покраснев.

"Теперь и ты хочешь меня втянуть в это? Не, это совершенно не так."

"Ну и ладно."

Ответила Иванна, с присущим ей сонливым голосом, как если бы это не имело значения, так это или нет. Хлоя резко встала с места.

"Давайте попросим Сашу сделать ещё. Очень вкусно. Не хотите? Мы уже съели завтрак."

"…"

Ответа не было. Она лишь могла увидеть глаза Джоанны, наполненные подозрением.

Лицо Хлои стало заплаканным.

—

Остров Розен в Чикаго засыпали звонками о бронировании, после той сцены с Чжо Минджуном. Несомненно, в трёхзвёздочном ресторане незачем так получать столик, но это не тот случай. Звонков было столько, что приходилось перезванивать по тысяче раз, только чтобы дозвониться.

Для Дэйва, оказавшегося в такой ситуации, было не понятно, радоваться этому или нет. Это хорошо, что клиентов много, но результатом стало то, что завсегдатаи даже не могли дозвониться и столкнулись с трудностями бронирования столиков…

Кроме того, было множество людей, которые в назначенный день отменяли свой заказ, из-за волнения. Нет, скорее, так даже лучше. Если бы они не отменяли бронь и в результате не появлялись, то ингредиенты бы пропали в пустую. Ресторанов разорённых из-за такого было не один и не два, так что, волнение Дэйва было объяснимо.

Однако, не прошло много времени и его лицо изменилось на счастливое. После того, как он услышав доклад от младшего повара, Дэйв тут же отправился в сторону комнаты. А затем ярко улыбнулся, смотря на людей, находящихся в комнате.

"Ох, боже ж. Джозеф, Алан и в дополнение Эмили! Вы пришли."

Все трое встали и по порядку пожали руки. Он не стал жать руку Алану, а просто обнял его. Были времена, когда Алан и Дэйв были на одной кухне. Алан сказал спокойным голосом.

"Это впервые, с момента получения трёх звёзд, так же?"

"Кажется так. Как жизнь?"

"Как и всегда, не жалуюсь. Но думаю, получи я ещё одну звезду, было бы лучше."

Дэйв улыбнулся и принял заказы. Хотя, их и заказами лучше не называть. Животное или растительное, на этом и заканчивается весь выбор. Все как один выбрали животное.

Дэйв вернулся на кухню, а судьи на мгновение замолчали. Некоторое время они болтали о чем-то бессмысленном, а после, Джозеф перешел к главному.

"На этот раз уровни участников достаточно высоки."

Это был счастливый немного сдержанный голос. В действительности, даже его лицо было таким. Он демонстрировал лицо студента, который не знал, как решить проблему. То же было с Аланом и Эмили. Эмили вздохнула и сказала.

"Минджун говорил об этом в интервью. О том, что в последнем задании 'Шведский стол', было шесть блюд на 8 баллов. Хотя, это было бы смешно верить в его стандарты на 100%, но если честно, я поняла эти цифры. Шесть блюд, о которых сказал Чжо Минджун, не падение, по сравнению со специализированными поварами, конечно. Если бы они немного лучше оформляли, то их было бы не стыдно предоставить даже в ресторане, и комментарии к ним должно быть были бы неплохими."

"Вот почему всё только сложней, как в таком задании мы должны…"

Изначально, они хотели проводить задания как уже заранее было спланировано. Но теперь, это не получается. Потому что из участников этого сезона, трудно найти кого-то, кто испытывал некую опасность.

В действительности, после того, как закончилось последнее задание, Мартин просто рыдал. Он наблюдал лишь за одним или двумя участниками, которые совершали ошибки или просто сдали позиции, но это были редкие случаи. Поэтому, участников приходилось дисквалифицировать за малейшую ошибку.

Несомненно, если выживут лишь сливки, уровень возрастёт, но если им надо заставить зрителя понервничать, то появлялись сцены с участниками и их твёрдым мнением. А они, по крайней мере, должны поддерживать накал. И это стало темой следующего эфира. Эмили открыла рот.

"Что об азиатской кухне? Я не думаю, что все к этому привыкли. У нас получилась прекрасная сцена, где они пошли по скользкой дорожке."

"Неплохая идея. Однако, зрители могут подумать, что мы дали Хлое, нет, Минджуну чрезвычайно выгодные условия. Смотря на это, у Минджуна просто огромный эффект популярности… Если бы это было лишь раз, но это произошло уже дважды, они могут подумать, что РП ему пом…"

Алан замолчал. Он сглотнул, смотря на официантов подносящих блюда. Амисбуш был размещён на опаленной деревянной дощечке. Он положил гужер в рот и почувствовал вкус сыра, расползающийся по всему рту. Этот пикантный и сладковатый вкус облегчил его нервозность. Алан открыл рот, и сказал голосом, спокойней чем раньше.

"В любом случае, оставим идею азиатской кухни. Нам нужно что-то определённое."

Они не продолжали разговор, пока не съели основного блюда. Если честно, они были сконцентрированы на блюде перед их глазами, что даже не могли заговорить. Десерт. Поедая творожный судачи с желе из зелёных яблок, Эмили восхитилась.

"Минджун абсолютно точно воспроизвёл рецепт. Во вкусе ни грамма разницы. Такое чувство, будто он был приготовлен неким поваром, в неком ресторане. В то время, я полагалась на свои воспоминания, потому что он был похож…"

"…Определённо, я не могу почувствовать и малейшей разницы. Что и ожидалось от его абсолютного вкуса, здравый смысл использовать по отношению к нему сложно."

Сказал Алан скрипучим голосом. Эмили посмотрела на него с улыбкой, значения которой не понять и сказала нежным голоском. Меж её красных губ показался красный язычок.

"Если он пойдёт этим путём, то он несомненно станет эпикурейцем, появление которого просто нереально дважды в истории. Что насчет пути кулинарии? Конечно же, его умение воссоздавать рецепты бесспорно, но из-за этого, он не показывал своих кулинарных способностей, так?"

"Только потому, что он не показывает их много, не нужно боятся и опускать руки. У Минджуна удачное чувство вкуса, показанное им в готовке не сможет полностью его охарактеризовать. И я также рассматриваю его как повара. У него есть талант. И выживает он до сих пор не только из-за удачи."

Взгляды Алана и Эмили стали пронзительней. А когда атмосфера между ними накалилась, Джозеф мягко сказал.

"Однако, Минджун хочет стать поваром. Я думаю, что на этом можно закончить разговор."

"…Ты этого не знаешь. Вероятно, позже он изменит своё мнение."

Сказала Эмили с удручённым лицом. Джозеф открыл рот.

"Эмили. Как и ты не можешь выйти из мира дегустации, так и Минджун не может оставить мир кулинарии. Для каждого есть его место. И если у тебя не получается усесться на своё место, тебя это начнёт беспокоить, что ты просто этого не выдержишь. Так и место Минджуна там…"

Джозеф поднял палец. Это была рука, которая множество раз была обожжена маслом и огнём, а также было множество шрамов от порезов ножом. И плохо выглядящий палец, который ни в коем разе нельзя назвать привлекательным, указал на кухню.

"Вон там. Даже если сильно захочешь, ты не сможешь изменить его места. Тут никто не сможет ничего сделать, да и не следует."

Эмили ничего не ответила. Она также хорошо знала, что хочет Минджуна лишь из-за своей жадности. Сдавленный вздох выскользнул меж её губ. Именно в этот момент рот открыл Алан.

"…Задание, я придумал одно."

Взгляды Джозефа и Эмили обратились к Алану. Уголок рта Алана приподнялся.

"Почему наши мнения сталкиваются? Потому что появился новый тип ребят, которого мы раньше не наблюдали. И именно поэтому мы тут собрались. Участники, разумеется, по сравнению с предыдущими сезонами лучше. Ингредиенты, которые трудно обрабатывать теперь вызывают у нас головную боль. Тогда, нам следует немного вернуться в прошлое."

Алан, в наслаждении этим, рассмеялся, в не состоянии сдержаться. Эмили спросила так, будто сейчас помрёт от любопытства.

"Что это? О чем ты подумал?"

"Ингредиенты."

Алан продолжил говорить.

"Давайте дадим им ингредиенты, которые они раньше не обрабатывали."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 79. Неизвестность (часть 1)**

"Хлоя немножко странная сегодня."

Утро. Аккуратно осмотрев окружение, Кая сказала голосом настолько тихим, будто это был какой-то огромный секрет. Чжо Минджун долбанул Каю по лбу.

"Твои волосы в суп попадут."

"…Ты так и будешь продолжать это делать?"

"Так, а что такого странного с Хлоей?"

Кая нахмурилась и посмотрела на Чжо Минджуна пронзительным взглядом, и в конечном итоге открыла рот. И, естественно, этот голос был грубее обычного.

"Кажется, Хлоя чем-то обеспокоена. И в последнее время у неё какой-то рассеянный взгляд."

"Может быть, весенняя лихорадка."

"Если бы было нечто подобное, я уже давно бы сказала тебе об этом."

Чжо Минджун лишь улыбнулся вместо ответа. Кая нахмурилась.

"Почему улыбаешься."

"Да так, ничего."

Это похвально, что она, воздвигшая ото всех стену, в первую очередь волнуется о других. Но было очевидно, что если он скажет об этом, Кая будет отрицать. Чжо Минджун со спокойствием на лице повернул голову. Хлоя вынимала пельмешки из пароварки. Кулинарную оценку можно увидеть издалека, Чжо Минджун восхитился. 7 баллов. Для блюда сделанного за время меньше часа, очень даже.

В этот момент. Хлоя выкрикнула 'Ах' и удивлённо подняла руки. Кастрюлька соскользнула на пол и звучно ударилась. Ещё до того как Чжо Минджун встал, Кая была уже возле Хлои. Смотря на её покрасневшие руки, лицо Каи приобрело болезненный оттенок, хотя это и не она получила травму.

"Как ты умудрилась обжечься!?"

"Ахаха… Я в порядке."

"Да я поняла, что это случилось из-за твоей рассеянности. Подставь их под холодную воду. Я принесу медикаменты."

"Нет, я и в правду в порядке. Не надо…"

"Что будет, если на руках девушки останется шрам? Ты не такая как я."

Сказала Кая и пошла искать аптечку с серьёзным лицом. Чжо Минджун просто наблюдал за ситуацией, и повторил слова Каи с грустным лицом. 'Я не такая как вы.'.

Думая о её прошлом, эти слова можно понять. Кая не могла жить нормальной жизнью. Как девушка, как школьница и как дочь. В то время как девушки в её возрасте уже макияж на лица наносили, её лицо было в пыли; И в то время, как другие опрыскиваю себя духами, ей приходилось работать на рынке весь день, впитывая ароматы рыбы.

Однако, проблема была в том, что она сказала : 'Что будет, если на руках девушки останется шрам? Я не такая как вы.'. Он был подавлен, ведь её отношение к этому было такое, будто её совершенно плевать на то, что она может травмироваться. Она сама была девушкой. Он чувствовал себя плохо из-за того, что она считает чем-то нормальным мысль, что она ничего не стоит.

Чжо Минджун подошел к Хлое. Хлоя смущённо улыбнулась, держа руки под холодной водой.

"Ухх, так стыдно. Ошибиться в таком, я плохой повар."

"Почему ты так считаешь? Профессионалы тоже делают ошибки в мелочах. Если поранилась, думаешь что это конец?"

"Нет. Пожалуй, не нужно никаких медикаментов."

"В любом случае нужны. Шрам может остаться, если быть неосторожным."

"…Ты беспокоишься обо мне?"

"А разве ты мне не друг?"

После этих слов, Хлоя ничего не ответила и просто улыбнулась. Почему так? В тот момент, когда она улыбалось, его лицо по-прежнему оставалось мрачным. Он вспоминал сказанное ему Каей. То, что та была чем-то обеспокоена. И он также вспомнил совет, но не тот, о котором она спрашивала.

В это время, единственное, что Чжо Минджун мог сделать для Хлои, чтобы она получше задумалась о своём пути, было небрежное утешение. Ему было интересно, изменится ли что-то, если он скажет об этом, как тогда, но даже так, Чжо Минджун открыл. Он мог сделать лишь это.

"Дело в произошедшем тогда, ты всё ещё беспокоишься об этом?"

Только в этот момент, Хлоя поняла, о чем спрашивал Чжо Минджун. Она никак не могла понять, когда он сказал 'в произошедшем тогда.'. И лишь некоторое время спустя, она поняла. Тот день, когда она делала что-то вроде рассуждений о кулинарии. И размышляя об это, ласковым был Чжо Минджун и в тот день.

Хлоя принудительно подняла уголок рта. Однако, думая о том дне, она невольно улыбнулась. Улыбка, которая была на её лице до сих пор была сдержанной. Хлоя закашлялась и убрала улыбку с лица. Ей было стыдно за себя.

"Ничего подобного. Просто я сегодня немного рассеянна."

"…Сначала очисти разум. И вымой руки."

Чжо Минджун взял кастрюльку упавшую на пол. Хлоя взглянула на содержимое. К счастью, пельмешки не сильно развалились.

"Я это съем."

"…Ты совершенно не беспокоишься о таком, в подобной ситуации?"

"Для начала, я повар."

Сказала Хлоя и горько улыбнулась. Милашка, но на её лице была обеспокоенная улыбка. Чжо Минджун вздохнул.

"Это трудно сказать мне?"

Хлоя не ответила. Но причин её молчания Чжо Минджун не стал спрашивать и умолк. Хлоя посмотрела на Чжо Минджуна сложным взглядом и медленно открыла рот.

"Как насчет Каи?"

"Что ты имеешь ввиду?"

"Ну, другие тоже захотят спросить."

Она прячет правду, говоря шутливым тоном голосом. Хлоя пыталась говорить таким голосом, сколько только могла. И на её лице не было улыбки. К счастью, кажется, Чжо Минджун особо этого не заметил.

"…Ты правда не знаешь? Почему ты так себя ведёшь?"

"Я подумал что ничего серьёзного, но сейчас, даже я не могу разобраться. Эй, не смотри на меня такими глазами. Если честно, ты же понимаешь, что со многими сблизилась? Так что, я лишь немного растерян."

После слов Хлои, Чжо Минджун уже никак не мог этого опровергнуть. И в действительности, слова Хлои не оттолкнули его. Потому что были сцены, которые даже он воспринимал как чрезмерные для эфира, да и для редактирования. Хлоя взглянула на Чжо Минджуна и сказала.

"Ты это подтверждаешь? Что ты… не думаешь так о Кае."

"Это правда, что я ей восхищаюсь."

Спокойно сказал Чжо Минджун. Однако, само слово восхищаться, звучит немного расплывчато. Улыбка Хлои стала унылой.

"Если ты лишь восхищаешься ей, тогда что она думает о тебе?"

Что Кая думает о нём? Времени подумать над этим вопросом у него не оказалось. Кая подошла к ним. Она открыла аптечку и нахмурилась как Попай.

(П.П. Popeye — Попай. Если интересно, гуглите.)

"Смотри, она покраснела. Думаешь это нормально?"

"Кая, подожди. Лучше будет применить какое-нибудь лекарство, чтобы охладить немного."

Кая, взявшая в руку лекарство, опустила руку, после сказанного Чжо Минджуном.. Кая взглянула на руку Хлои и сказала.

"Ох, я встретила Мартина по пути."

"Мартина?"

"Да. Он сказал, что скоро начнётся задание."

"Что за, чего так неожиданно? И когда это скоро?"

Кая ответила.

"В обед."

—

"Вы прекрасные люди."

Обед. Джозеф говорил речь перед 8-ю участниками, которые были голодны. После неловкой улыбки участников из-за неожиданного комплимента, Джозеф продолжил говорить.

"Вероятно, вы можете подумать, что это официальное поздравление. Однако, это не так. Несомненно, вы лучше, по сравнению с предыдущими сезонами."

"Джозеф прав. Только потому, что вы демонстрировали прекрасные блюда, мы были загружены работой. Я говорю о задании, которое устроит слёзный потоп."

Осмыслив слова Алана, каждый вздрогнул. Даже слушать его страшно. Это была лучшая восьмёрка. Они были уверены, что появится либо тема, либо ингредиент. Но самым важным было то, что судьи тоже это понимали.

Задание, которое даже для них будет трудным. Что это за задание может быть? Чжо Минджун подумал, что не знал о таком. В памяти не было ничего с этим связанного.

Пока они нервно наблюдали за губами Алана, Алан улыбнулся и посмотрел на Эмили. Эмили весело улыбнулась. Они подумали, что это освежающая улыбка, но из-за ситуации, это их не радовало.

"Вероятно, это будут ингредиенты, которые вы никогда не пробовали. И персоналу пришлось сильно попотеть, дабы приобрести их. И то, они смогли получить лишь три ингредиента. Да, эти ингредиенты вы будете обрабатывать."

Сказала Эмили, и указала на стол перед судьями. На нём было 8 коробок.

'В каждой коробке случайный ингредиент…'

Взгляд Чжо Минджуна стал пронзительней. Но даже если он и стал пронзительным, сквозь коробку он увидеть не сможет. Может быть и появилось бы окошко, но не в его случае. Ничего не выйдет, если они скрыты. В этот момент. Алан открыл рот.

"Я открою первый ингредиент."

В тот момент, когда Алан открыл коробку, лица всех перекосило. Кого-то даже чуть не стошнило. Потому что ингредиент оказался слишком шокирующим. Для Чжо Минджуна аналогично. Он просто смотрел прямо с идиотским лицом. Он бы никогда не догадался, что они принесут такой ингредиент. Уголок рта Алана одобрительно поднялся, наблюдая за их реакцией.

"Это мозг телёнка! Ингредиент, характеризующий непосредственно вкус французов. И я думаю, большинство из вас его даже не пробовало."

Мозг телёнка. Его можно найти в некоторых французских ресторанах, но даже если ты не внушительный эпикуреец, это такое блюдо, что из-за его омерзительности вы просто побоитесь поднести ко рту. Редкие люди считают его обычным мясом, но это нормально, если у тебя есть чувство отвращения, ведь это мозг.

И к счастью, следующие ингредиенты были менее шокирующими, по сравнению с мозгами телёнка. Трюфели, известные как грибы сонрео и это так же был один из трёх мировых деликатесов. Разве что, за исключением Японии и Кореи, нету страны, которая бы не считала это мировым деликатесом. И только узнав это, уже можно в некоторой степени понять значимость трюфеля. И это был также ингредиент, который они ни разу не обрабатывали. Даже Чжо Минджун из трюфелей, использовал лишь трюфельное масло.

Лёгких ингредиентов не было заметно. Потому что после трюфеля, появились такие ингредиенты, как акульи плавники, оленья печень, морской анемон и т.д. Но, к счастью, следующие два ингредиента были не так плохи для Чжо Минджуна. Осьминог и говяжий рубец. На западе осьминога не найти, но в Корее как раз всё наоборот. И с говяжьим рубцом та же история. Сколько ресторанов в Корее готовят требуху на гриле?

(П.П. Акти́нии, или морские анемо́ны (лат. Actiniaria) — отряд морских стрекающих из класса коралловых полипов (Anthozoa). Представители лишены минерального скелета. Как правило, одиночные формы. Большинство актиний — сидячие организмы, обитающие на твёрдом морском грунте. Немногие виды (например, Nematostella vectensis) перешли к роющему образу жизни в толще донных осадков.)

Но последний ингредиент заставил их очнуться. Сначала Чжо Минджун подумал, что это была колбаса. Но это не так. Потому что, если бы это была колбаса, от неё бы не было такого жуткого ощущения. Эмили сказала с оконфуженным лицом.

"Последний ингредиент — говяжий фаллос. Это не тот ингредиент, на который бы хотелось долго смотреть, но аромат очень даже очаровательный… Почему вы так дико смотрите на меня?"

(П.П. Жеееесть! Кореец, ты чего там накурился?! Какой к черту говяжий фаллос?!)

"Каждый возьмёт по ингредиенты. А выбирать придётся случайным образом. И лишь победитель прошлого задания может выбрать ингредиенты, по своему желанию. Минджун. Какие ингредиенты будут твоими?"

"…Не думаю, что выберу какой-то из тех трёх."

Морской анемон, мозги телёнка и говяжий фаллос, были ингредиентами, с которыми он вообще никак не контактировал. Два ингредиента привлекли внимание Чжо Минджуна. Осьминог и коровий рубец. Можно сказать, что он с ними хорошо знаком.

Ему не понадобилось много времени на раздумия. Чжо Минджун решительно сказал.

"Я решил."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 80. Неизвестность (часть 2)**

Первым на выбор ингредиентом Чжо Минджуна стал осьминог. Для западников, а в особенности для моряков, этот ингредиент известен как морской дьявол. И не то чтобы не было блюда из осьминога в районе Средиземного моря, в Испании, Франции и Италии, но даже так, западники его избегали. В Корее он был подобно лекарству, как и медузы. А может даже ещё хуже.

Из тех рецептов что ему были известны, он знал об осьминоге тэрияки и суши с осьминогом. Но за такие блюда сложно получить даже 7 баллов, потому что их слишком просто готовить.

(П.П. Тэрияки (яп. 照り焼き, テリヤキ) — традиционный японский способ обжарки с использованием распространённого в японской кухне сладкого соуса. Слово тэрияки происходит от существительного тэри (яп. 照り), означающего блеск, и яки (яп. 焼き) — жареное. Способ приготовления заключается в обжарке продуктов в соусе до карамелизации в нём сахара, который придаёт блюду блеск.)

Дальше на выбор был говяжий рубец… блюдо которое он больше ел, чем готовил, и из процессов приготовления ему приходили только гриль и жарка. И опять же не легко получить высокую оценку с такими простыми способами готовить. В сопровождение можно приготовить пюре или соус, но он не совсем был уверен в таком сочетании с говяжьим рубцом.

И последним для выбора Чжо Минджуна стал трюфель, точнее говоря, ящик, в котором находились белые трюфели. Всё же, у него было множество способов приготовления осьминога и говяжьего рубца. Алан посмотрел на коробку и сказал.

"Трюфель… хоть и выглядит простенько, его вкус сложно правильно подать. Что ты планируешь с ним готовить?"

"Ещё не решил. Как раз раздумываю над этим. Решу, когда придёт время готовить."

"Тогда, объявлю время готовки. Один час. Не только для тебя, Минджун, но и для других, за это время нужно приготовить свои блюда."

Один час. Рецепты о которых он думал тут же отсеялись. Алан просто смотрел на Чжо Минджуна. И только когда Чжо Минджун это заметил, он вернулся на своё место. Эмили накрыла крышками 7 коробок и сказала.

"Все развернитесь. Я поменяю местами коробки. Не вздумайте разворачиваться, пока я не скажу."

Восемь участников развернулись. Послышались звуки передвижения коробок. Кая пыталась сосредоточиться на звуке. Справа, слева. Однако, даже сосредоточившись, она не могла понять, в какой коробке что. Потому что они могли их быстро поднять и поставить на то же место. Кая нахмурилась.

'Будет хорошо, если я только не получу это.'

Она была уверена в том, что сможет обработать большинство ингредиентов. У неё был даже опыт в готовке осьминога. Потому что люди отдавали ей ингредиенты, которые уже начинали загнивать, и она не могла его выбросить, даже если этот такой монстр как осьминог.

Она никогда не работала с трюфелями, но была уверена, что узнав их вкус и аромат, она сможет что-нибудь придумать. Однако, морской анемон был неким исключением. Для Каи, это первый раз когда она его видит. Даже если она будет его испытывать на гриле, или варить, чтобы познать изменения аромата, для неё не будет большой разницы.

Один за одним, люди выходили к коробкам. Кая тоже. Она чувствовала неожиданную тяжесть, но не могла сказать, коробка ли эта была тяжела или нет.

Когда все разошлись по местам, судьи улыбнулись. Даже с первого взгляда можно понять, что они жаждут увидеть реакцию участников. Джозеф неожиданно выкрикнул.

"Все, откройте ваши коробки!"

Они напряглись от его голоса, но это было незачем. Кая нервозно открыла крышку коробки, так, будто она может взорваться как бомба, и судорожно подняла руки. После чего, её лицо исказилось.

"…Это хер."

Колбаса, нет, говяжий фаллос, похожий на колбасу был помещён внутри. Кая подняла его, смотря так, будто это был тараканом. Снаружи он был маслянист, а запах был неповторим и чувствовался всем нутром.

С другой стороны, Хлоя получила менее вкусные и ароматные акульи плавники. В действительности, их нельзя назвать хорошим ингредиентом, потому что важно лишь чувство, и придать изюминку можно только при помощи соуса… И лишь поэтому, нужно быть высококвалифицированным, для того, чтобы вкусно их приготовить.

Однако, у Хлои было странное лицо. Она уже ела акульи плавники, но они ей не сильно нравились. Она не ест больших рыб из-за большого количества веществ, которые в ней содержатся, а ест здоровую пищу. И если она будет придавать изюминку соусом, нужно ли будет есть? Об этом она думала. У неё не было большого опыта в работе с акульими плавниками.

Морской анемон, как и просила Кая, не попался ей, зато он сейчас у Андерсона. Однако, у него не было нервного лица. Это же Андерсон, который под руководством своих родителей изучил всевозможные виды кухни. И он не так неопытен, чтобы нервничать из-за морского анемона.

Хьюго получил мозги телёнка. Джоанна оленью печень. Иванна, говяжий рубец. А Саша осьминога. И у всех были недовольные лица.

"Лишь посмотрев на ваши лица, я так и чувствую эту неудержимую уверенность и амбиции."

Вредно сказал Алан. Отовсюду послышались вздохи. Джозеф улыбнулся как дедок из соседнего дома и сказал.

(П.П. Тот самый дедок, у которого во дворе стоит яблоня и возле входной двери ружьё заряженное солью… Это я для знатоков приписал, которые на себе испытали вкус соли :3)

"Возможно, вы могли подумать, что это чрезмерное задание. Так как некоторые ингредиенты для вас противны, но даже так, вам нужно их приготовить. И это покажет ваши навыки чётче, чем когда-либо. Ингредиенты, с которыми вы не работали и не встречались, и способность понять и проанализировать ингредиент за это короткое время станет причиной для некоторых оказаться дисквалифицированными сегодня.."

"Не будет точного числа дисквалифицированных участников. Это я вам обещаю. Если вы сделаете что-то сверх нормы, не будет никаких исключений. И несомненно, если вам удастся понять, это будет уже совсем другая история."

Всех участников могут не дисквалифицировать. После этих слов, участники перестали сильно нервничать. Для начала, не похоже, что судьи не подумали, что такое вполне возможно. Разве что, кто-нибудь допустит какую-либо ошибку. Если только не произойдёт чуда…

"Мы дадим вам 10 минут на разработку своего рецепта. Подумайте над тем, что будете готовить."

Он уже об этом активно думал, но времени было дано слишком мало. В действительно, разработка рецепта даже для профессионального повара дело не простое. Если это так, то что взять с любителей? Конечно, Андерсон, Кая и Хлоя это особый случай, ведь у них высокий уровень готовки, но даже так, готовка вот так наобум и опыт совершенно разное.

Чжо Минджун медленно размышлял о многих рецептах. Для начала, это были блюда, в которых трюфели используются в качестве гарнира. И если честно, это был самый простой способ. Чжо Минджун съел небольшой кусочек трюфеля. Это было необходимо, чтобы понять вкус.

По правде говоря, он не почувствовал их вкусными. Такое чувство, будто уксус смешали с грязью, которое открыло ноздри. Они говорили, что так можно познать их шарм, но ничего не было.

'Я не смогу их пожарить, иначе вкус таким и останется…'

И то что было в коробке, были не черные трюфели, а белые, и просто пожарить их не получится. В отличии от черно трюфеля, белый придётся съесть весь сразу, чтобы сохранить аромат. Если сварить и хранить, как французы, аромат пропадёт. Поэтому, в Италии предпочитают белый трюфель, а во Франции черный.

Так что, рецепты Чжо Минджуна опираются в основном на итальянскую кухню. Самым оптимальным вариантом будет запеканка из трюфелей с маслянистой пастой. Также был способ приготовления его с мясным блюдом, и сделать так, чтобы вкусы мяса и трюфеля не мешали друг другу не сложно. Ещё можно покрошить их в омлет.

'Так, маслянистая паста или запеканка с макаронами или ньокки..'

Размышляя об этом, последнее было лучшим вариантом. Потому что маслянистую пасту готовить в течение одного часа будет неэффективно. Даже если медленно готовить, всё равно приготовится за 20 минут. И было очевидно, что это может стать решающим фактором.

Если готовить ньокки, проблема в том, сможет ли он приготовить его. Отварить картофель, охладить, смешать с мукой и яйцами и заготовить тесто. И это займёт час. Взгляд Чжо Минджуна заострился. Это был решающий выбор. Он собирался использовать фабричные ньокки, зная, что качество будет хуже, или всё же смириться с рисками и приготовить самостоятельно?

'Сливочный сыр для соуса.'

Он также подумывал добавить томатный соус, но лучше будет воспользоваться сливочным сыром горгонзолой, который используется, чтобы не перебивать вкус трюфелей. Сочетание горгонзолы с трюфелями неплохо. Прежде всего, расчетная кулинарная оценка появившаяся у него в голове была хорошей. В этот момент, Алан открыл рот.

(П.П. Горгондзо́ла (горгонзола, горгонцола, итал. Gorgonzola) — один из наиболее известных итальянских сыров, отличающийся характерным островатым вкусом. Родиной сыра является Ломбардия, главное производство сыра сосредоточено в окрестностях Милана, Новары, Комо, Павии. Происхождение сыра датируется средними веками. Название происходит от небольшого городка близ Милана. Относится к голубым сырам.)

"Время для разработки вашего блюда завершилось. Приступайте к готовке!"

Звуки поиска ингредиентов звучали отовсюду. Однако, Чжо Минджун единственный поставил кастрюлю с водой на огонь. Если он начнёт варить картофель хоть немного позднее, его блюдо может не удастся.

Чжо Минджун принялся нарезать картофель на половинки. А когда вода закипела, он положил его в кастрюлю. Он клал меньше картофеля, чтобы сварилось быстрее. Всё что оставалось, это сокращение времени огнём.

Помимо этого, остальные ингредиенты были также просты. Сливки, сливочное масло, лук, сыр горгонзола, свежая моцарелла, соль и перец.

Сначала, Чжо Минджун нарезал лук и просушил его. После этого, смешал взбитые сливки и сливки в соотношении 1 к 1. Затем пожарил лук со сливочным маслом, а когда лук приобрёл желтоватый оттенок, положил сливки и сыр горгонзолу.

Он ждал пока закипит соус, Чжо Минджун проверил картофель. В первую очередь, картофель был мелким, поэтому, нарезанный пополам, он уже готов. Чжо Минджун поставил тарелку на холодную воду и положил на неё картофель. Так картофель охладится немного быстрее.

Ещё оставалось время пока закипит соус из сливочного соуса и горгонзола растает. Чжо Минджун взглянул на Каю. Кажется, она собирается приготовить рагу. Но несмотря на это, если честно, он не хотел бы есть то, что она готовила. Даже если кулинарная оценка будет 10 баллов, он не будет это есть. Возможно, было бы лучше, если бы это был мозг. Но есть это, парню, нет, даже как мужчине, это греховная пища.

'Я не знаю, как едят эту блевотину.'

Горько рассмеялся Чжо Минджун и покачал головой. Именно в этот момент, когда он почувствовал значимость ингредиентов. Судья обратился к нему. Джозеф спросил.

"Что готовишь?"

"Картофельную запеканку с ньокки и соусом из сливочного сыра. Я хочу разместить трюфеля на уже готовую запеканку."

"Сильный аромат сыра может перебить аромат трюфелей. Что ты об этом думаешь?"

"Тут важны пропор…"

Сказал Чжо Минджун, остановившись в тот момент, когда послышался звук 'БАН! БАН!'. И каждый раз Чжо Минджун вздрагивал. Кая держала говяжий фаллос рукой и наносила удары ножом сверху вниз. Такая кровавая и жестокая, для человека, сцена, от которой можно только дрожать и от которой мурашки пробегают по коже.

Судьи повернулись, чтобы посмотреть. На лице Эмили была усмешка, а лица Джозефа и Алана побледнели. Кая, как кажется, почувствовав их взгляды, слегка развернула голову и посмотрела на них, ухмыляясь. Это была дьявольская улыбка.

"Это весело. Думаю, что я могу привыкнуть к такому."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 81. Неизвестность (часть 3)**

Алан тряхнул головой так, будто его подташнивало от этого. Это был один из тех ингредиентов, которые он не одобрял для использовании в задании. Это как соображения для эфира, так и просто то, что он не хотел его есть. Даже если он и повар, он остаётся человеком. В мире есть много чего вкусного, поэтому он не хотел подносить это к своему рту.

Однако, для Мартина это не имеет никакого значения. Когда он услышал о нём, он решительно предложил использовать говяжий фаллос как ингредиент. Он подметил, что такой ужасный ингредиент даст отличные сцены, а также и хорошую реакцию публики. Алан признал, что его мнение было весьма убедительно. Но…

'В конечном итоге, войдёт ко мне в рот.'

Он не мог не печалиться, думая об этом. Не то чтобы он никогда не пробовал блюд из говяжьего фаллоса, но каждый раз когда он его ел, он думал 'Хватит, не ешь.'. Сможет ли Кая принести аромат, который сможет улетучить эту мысль?

Алан прекратил думать об этом и посмотрел на стол Чжо Минджуна. Он уже заготавливал тесто, пользуясь яйцами, солью и уже охлаждённым картофельным пюре. Смотря на вытягивающееся словно змейка тесто, Алан восхитился. Качество теста для ньокки опытному повару легко разглядеть. Тесто было гладким как пудинг снаружи, и эластичным со своей особой липкостью на протяжении всей длины. В этом тесте идеально отображено следование основам.

'Несомненно, он растёт.'

Трудно назвать это заметным ростом. Но Чжо Минджун постепенно улучшает свои навыки, не останавливаясь ни на минуту. Он знал, что в изначально Чжо Минджун не смог бы приготовить такое тесто. Не потому ли это, что находится под воздействием окружающих поваров? Тем не менее, он кажется непоколебимым, потому что имеет основы.

Алан посмотрел на Эмили уверенным взглядом, а Эмили лишь смутилась, взглянув на него. Алан сказал голосом, мягче обычного.

"Основы теста превосходны. Забыв о трюфелях, я рассчитываю на вкус самих ньокки."

"Спасибо."

Так как Чжо Минджун видел его вечно маячащим перед ним, ему это не понравилось, поэтому он ответил таким образом. Алан ухмыльнулся и пошел к другому столу. Эмили сказала так, будто бы это был секрет, после чего пошла за ним.

"Я жду этого больше чем Алан. Удачи."

А когда судьи оставили его, Чжо Минджун вздохнул про себя. По правде говоря, каждый раз когда они подходили, он чувствовал как исчезает его концентрация. Только потому, что это кухня, атмосфера не способствует концентрации на готовке. Когда клиентов становится много и заказы копятся, это также сказывается на этом. Порой, даже блюда возвращают. Только тогда, когда ты не потрясён ситуацией, ты можешь называть себя настоящим поваром, настоящим шефом. Но, у скольких людей будет такой менталитет, чтобы противостоять такому?

Чжо Минджун прододжал заготавливать тесто. Раскатав его длинным, словно змея, дальше нужно нарезать его дюймовыми колечками. После этого ему нужно побродить в течении 10 минут, слегка смочить в воде, поместить в емкость с соусом из сливочного сыра и посыпать моцареллой, после чего запекать в духовке.

Как только он положил тесто в холодильник и проверил состояние соуса, горгонзола уже растаяла. Чжо Минджун пропустил его через сито прямо в контейнер, для дальнейшего запекания в духовке. Когда он проверил оставшееся время, было 25 минут. Однако, это не повод расслабляться. После того как тесто достаточно ферментируется, ему просто останется его испечь в духовке, в течение 17 минут. Причин спешить также нету.

Он на мгновение расслабился и осмотрелся, рагу Каи уже закипало. Хлоя варила плавники под соусом с соевым соусом в качестве основы, Андерсон жарил морские анемоны и делал пюре. В случае с Иванной, она, кажется, положила зелёный лук, чеснок, болгарский перец, грибы и кое-что другое к рубцу; Поместила в духовку, а когда уже было почти готово, сделала пюре из черники, чтобы использовать его в качестве соуса.

Джоанна жарила оленью печень как стейк и кажется, использовала бальзамический уксус как соус. Осьминог Саши уже был в духовке, так что, было ничего не понятно. А Хьюго, кажется, варил мозги в соусе.

"…Это в основном жарка.'

В действительности, если ты не очень хорошо умеешь что-то готовить, жарка это самый простой и очевидный способ. Ведь в сопровождении с соусом бешамель, фруктами, овощным пюре или чем-нибудь ещё, приготовить будет не сложно и результаты не должны быть плохи. Но, вы не будете заранее знать, какой именно будет результат.

(П.П. Бешаме́ль (фр. béchamel, «белый соус») — базовый соус на основе ру (термически обработанная смесь муки и жира, используется как загуститель) и молока. Употребляется в качестве соуса ко многим блюдам европейской кухни, а также основы для различных соусов. Применяется, в частности, при приготовлении суфле и лазаньи.)

Время уходило. Чжо Минджун достал тесто из холодильника и положил в кипящую воду. Сначала нужно поварить в течение 3-5 минут, чтобы консистенция была подходящей, а так как он собирается готовить в духовке, 1-2 минуты будет достаточно.

Отныне, каждая минута важна. Чжо Минджун достал контейнер в котором будет запекаться запеканка с ньокки, в котором сейчас был соус. После того как он посыпал сверху моцареллой, он поставил его в разогретую до 170 градусов духовку.

Ему просто нужно ждать. Чжо Минджун с нетерпением смотрел на часы. После первых 10 минут, а также последующих пяти и двух, время шло всё медленней. И как только прошло ровно 17 минут, Чжо Минджун вытащил контейнер и улыбнулся. Даже если ты и опытный повар, единственное в чем ты можешь быть сейчас уверен, так это в том, что моцарелла хорошо приготовилась, но у Чжо Минджуна всё иначе.

[Картофельная запеканка с ньокки]

Свежесть: 93%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы узнать.

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 7/10

И это без трюфелей. Может ли быть…? Он не стал думать об этом. Впервые кулинарная оценка была его оценкой. Трюфеля не должны будут стать решающим фактором повышения оценки с 7 до 8. Для начала, это вообще не требует навыков, но неизвестно, станут ли трюфеля фантастическим сочетанием с картофельной запеканкой… но это было не так.

В действительности, даже если натереть белые трюфеля сверху на сыр, ничего особо не изменится. Но это также должно быть хорошо. Потому что такая комбинация не ухудшит аромат, а значит и кулинарную оценку.

Он не мог попробовать, лишь понюхать. Специфический аромат трюфелей, похожий на запах грязи… по правде говоря, он был просто специфическим. И не слишком привлекательным.

'Почему же так?'

То же самое он чувствовал когда судьи ели фуагра, один из трёх великих мировых деликатесов. Хотя, такие слова обычно используются в Японии или Корее, так он думал, и название им такое дано из-за цены. Однако, в случае с фуагра, это просто очень жирная печень. Хотя вкус и глубок, и именно из-за его глубины многим он противен.

'Даже с дегустацией на уровне 8, можете ли вы наслаждаться всей пищей?'

Но, в действительности, причина того что он не мог насладиться ингредиентами должным образом, было не из-за его языка, а из-за того что они были ему не знакомы. Это же не простая еда, которую люди любят. Даже в Корее Пхеньянским Нэнмёном трудно правильно наслаждаться, если не съесть его много раз.

В принципе, он был очень чувствительным, для дегустации. Он мог ощущать вкус лучше, чем обычные люди, но его трудно сравнить с Каей.

"Всем, убрать руки!"

Выкрикнул Джозеф. Однако, в случае с Хлоей, у неё было растерянное лицо. Кажется, она не могла следить за временем, а её акульи плавники всё ещё были к кастрюле. Хлоя посмотрела на судей слёзными глазами, но они покачали головой.

"Хлоя. Будешь нести еду в кастрюле. Правила есть правила."

"…Да."

Участники посмотрели на Хлою печальными лицами. Эмили открыла рот, спокойно произнеся.

"Это было сложное задание. Хотя я и не повар, я знаю, что вы выложилась по полной. Вы хорошо потрудились. А сейчас мы начнём оценку. Кая, подойди."

Алан был таким человеком, который съест даже испорченное яблоко, если будет десятка. Он посмотрел на рагу Каи с удрученным лицом. Овощи и мясо были показаны на половину, потому что их скрывал красный суп, который, как кажется, был усыпан пряностями. На первый взгляд может показаться вкусным… Но он лишь вздохнул. Кая провоцирующе сказала.

"Это рагу из пениса."

"…Я знаю как это называется. Незачем было мне это говорить."

Проворчал Алан и умолк, долго наблюдая за блюдом перед ним. В конце концов, Эмили не стерпела, подняла ложку и испила супа. Она кивнула.

"Первое, у супа отличный вкус. Я едва могу распознать этот запах. Ты добавила кориандр?"

"Да. Положила кориандр и немного чеснока. А также сок лайма."

"Ммм… Это рагу напоминает северо-восточную азию. А мясо…"

Эмили прожевала большой кусочек мяса с овощами. Алан и Джозеф смотрели на неё, как на что-то неведомое, но она просто не обращала внимания. Она спокойно улыбнулась.

"Ты сохранила вкус мяса… И сочетание с другими ингредиентами неплохо. Я бы хотела узнать оценку у Чжо Минджуна…"

Эмили посмотрела на Чжо Минджуна, но он в отчаянии уклонился от её взгляда. Он не хотел подносить эту штукенцию ко рту, даже чуть-чуть, чтобы сказать о блюде. Эмили от досады причмокнула губами.

"Ну, мы можем отчетливо заметить, что он даже не думает пробовать."

"Ничего не поделаешь. Может ли повар быть привередлив к еде?"

Усмехнувшись сказала Кая. На миг он был возмущён, но Чжо Минджун ничего не сказал. Он чувствовал, что если он что-то скажет, ему придётся съесть суп. Однако, его предположение было верно лишь наполовину. Прозвучал голос Алана.

"Слова Каи верны. Минджун, подойди."

"…Да, почему я?"

"Потому что она сказала, что повар не может быть привередлив к еде. И раз у тебя такой вкус, так что, тебе ещё нужно привыкнуть к особым ингредиентам, чтобы научиться познавать такие вкусы, которые не смогут другие. Я даю тебе такую возможность."

Это были немного длинные слова. Когда он впервые раз услышал их, они казались разумными, но теперь их произнесли по отношению к нему. Походу, он просто не хочет помирать в одиночестве, наверно именно поэтому он и позвал Чжо Минджуна? Чжо Минджун провел по шее рукой. Она вспотела. Джозеф рассмеялся 'Хохо' и сказал.

"Слова Алана верны. Думая о твоём чувстве вкуса, я чувствую, что было бы не хорошо, не дать тебе такую возможность попробовать незнакомое блюдо, и потратить такую возможность впустую. Давай, Минджун. Повара не могут избежать проблем с ингредиентами."

"…А что насчет других участников?"

После сказанного, Чжо Минджун обернулся посмотреть на других участников, а они смотрели на него с отвращением. Джозеф улыбнулся и покачал головой.

"К сожалению, количество еды не позволит нам этого. Думаю, другие участники не возненавидят тебя, если ты пойдёшь в качестве их представителя…"

"Незачем этого говорить, но у Чжо Минджуна самое выдающееся чувство вкуса среди нас. Так что, это очевидно, что ты станешь нашим представителем."

Спокойно сказал Андерсон. Он слегка взглянул на Чжо Минджуна и поднял уголок рта.

'…Я попался в их ловушку.'

Он уже ничего не мог сделать. Он подумал, что Мартин мог бы ему помочь, но тот весело улыбался, что Чжо Минджуну захотелось разорвать ему рот.

Даже Хлоя слегка улыбнулась, так что, на его стороне никого не было. Чжо Минджун шел к ним с таким лицом, как будто корову тащат на бойню. А потом он посмотрел на Алана. Это были настолько яростные глаза, что они просто заставляют забыть о том, какие они обычно мягкие.

"Почему шеф ещё не попробовал?"

"…Как раз собирался. Вот, возьми."

Алан дал ложку Чжо Минджуну. Немного поколебавшись, Чжо Минджун взял самый маленький кусочек мяса с овощами. Сначала он ни в какую не хотел двигать челюстью, но взгляды судей заставили его начать жевать. Он не мог просто проглотить его, так как это было блюдо Каи. Думая о приложенных усилиях повара, он не мог воспринимать это как мусор.

'…Верно, меня отвергли.'

Как и сказала Эмили, мясо было приставучим, но эта приставучасть заставляла чувствовать себя плохо. Насыщенный говяжий аромат разошедшийся по рту также был ужасен. По крайней мере, вкус соуса был хорош. Если она готовила на гриле, то обычно только с солью, но он не уверен, что съел бы всё. Это было труднее есть, чем фуагра. Каждый раз когда он прожевывал, у него было такое чувство, будто молодой бычок где-то мычит.

Чжо Минджун проглотил, и только после этого Алан тоже попробовал. Они решительно положили ложки в рот. Хотя, перед прожевыванием они немного замялись, но в конечном итоге съели, с выражением лиц как у профи. Алан спокойно сказал.

"Сначала ты пропарила фаллос, а затем добавила соус?"

"Да."

"Возможно, если бы те не сделала это, такого вкуса не получилось бы. И вероятно, я бы больше колебался из-за неприятного запаха. Но как ты узнала о подобном методе? Не готовила ли ты его раньше?"

"Я несколько раз готовила рубец. Я отлично понимаю как изменится вкус, если пропарить. То же я инстинктивно сделала и с фаллосом."

На лице Каи отображалась гордость, как если бы она была довольна собой, зная, что такое трудно провернуть. Эта была самодовольная улыбка, но Чжо Минджун смог её прочесть. Потому что они уже давно рядом? Ну, так конечно же легче читать её.

Джозеф посмотрел на Чжо Минджуна.

"Какая оценка?"

"…7 баллов."

Это вопрос был даже от судей. Эмили кивнула.

"Ммм. Я тоже предполагала, что будет такой результат. Отлично, Кая. С первого раза получила 7 баллов за рагу из пениса."

С небольшой улыбкой Каи, её оценка завершилась. Однако, просто поэтому он не мог вернуться на своё место.

"Раз уж ты здесь, давай попробуем твоё блюдо."

После этих слов, он принёс контейнер с запеканкой из ньокки. Эмили открыла рот, после того как попробовала.

Как думаешь, какая оценка у этого?"

В тот момент, когда Чжо Минджун собирался неосознанно ответить. Эмили усмехнулась.

"Я подумала об этом, но кажется, ты ещё не пробовал, да? Попробуй. Ты должен знать, что у тебя получилось."

В действительности, он уже знал, даже не пробуя, но не было никакого смысла говорить об этом. Чжо Минджун положил запеканку в рот. Аромат белого трюфеля, уксус, грязь и густой аромат грибов прилипли к его рту. Даже если он ещё не начал жевать, вкус трюфелей разошелся по рту.

Однако ж, это была неплохая комбинация. Что может получиться из маслянистого сыра покрывшего белые трюфели. Чжо Минджун кивнул.

"Вкусно."

"…Это немного странно, когда эти слова исходят из твоих уст."

"Я не могу этого отрицать. 7 баллов. По крайней мере для меня это вкусно."

"Хорошо. Если бы не это, я бы не признал этого, но твой блеф неплох в этом блюде. Вернись на своё место, Минджун. Ты тоже прошел."

После слов Алана Чжо Минджун сжал кулаки, ничего не говоря. Он уже закончил 6 заданий, и каждый раз он выживал с чувством, что ему это удалось.

"Хлоя, ты следующая. Подойди!"

Хлоя пошла к ним с кастрюлей и нервным лицом. Джозеф посмотрел на кастрюлю и открыл рот.

"…Ты не смогла подать как следует. Ты знаешь, что это минус для тебя, верно?"

"Да, знаю…"

"Отлично. Надеюсь, что твои акульи плавники окажутся достаточно вкусными, чтобы загладить ошибку."

После слов Алана, Хлоя ничего не сказала и продолжила держаться за руки. Обожженное место всё ещё болит. И теперь, когда она нервничала, боль становилась ещё хуже. Алан немного взглянул на руки Хлои, после чего отрезал кусочек плавника и поднёс ко рту. А затем, Алан развернулся ничего не говоря. Хлоя почувствовала, что внутри она прямо горит, и она начала теребить фартук. Джозеф и Эмили поступили также. Попробовали плавник и ничего не сказали. Будто договорились заранее…

Хлоя невольно оглянулась. Участники пытались её ободрить, показывая знаками, что всё будет в порядке. Хлоя пересеклась взглядами с Чжо Минджуном. В этот момент, глаза Чжо Минджуна мягко смотрели на неё. После чего она успокоилась. Хлоя пробубнила про себя.

'Верно. Хлоя. Ты проделал весь этот путь. Взбодрись. Даже если тебя дисквалифицируют, не всё потеряно. И…"

Даже мысленно она не могла произнести последнюю часть.

Пришло время её оценки.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 82. Неизвестность (часть 4)**

Суп из акульих плавников, в Китае его называют вичеу, и делится он на две категории. Коричневый суп, имеющий густой оттенок, и синее рагу. И Хлоя готовила коричневый суп, а её акульи плавники имели сладкий привкус, как свининка дунпо.

Первое, что видят эпикурейцы в китайских ресторанах, как повар работает с акульими плавниками. Сложность приготовления акульих плавников, среди тысяч китайских блюд, входит в топ-5. Это было бы не так, если бы не специальная подготовка. На самом деле, если качество ингредиента отличное, то блюдо уже наполовину завершено. Если вы не эпикуреец, то вам всегда будет вкусно. Не имея вкуса или запаха, они не смогут привлечь вас.

Однако, для эпикурейцев всё по-другому. Пружиноподобная текстура плавников была очевидной, но по сравнению с другими блюдами, эталоном акульих плавников становится суп или соус. И это неизбежно. У вас не получится сохранить вкус акульего плавника, и не упустить оригинальные ароматы других ингредиентов. Вам придётся терпеть подобное, если акульи плавники дешевые, но цена высококачественных может стать для вас шоком. Цена дорога, а отсутствие какого-либо понимания в приготовлении… проще говоря, вы просто купите ярость эпикурейцев.

И для судей не было исключений. Они чувствовали вкус более отчётливо, чем обычные люди, и они старались прочувствовать вкус липких акульих, тщательно прожевывая. И их оценки совпали.

Джозеф открыл рот.

"Хлоя, что ты думаешь о стандартах приготовления акульих плавников?"

"…Думаю, что если готовить так, текстура акульих плавников не покрошится, и в то же время, вкус соуса будет урегулировать и не будет чрезмерным."

"И ты считаешь, что твои акульи плавники соответствуют стандартам?"

"Я стремилась к этому. По крайней мере, это лучшее, что я могу… сделать, я не могу этого говорить. Потому что не смогла даже правильно подать. Но, тем не менее, вкус был сделан на пределе моих возможностей…. Разве не так?"

Кажется, её голос был уверенным, но в конце концов, к концу её уверенности поубавилось. Лишь так. Поскольку способ приготовления который она знала, она получила, помогая матери.

И поэтому, ей тяжелей было распробовать приправы, чем когда-либо, проверить состояние и огонь, она старалась сосредоточиться на ингредиентах и ситуации. Это было блюдо, лучшее, чем когда-либо. Но… лишь поэтому, это не означает, что получилось хорошо. Алан жестко сказал.

"Знаешь ли ты, что чем больше акула, тем больше в её теле содержится ртути?"

"Да."

"Тогда, съев лишь кусочек, они могут убить неделю вашей жизни, можешь ли ты выяснить, чего стоит это блюдо?"

На вопрос Алана, Хлоя ничего не могла ответить. Эмили вздохнула и сказала.

"Хлоя, наше мнение о твоём блюде совпало. Исчезнет ли неделя жизни?"

В этот момент. Застывшее лицо Эмили расцвело улыбкой. Такая внезапная перемена даже Хлою сбила с толку.

"За такой супчик не жалко отдать и 15 дней, не то что неделю!"

"….Да?"

"Я говорю о том, что твои акульи плавники были превосходными. Хлоя, успокойся. Почему ты, приготовившая такое блюдо, вся дрожишь?"

После радостного заявления Эмили, Джозеф криво улыбнулся и продолжил говорить.

"Как и сказала Эмили, и 15 дней не жалко, но так как я уже стар, не мне с этим соглашаться. Потому что за 15 дней можно много чего съесть. Но в последние минуты, когда моё пламя жизни начнёт угасать, думаю, что я буду вспоминать твой суп."

Хлоя ничего не ответила. Её веки тряслись как у щенка от шока, и медленно на её глазах собирались слёзы. Она подняла обе руки и прикрыла лицо. Однако, не смогла скрыть всхлипы. Эмили с грустью на лице приобняла Хлою за плечи.

"Мы перестарались с атмосферой, да? Прости."

"Нет, нет. Это не так…"

Хлоя всхлипнула и вытерла слёзы. В её глазах прояснилось. Она открыла глаза так, будто хотела что-то сказать, но чувствовала себя как чучело и испустила 'Фуф'.

Чжо Минджун посмотрел на Хлою. Из-за того что она поставила кастрюлю, это стало для неё минусом, но он не волновался. И не потому, что у него были светлые чувства к Хлое, у него просто не было необходимости волноваться. А её оценка…

"Простите. Я слишком разнервничалась… вызила, ух… почему-то я чувствую себя выжившей."

Кажется, она действительно сильно разнервничалась, что даже язык не поворачивался. Алан ухмыльнулся и посмотрел на неё, и слегка взглянул на Чжо Минджуна.

"Минджун."

"Да. Иду."

Чжо Минджун подошел к ним, как будто уже этого ждал. Алан рассмеялся, воспринимая это как абсурд.

"Я не говорил тебе подойти."

"Вы заставили меня съесть говяжий фаллос ради моего опыта в дегустации, думаю, с акульими плавниками то же самое. Не так ли?"

"…Оценка."

Чжо Минджун поместил плавник в рот, с лицом полным ожидания. Он думал, что когда соус коснётся его языка, текстура плавников будет чувствоваться по-другому. Он считал, что оно будет ближе к желе, но он показался больше похожим на круглый овощ. Однако, был свеж и хорош. Он подумал, что это хорошо приготовленный достаточно созревший кристальный вкус, так он чувствовался.

Соус был также хорош. Кажется, в нем было немного корицы, звездчатого аниса, и ещё чего-то смешанного в соевом соусе, но здесь был мягкий и густой аромат. Измельченные редиска и лук, соединённые вместе, сохранили свой насыщенный первоначальный вкус и заполнили акульи плавники. Чжо Минджун улыбнулся. Он в принципе не против национальной кухни, но он не знал, почему это ему напомнило блюда из Острова Розен.

Простая еда может сделать человека счастливее. Нет счастливее момента, когда эти слова ощущаются языком. На лице Чжо Минджуна была приятная улыбка. Эта улыбка была настолько широкой, что если бы она была чуть-чуть пошире, порвался бы рот.

"Это лучшее."

"…И что это значит?"

"Как я и сказал. Это комплимент, и одновременно пояснение. Лучший вкус, и лучшая техника. Это лучшее из того что она готовила до сих пор…"

Чжо Минджун замолчал. Он чувствовал, как на его губах сконцентрировались взгляды судей. И когда он это увидел, он почувствовал себя приятнее. Чжо Минджун поднял уголок и сказал.

"Это лучшее блюдо появившееся до сих пор на Великом Шеф-Поваре."

"Может ли быть…"

Удивлённо открыл рот Алан. Чжо Минджун кивнул.

"Да. 9 баллов."

Причина, почему он не волновался из-за неё, как раз была в этом. Это первые 9 баллов. И он считал, что её не дисквалифицируют с её блюдом на 9 баллов.

В неверии, Хлоя покачала головой. Она открыла рот и сказала.

"Быть того не может. Я никогда не готовила акульи плавники до этого правильно…"

"Первым моим блюдом на 8 баллов стало ризотто. И у меня совершенно не было опыта в его приготовлении."

"…Я сделала блюдо на 9 баллов? Правда?"

Чжо Минджун весело улыбнулся.

"Ты отличный повар. Я не удивлён, что ты получила своё первое блюдо на 9 баллов, находясь с нами."

"Но я…"

Хлоя на мгновение замолчала. Она была поваром, не знающим, будет ли ей лучше идти другим путём. Нет, в действительности, она была лишь человеком, который превосходно готовит. Она не могла сказать это другим участникам. Джозеф открыл рот и сказал мягким голосом.

"Слова Чжо Минджуна верны. 9 баллов. Хотя, я и не понимаю всецело его стандартов, это несомненно блюдо на 9 баллов. Управляя тонким ароматом, в этом супе отразились те навыки, что ты накопила до сих пор."

"Не класть много овощей также было отличным выбором. В тот момент, когда ароматы начали смешивать, есть высокая вероятность того, что плавники приняли лишь небольшую часть ингредиентов. Отныне, мои запросы к твоим блюдам будут такими же, какое блюдо ты сегодня сделала, Хлоя."

Алан рассмеялся, продолжая говорить. Хлоя машинально посмотрела на Эмили. Эмили мягко засмеялась и сказала.

"Возможно, если твой суп попадёт в большой китайский ресторан, я с удовольствием его съем. Спасибо, что позволила съесть что-то столь вкусное."

После улыбки Эмили, Хлоя начала плакать. Чжо Минджун одолжил ей своё платок и сказал.

"На вот, высморкайся."

"…Спасибо. Но я не могу этого сделать."

Но уже в следующий момент, Хлоя начала сморкаться. Хлоя покраснела и отвернула голову. Алан, смотревший на этих двух, посмотрел на Каю. И как обычно, у неё яростное лицо, но в этот момент, её взгляд чувствовался острее чем обычно. Алан ухмыльнулся и открыл рот.

"Минджун, можешь вернуться. Я позову тебя, если потребуешься. И я говорю про мозги телёнка и морской анемон."

"…Жду с нетерпением."

Моменты счастья обрушились в один миг. Чжо Минджун вздохнул и вернулся на своё место. Джозеф наблюдал за Хлоей, которая всеми силами старалась не рыдать, и он открыл рот.

"Не плачь. Хлоя, не нужно себя принижать. Ты знаешь как вкусно готовить. Вот о чем я думаю, смотря на тебя. По сравнению с твоими навыками, ты не очень мнительна. В чем причина? Ты не считаешь себя прекрасным человеком?"

"…Я скажу вам честно. Я не знаю каким путём идти мне. Несомненно, кулинария, это то что мне нравится, и то, что я хочу больше всего. Однако, я не знаю почему мне это нравится, выбор моей жизни должен быть правилен… я это знаю. Возможно, если я начну думать, что я не смогу наслаждаться готовкой, я, наверное, сдамся."

Хлоя высказала то, что до сих пор сдерживала. Джозеф широко раскрыл глаза от подобных действий. Хлоя неосознанно уклонилась от взгляда. Даже если он был стариком, его глаза были очень проницательны и чисты. Джозеф сказал.

"Ты получишь не только удовольствие от готовки. Однако, если ты правильно на него вступишь, не произойдёт такого, что ты устанешь от него. Хлоя. Если ты не станешь шеф-поваром, чтобы ты хотела сделать?"

"…Я подумываю над тем, чтобы стать судмедэкспертом."

На ответ, не устраивавший её, разразился смех. Однако, не в случае Джозефа. Джозеф серьёзно кивнул и продолжил говорить.

"Ты хороший повар и хороший человек. И ты, вероятно, сможешь стать хорошим криминалистом. Тем не менее, говоря о моих желаниях, я хотел бы, чтобы ты стала шеф-поваром. Я верю, что ты сможешь проявить себя как шеф-повар, а не судмедэксперт."

"…Почему?"

"Мне интересно, какие ты будешь готовить блюда отныне. Конечно же… я скорей всего уже буду на небесах, прежде чем смогу всё попробовать."

Сказал Джозеф и слегка улыбнулся. Хлоя тоже рассмеялась, на её щеках ещё оставались следы от слёз.

Оценка продолжалась. Так или иначе, Чжо Минджун попробовал блюда других участников. Он смотрел на Мартина умоляющим взглядом, но кажется, он уже заранее это задумал. Это не оценка, в которой Чжо Минджун будет влиять на результаты, а так, просто забава и ничего больше.

Морской анемон Андерсона вышел на 8 баллов, что не похоже на готовку других.

После заполнения анемона кукурузным крахмалом, нужно пожарить и подать вместе с пюре из паприки. Это было просто. Но как получилось сохранить все ароматы настолько хорошо? Его жаренный морской анемон был вкусным, но он был мгновенно раздавлен до такой степени, что трудно приготовить его с глубиной во вкусе.

Однако, не каждый может получить навыки по наследству, как Андерсон. Жаренная печень оленя Джоанны также была хороша, и также она преуспела в создании соуса из йогурта манго, который отлично ей подошел. Однако, она не смогла устранить неприятный аромат. И в результате, 5 баллов.

В случае с Иванной, всё было прекрасно. Она промаслила рубец, положила овощи внутрь, а затем поставила запекать.Она подавала его с пюре из голубики и получила хорошие отзывы. Это было неизбежно, ведь сочетание сливочного масла и пюре из черники было неплохим. 6 баллов. Это была отличная оценка.

Хьюго варил мозг в коричневом соусе, как если бы готовил оссобуко. Хотя, оценка была 6, это вполне съедобно. Он думал, что мозг покрошится как тофу, но неожиданно, он оказался упругим.

И наконец, Саша сварила осьминога, и применив базилик с чесноком, пожарила его. Это был простенький выбор, и оценка 6. Теперь, когда сложилась такая ситуация, Чжо Минджуну было отчетливо видно, кто будет дисквалифицирован. Он посмотрел на Джоанну с сожалением в глазах.

"Мы объявим дисквалифицированного участника."

И здесь не было никаких сенсаций.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 83. Скандал (часть 1)**

"Не делай такое лицо, Иванна."

Иванна медленно поглаживала волосы Джоанне, с заплаканным лицом. Иванна прикусила губу и обняла Джоанну.

"Я сделаю твою часть."

"Да. Победи. Я буду за тебя болеть."

Джоанна улыбнулась и похлопала по спине Иванну. Возможно, и было заметно, как направленность утешений изменилась, но Джоанна не возражала. Скорее, из-за того что Иванне было это трудно, она чувствовала себя немного лучше. Не потому ли это, что у неё появилась хороша подруга?

Она слегка взглянула на других участников. По правде говоря, после этого, Джоанна начала думать, что ей не удастся выиграть. Желание победить у других участников было слишком сильным. Особенно в случае Андерсона, она считала, что он способен работать как су-шеф в известном ресторане, или, возможно, даже просто поваром, потому что ему ещё не хватает основ.

"…Фуф, я знала, что этот день придёт."

С горечью пробормотала Джоанна. Дисквалифицирована. День, когда бейдж с её именем будет снят. Андерсон медленно открыл рот.

"Ты хорошо поработала."

"Ну ты и дурак. До последнего краток."

"Заткнись."

Андерсон уклонился от её взгляда, потому что ему было неудобно. Это происходило каждый раз, но время расставания не легкое. Но она до сих пор не ушла, потому что ей предстояло пойти на интервью. До того как она закончит интервью, она ещё не может отправиться в свободное плаванье.

Возможно, им просто дали побольше времени побыть вместе, но для Джоанны это время чувствовалось беспокойным. Если кто-то станет объектом сожаления, он будет чувствовать себя сложно.

Ей пришлось изменять атмосферу. Джоанна развернулась, чтобы посмотреть на Хлою, которая была рядом с ней. И после того, как она схватила её за руку, уголок её рта поднялся.

"Взбодрись. Я надеюсь, у тебя всё получится."

Она не хотела побеждать. Хлоя покраснела и смущённо улыбнулась. Она ничего не говорила, но было понятно, о чем она говорила, и это было сложно отрицать, это Чжо Минджун. Джоанна взглянула на Чжо Минджуна и сменила тему.

"Теперь, когда я взглянула на Минджуна, ты сказал, что блюдо Хлои было на 9 баллов. Вкусно было?"

"…По правде говоря, сами по себе акульи плавники не очень вкусны. Отсутствует вкус и аромат, есть лишь текстура. Возможно, эпикурейцы могут что-то в этом найти… Но я до сих пор не умею дегустировать так, как это делают они. И несомненно, это было на удивление отличное блюдо, заставившее меня задаться вопросом, действительно ли это её первый раз."

"Это не первый раз. Я готовила с мамой. Но трудно сказать, что у меня был опыт, потому что не я руководила…"

"Думаю, твоя мама безусловно хорошо готовит. Ты говорила, что почти все блюда ты узнала от матери."

"Да."

Хлоя смущённо улыбнулась и кивнула. Чжо Минджун, безусловно, сильно завидовал Андерсону или Хлое, и тем, кто был здесь до этого. Хлоя училась готовить с мамой, Андерсона учили родители, будучи профессиональными поварами. Много ли превосходных блюд они ели в детстве? Джоанна усмехнулась и спросила.

"Итак, было ли блюдо Каи вкусным?"

"…Не спрашивай меня снова. Я хочу забыть об этом ужаснейшем моменте моей жизни."

"Ты сейчас что-то плохое говорил о моём блюде сейчас?"

"Ничего плохого… Считай это здравым смыслом. Тебе бы понравилось, если бы я дал тебе такое съесть?"

"Я тебе говорю. Ты ужасный повар. Почему ты такой разборчивый в ингредиентах? Ты знаешь сколько это стоит? Я ем всё, потому что иначе это будет пустая трата хороших ингредиентов."

Лицо Каи было серьёзным. Чжо Минджун открыл рот с бледным лицом.

"У тебя нет предпочтений в еде?"

"Ну, у меня была не настолько суровая жизнь, что бы не иметь предпочтений."

Она сказала с насмешкой в голосе. Чжо Минджун резко раскрыл глаза и открыл рот.

"Жаренная курица, какая часть тебе больше нравится?"

"Крылья… Нет, подожди. Это немного другое."

"Это тоже предпочтение."

Кая нахмурила свои злые глаза и закрыла рот. У неё не было слов, чтобы ответить. Джоанна радостно посмотрела на них и задала вопрос Хлое.

"Могу я спросить, почему ты тогда плакала? Я никогда бы не подумала, что ты будешь плакать. Потому что ты всегда в хорошем настроении."

"…На такое немного неловко отвечать."

"Нет, чего здесь стесняться? Девушки только красивей, когда плачут."

"Тогда почему ты сейчас не плачешь? Я думаю, что это было бы нормально для тебя, расплакаться."

Дразнящим голосом сказал Андерсон. Джоанна нахмурилась.

"Я не смогу выйти замуж за этого придурка, за всю свою жизнь."

"Я холостяк."

"…Ты то?"

После слов Андерсона, у Чжо Минджуна возникло удивлённое лицо. Андерсон кивнул так, будто ему это неважно.

"Не думаю, что в этом есть что-то удивительное."

"Нет, просто от тебя нет такого ощущения, совершенно…"

"Минджун, не верь ему. Такие как он холостяки, как правило, раньше других вступают в брак."

"…Сейчас, когда я подумал об этом, в Корее есть подобная поговорка."

После слов Джоанны, Чжо Минджун, соглашаясь, кивнул. Андерсон нахмурился и сказал.

"Не судите о чужих убеждениях, как вам вздумается."

"Прости, я не планировала устраивать тут драку."

Она улыбнулась подняв обе руки. Он никак не ожидал получить от неё столь неожиданные извинения. Андерсон проглотил недовольство и отвернулся.

Кая, наблюдающая за спором этих двоих, сказала насмешливо, как если бы в этом не было никакого смысла.

"Это что? Ссора влюблённых?"

На мгновение встала тишина. Бровь Андерсона поднялась и он посмотрел на Каю. У Джоанны было похожее лицо. Кая пожала плечами и сказала.

"Тогда прекратите."

"Это был ужасный вопрос."

Джоанна вздрогнула, не желая об этом думать. Кая ответила спокойным голосом.

"Вы всегда были такими со мной и Минджуном."

После её слов, Джоанна закрыла рот, не зная что ответить. Чжо Минджун ухмыльнулся и показал ладони. Рот Каи дёрнулся и она посмотрела на ладони.

Первой, персонал вызвал Джоанну. Когда она пошла, атмосфера немного облегчилась. Хлоя повернулась и сказала, смотря на Чжо Минджуна.

"Спасибо за сегодня."

"За что?"

"За платок и 9 баллов."

"Я лишь сказал результат. За такое не было необходимости меня благодарить."

"Даже так, я чувствую благодарность к тебе."

Хлоя весело улыбнулась, прямо как ребёнок. Чжо Минджун просто от неловкости почесал нос. Хлоя что-то нашептывала про себя, и немного поколебавшись, продолжила говорить.

"В действительности, я не уверена, что у меня это получится. Я просто делала лучшее, что могла… Мне правда было интересно, если получилось прекрасно. До моей оценки, в твоих глаза была улыбка. Удивительно, что ты утешил меня. В самом деле, как будто бы ты уже знал какой будет результат и вкус… странно, не правда ли?"

"…Это хорошо, что это тебя успокоило. А чего тут странного? В конце концов, люди думают о собственных чувствах."

"Тем не менее, я хотела тебя поблагодарить, если бы выжила. Нет. Даже если бы проиграла, я чувствовала благодарность к тебе."

Не надо думать о том, что ответить. Джоанна вышла из комнаты для интервью, и позвали Чжо Минджуна,

"Я закончила. Минджун, сказали идти тебе."

"Да. понял."

Хлоя, кажется, хотела что-то сказать, но не могла заставлять ждать персонал. Как только Чжо Минджун вошел в комнату, Мартин засмеялся и насмешливо сказал.

"Надеюсь, для тебя это были отличные блюда."

"…Я не благодарен, и не обижен. Хотя, блюда и были отличными, после некоторых пришлось промывать рот."

Шок от рагу Каи до сих пор не исчез. И аромат акульих плавников был глубже чем он думал, но он чувствовал жалость к своему языку. Чжо Минджун сказал с горькой улыбкой.

"Предложение, которое я тогда получил, насчет дегустационного путешествия, я об этом не особо думал, но после того, что я недавно испытал, кажется, моё сердце отвернулось от него."

"…Понятно. Для меня это плохо. Поэтому, прошу не пугать меня так. Я ведь и правда надеялся, что ты присоединишься."

"Собираюсь ли я есть такую еду? Чуй тофу, сюрстремминг, жаренные тарантулы или обезьяний костный мозг."

(П.П. Поискал я значит что это такое, и понял, это просто ужасная на запах и вид еда, вкусная, но ужасная.

Сюрстремминг — балтийская селёдка по технологии шведской закваски. запах наиужаснейший, вкус зашибенный.

Про остальное у меня просто нет желания говорить, сами должны понимать что это такое.)

"Оу, такое и вправду готовят?"

Мартин улыбнулся. Чжо Минджун вздохнул. Даже так, он не знал, стоит ли ему участвовать в этой программе или нет. Потому что, если он победит, то такого никогда не случится. Мартин спокойно спросил.

"Я знаю, что ты впервые пробовал говяжий фаллос, как ты себя после этого чувствуешь?"

"Это было ужасно. За исключением готовки, хорошо это или плохо, если быть честным, такой ингредиент мне совершенно не хочется подносить ко рту."

"Оу, раз уж ты повар, ты должен быть в состоянии есть подобное в больших количествах."

"…Это дискриминация в работе. Посмотрите на судей. Кажется, даже они не хотят такое есть. Ну, разве что за исключением Эмили… Но вообще-то, она не повар, а эпикуреец."

Проворчал Чжо Минджун, что для интервью было очень странно. Это означает, что сегодняшний опыт был неудачен. В тот момент, когда на лице Мартина отразилось сожаление. Младший РП, Роберт, подошел к Мартину и прошептал что-то с серьёзным лицом. В этот момент, лицо Мартина замерло.

'Что случилось?' У Чжо Минджуна был растерянный взгляд. Мартин помедлил, но в конце концов встал.

"Мне очень жаль. Давай некоторое время отдохнём."

"Какие-то проблемы?"

"Это не проблема Минджун… Нет, скорее, это может стать вашей проблемой. Но для начала, отдохни."

Мартин прошел мимо Чжо Минджуна со смутившимся лицом к персоналу. Он сильно нахмурился и сказал.

"Кто написал этот комментарий?"

"Этот комментарий был добавлен около двух дней назад. Она утверждает, что была одноклассницей Каи… Но кроме того, правда это или нет, это привлекло внимание людей. Вот, взгляните."

Тесс Джилли: Мне есть что сказать. Когда я был в средней школе, та Кая Лотос которую я знала, была ли она другой, по сравнению с той, которая транслируется? Ну, это правда, что она жила бедно, и много чего плохого слышала с свой адрес. У неё был такой же ужасный характер, как и показано в эфире. Но её можно понять, рождённую и отчуждённую миром. Смотря на её характер, я просто больше не могу сдерживаться. Эта девушка не в том возрасте, чтобы переживать период взросления. Кроме того, что она чудаковатая, так она ещё и тряпка среди тряпок. Достаточно просто взглянуть на её отношение к Чжо. Она не готовит, а флиртует с ним. Такова личина этой стервы. Лишь потому что она продавала фрукты на рынке и заботилась о младшей сестре, ей не стать хорошим человеком. И…

"Почему её слова столь жесткие?"

Мартин нахмурился. Однако, его заинтересованность в Кае увеличилась. Но, конечно же, он не знал как отреагирует Кая, смотря на её прошлое и действия, ему хотелось позаботиться о ней как о племяннице. Так что, не должно быть такого, чтобы подобного рода враньё устраивало.

"Ты понимаешь, смотря на это, и только к этому комментарию уже 500 ответов. Просто подсчитывая количество увидевших это людей можно считать тысячами, нет, десятками тысяч. И эти слухи будут распространяться… В худшем случае, мы не знаем, будет ли взят этот вопрос в статью."

"…Позвоните во все редакции. Если выйдет подобная статья, им не поздоровится."

"Чего им опасаться? Цивилизация как ни как…"

"Тогда нам лишь наблюдать и ничего не делать?"

"Мы могли мы использовать эту шумиху как маркетинговый ход, также как в случае с Питером…"

Мартин глубоко вздохнул. Он жалобно посмотрел на Роберта, как если бы не знал, что с ним делать.

"Ты действительно так думаешь? В твоих глазах случаи с Каей и Питером одинаковы? Кая даёт нам 30% рейтинга! Скандал с Каей не станет маркетинговым ходом, это будет просто шумиха. Мы также не можем привлечь взаимоотношениями этой парочки зрителей, её образ злодея просто обрушится."

"…А что мы можем сделать?"

"Я не знаю."

Прямо ответил Мартин и погрузился в свои мысли. Он вспомнил слова Каи, однажды сказанные на интервью.

'Сблизиться. Я прошла через многих людей. 18. Не так много, но и не мало. Я встречала замечательных людей, а также страдающих. Опыт в этой стадии у меня есть. Однако, я не могу ни с кем сближаться. Всё повторится вновь, как и обычно. В итоге, все они уйдут.'

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 84. Скандал (часть 2)**

Вероятно, она среди тех, кто ушел. Нет, наблюдая за этой ситуацией, он в этом почти что уверен.

Но для начала, это первое пришедшее подтверждение. Хотя, никаких гарантий, что Кая говорила правду… Если это ложь, то она может обратиться против неё. Им лишь остаётся ждать последствий.

Мартин двинулся. Он сел перед Чжо Минджуном с изнурённым лицом и улыбнулся. Чжо Минджун несколько озабоченно посмотрел на него.

"Что случилось? Ты сказал, что это как-то связано со мной."

"…Ну, скрывать этого нет смысла, поэтому я скажу тебе. Разгорелся скандал связанный с Каей."

"Скандал?"

"Кажется, это связано с её школьной жизнью, но мы не уверены. Главное в том, что уже множество людей прочли это, и мы думаем, что эта тема поднимется в топы."

"Кая об этом знает?"

"Ещё нет, но очень скоро ей предстоит услышать это."

В глазах Чжо Минджуна потемнело. Он смутно об этом знал. И это было больше, чем школьные годы Каи, после того как она сама об этом рассказала, она стала звёздным поваром.

Хотя он не помнил имени, он слышал, что она была близка с Каей. Впрочем, она была из высшего сословия, что их и разделило.

Когда они отдалились друг от друга до такой степени, что даже не могли увидеться, Тесс получила шрам, который и стал причиной ухода Каи из школы. Но Каю это не волновало. Хотя, у Каи и ужасный характер, Тесс от неё не сильно отличалась. Впрочем, шрам остался у Тесс. Если бы всё было наоборот, Кая бы до сих пор ходила в школу.

Как дошло до скандала? Этого не осталось в воспоминаниях Чжо Минджуна. Возможно, он смог бы на это повлиять. В отличие от оригинальной жизни Каи, тут есть Чжо Минджун. И изначально, когда она столкнулась с этим, атмосфера была мрачной, но после этого каждый день она стала проживать более бодро. Случилось так, что человек оклеветавший Каю, должный стать пусковым крючком, не получил желаемого. Чжо Минджун открыл рот.

"…Когда планируете сообщить ей об этом?"

"Сразу после того как закончится интервью. Такого рода проблемы лучше решать как можно быстрее."

"Фуф… Верно."

Размышляя о Кае, которая постоянно страдает из-за комментариев уже долгое время, он не чувствовал себя хорошо. Возможно, это были тактичные чувства Чжо Минджуна, но интервью не могло продолжаться дольше. После этого, он показал формальную улыбку и ответил на несколько простых вопросов, он вышел из комнаты и увидел Каю, прислонившуюся к стене. Он слегка покосился на её руку, но к счастью, мобильника в ней не было.

"Что ты здесь делаешь?"

"Жду интервью."

Вскоре ответила Кая. Он не знал почему, но он чувствовал, что этот голос наполнен презрением. Чжо Минджун спросил.

"Что я не так сделал?"

"Ты всегда такой, будто я злая. Я не злюсь!"

"Думаю, сейчас ты права."

Глаза Каи дрогнули.

"Ты нежен к Хлое, даже свой платок ей дал, но почему же ты смотришь на меня как на мировое зло? Я знаю, что не смогу этого понять, и я нищенка. Но я тактичная и гордая, так что, перестань обращаться со мной как с ребёнком."

Он хотел опровергнуть её, уже ставшие привычными, слова, но замолчал. Размышляя об этом, она не безосновательно это говорит. Прямо как родители, открывающие свои рты как следствие доброй воли и читающие нотации… Если он скажет что-то не то, она замучает его до смерти. Он ответил с горечью на лице.

"Прости."

"…Не извиняйся. Почему ты опять такой серьёзный?"

Она чувствовала, что излишне много ворчит, и теперь ворчала со смущённым лицом. Чжо Минджун тупо смотрел на неё. Ему было интересно, сможет ли она нормально пережить предстоящую ситуацию. Думая о изменениях, которые он принёс, он чувствовал сожаление. Он сказал низким голосом.

"Когда войдёшь туда, услышишь нечто неожиданное."

"Неожиданное?"

"Не очень хорошее, но ты должна стерпеть. Помимо того, я хотел бы, чтобы ты не страдала и спокойно это пережила."

"Что за? С чего бы столь тяжелая атмосфера?"

Кая смотрела на него с беспокойством на лице. Чжо Минджун слегка улыбнулся.

"Я верю в тебя, так что, не надо беспокоиться. Потому что как минимум один человек будет на твоей стороне."

—

Интервью закончилось. Кая проигнорировала обеспокоенные лица каждого и пошла к себе в комнату. Никто не мог её остановить, потому что на её лице отчётливо была видна ярость. Нет, пожалуй, точнее будет назвать жутью, а не яростью.

Однако, никто не спросил, как она себя чувствует. И проблема не в громко закрытой двери. Никто не сказал слов, которые бы следовало произнести.

На кровати Кая уткнулась лицом в подушку и кричала. Просто кричала, а в её груди образовалась пустота.

Тесс Джилли. Он думала, что такого просто не должно произойти, чтобы имя, из-за которого она скрипит зубами, вновь появилось в её жизни.

"Сумасшедшая стерва. Она стала писателем."

Кая смотрела на комментарии в экране и подёргивала носом. Хотя, написано много, но содержание простовато. Кая была самым худшим из детей в школе, и желание с ней подружиться с Каей возвращалось лишь жестокостью. Кая рассмеялась, как если бы это было абсурдом. Однако, на её лице застыла тяжелая улыбка, её рот дрожал так, будто бы она рычит как собака.

Кая Лотос: Я Кая Лотос. Если ты высказываешь такую кучу собачьего дерьма, почему бы не сказать мне это в лицо? Ты всё ещё не исправилась со своей мифоманией? Дерьмо, такое же как твой язык…

В тот момент, когда Кая хотела ответить, из-за своей ярости. Ей позвонили, и на экране она увидела знакомое имя. Это была Джемма Лотос, её сестра. На мгновение, Кая остановилась и расслабила мышцы лица, неловко улыбнувшись. Эту улыбку можно назвать прекрасной. Но это был не видео-звонок. Эта улыбка нужна для того, чтобы она почувствовала себя по-другому, ведь если она будет чувствовать себя словно на кладбище, то и голос будет соответствующим.

"Привет?"

[Кая… Ты, ты в полядке?]

(Кая… Ты в порядке?)

Голос её сестренки, произношения которого она не может контролировать. Этот странный голосок её успокоил. Её сестра Джемма страдает от церебрального паралича. Её слова, движения и эмоции не были естественными. Однако, Кая это не ненавидела и не осуждала её за это. Если кому-то это не понравится, она без зазрения совести бросится кусаться как собака и изрыгать ругательства. Такая была для неё сестра.

Кая мягко сказала. Если бы кто-то был рядом с ней, из тех кто её знал, он бы удивился нежности и мягкости голоса. "А что может тут произойти? Но, что случилось? Те тупые ублюдки снова над тобой издевались, да?"

[Я в полядке. Н-на Тэсс… Ана…]

(Я в порядке. Н-но Тесс… Она…]

"Знаю. Не волнуйся. Никаких проблем. Мама знает?"

[Неа… я ни сазала ей.]

(Нет… я не сказала ей)

"Хорошо. Не говори маме. Обещаешь?" Джемма на мгновение поколебалась, но в конце концов ответила 'Аха'(Ага). Кая горько усмехнулась.

"Тебе трудно, потому что рядом нет сестрёнки, да? Прости. Я быстро выиграю и вернусь."

[Я в полядке дазе бес Каи. Патому, не вонуйся.]

(Я в порядке даже без Каи. Поэтому, не волнуйся.)

"Даже если ты и говоришь это мне, как я могу? Даже ты сейчас обо мне беспокоишься. Я в норме, не думай ни о чем. Даже если ты будешь беспокоиться, ничего не изменится. Поняла?"

Джемма не ответила. Кая вздохнула.

"Это увеличит плату за телефон. Давай закругляться. Я позвоню тебе позже. Хорошо?"

[Аха… Не палай духам.]

(Ага… Не падай духом.)

"Да, непременно."

Разговор закончился. Экран потемнел, и она увидела то, что недавно напечатала. Кая вздохнула и стёрла комментарий. Она просто просила не беспокоить её, так как ей ничего больше не оставалось.

Именно в этот момент раздался стук. Учтивый и мягкий. Даже слыша этот звук, она смогла угадать голос того, который послышался после этого.

"Могу я войти?"

Это был голос Чжо Минджуна. Кая на секунду замешкалась и подошла к двери. Она сказала грубым и низким голосом.

"Я знаю, что если ты войдёшь, я, скорей всего, весь гнев выплесну на тебя. Так что, нет."

"Если у тебя накопилась злость, тебе нужно её выплеснуть. Я возьму это на себя."

Кая не могла сказать и слова. Она не хотела вымещать свой гнев на нём. Она не знала, как бы это было с другим человеком, но она не хотела этого делать на нём, потому что Чжо Минджун относился к ней лучше, чем кто-либо другой. Это впервые для неё, чувствовать, что она кого-то уважает.

Поэтому, она и вела себя более чутко, после его действий. Игнорирует ли он её, или видит её избалованным ребёнком, как и все остальные? Однако, Чжо Минджун ни разу так не думал. Странно было слышать такие слова, но она чувствовала, как Чжо Минджун смотрит на других и на неё. Она не ненавидела его. Вероятно, он хочет запутать её, но даже принимая это в хорошем смысле, это заставляет почувствовать себя хорошо.

Поэтому, она ненавидела себя, за своё ребяческое поведение. Она отличается от того, что говорит. Не игнорируйте меня, потому что я не поняла. Не игнорируйте меня, потому что я нищенка. Но после разговоров, она делает так, чтобы её игнорировали. До такой степени, что она даже считала себя пустоголовой пошлячкой, но ей было интересно, почему Чжо Минджун её так высоко оценивает.

Она не могла открыть дверь. Потому что в тот момент когда она её откроет, она знала, что низко падёт. Она не могла. Она больше не хотела вести себя как ребёнок перед ним. Вот о чем она думала.

Она уже держала руку на ручке двери. Она недоумевающе смотрела на свои руки. Нет, ты не можешь. Кая открыла рот. Этот голос был настолько низок, что казалось, будто она шептала. Настолько тихо, что было под вопросом, будет ли его слышно за дверью.

"Если ты не уёдешь, я буду ничтожна. Я избалованная. Верно. Я говорю тебе, не игнорировать меня, но в действительности…."

Кая замолчала. Эти слова были очень слабыми, чтобы их говорить. Она прикусила губу и продолжила говорить подавленным голосом.

"…Возможно, я сама себя игнорирую. Так что, помоги мне не почувствовать себя ещё более несчастной."

Каждое слово было тяжелым. Какое же лицо было у неё прямо сейчас? Что он об этом подумает? Она избалованная девушка с множеством проблем? Даже сама Кая этого не знала.

"Уйди. Прошу."

Ответа не было. Кая стояла перед дверью. Сколько прошло минут? Одна. Пять. Возможно даже 10 или больше. Кая поколебавшись открыла дверь.

Но там никого не было. В этот момент, что-то странное в сердце. Даже после того, как она сказала ему это, чего ей было ожидать? Она почувствовала себя жалкой.

В этот момент, когда Кая прикусила губу и развернулась. Кое-что привлекло её внимание. Под дверью находилась небольшая тарелочка. А на неё был бутерброд. Кая долго рассеянно смотрела на бутерброд. Сколько прошло времени? Она медленно наклонилась и подняла тарелку. После этого, легла на кровать и медленно откусила.

"…Дурак."

Она начала писать комментарий.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 85. Свинья и огонь (часть 1)**

Разгорелись споры о Кае. Не было сайтов, которые не были бы хоть немного связаны с Великим Шеф-Поваром, что не говори о прошлом Каи.

Несколько людей думали, что Тесс Джилли была мифоманкой. Из-за чего она даже загрузила свою фотку со шрамом на подбородке и сказала, что это из-за Каи. Они уже не могли подумать о том, что она лжет, после того как увидели фото.

Интернет-пользователи разделились на две группы. Некоторые сомневались, что это было ложью или преувеличением в аргументах Тесс Джилли, а были те, кто только накалял эти споры с Каей. Как факт того, у Каи были не хорошие отношения с её одноклассниками. И то, что Кая действительно оставила шрам на подбородке Тесс Джилли. Некоторые анонимы утверждали, что они действительно были 'одноклассницами', но проблема в том, что они не могли проверить, правда это или нет.

Хилари Хан: Бессмысленно об этом углублённо думать. Хотя, это правда, что она оставила шрам не её лице, я думаю, что не правильно критиковать её, не зная, что произошло в действительности.

ЛДЕ: Что должно было произойти, чтобы она получила шрам? Что бы то ни было, я считаю, что этого нельзя пускать на самотёк.

Эрика Владос: @ЛДЕ, она хотела сказать, что глупо судить не разобравшись в ситуации. Для начала, если бы всё было действительно плохо, Каю бы отправили в исправительное заведение. Но этого не произошло.

В этом есть смысл. Они говорят об этом так уверенно, не зная всей информации, пользуясь лишь теми жалкими крохами. И несомненно, из-за отсутствие большого количества информации людей не смущает, на что они лишь отвечают во многом приукрашивая с насмешкой и жесткой критикой.

"Пройдёт время и всё нормализуется."

Пробубнил Мартин, будто бы это была молитва. Роберт нахмурился в непонимании.

"А мы не можем раскрыть правду? Хотя, некоторые не примут эту информацию как нужно, продолжая решительно критиковать, но гораздо больше людей должны это понять."

"Но, если она ничего не будет говорить, это будет немного неловко, и в итоге всё забудется. Плюс ко всему, нет никаких доказательств, что это будет 'Правдой', за исключением тех слов, которые скажет Кая. Если мы будем говорить об этом без каких-либо доказательств, они лишь скажут, что мы манипулируем СМИ, и общественное мнение только ухудшится. Поверь мне, лучшее решение, показать Каю в эфире."

После получения информации от Каи, можно сделать вывод, что в получении шрама Тесс виноваты обе стороны. Но Каю выгнали, вернее, вынудили покинуть учебное заведение.

Великий Шеф-Повар ещё не объявил официальное версии по данной ситуации. Точнее говоря, они просто отбрехались, заявив 'Мы исследуем ситуацию. Пока что нам известна точка зрения Тесс Джилли.'. И, так как не было необходимости, подробностей они упоминать не стали, чтобы проверить реакцию на СМИ ещё немного.

И результаты были весьма неплохи. Вчера был показан 10-ый эпизод с десертами, и по ощущениям казалось, что инцидент с Каей отодвинули на второй план. Конечно же были 'Разоблачатели' чужих ошибок, но это не вызвало никаких проблем.

Мартин массировал свою шею. Чем больше он об этом думал, тем сильней у него болела голова. Для начала, единственное, что ему сейчас остаётся, это ждать. Если пузырь сдуется, то всё закончится. Если разрастётся, они сами его лопнут. Что бы то ни было, сейчас не то время, чтобы раскрыть карты.

"Давай потихоньку готовиться к заданию. В задании с десертом не было много чего интересного. Но всё же нам повезло, что Чжо Минджуну удалось повторить рецепт. Но теперь, мы не можем зависеть только от Чжо Минджуна. В этот раз у нас определённо должно получится привлечь внимание зрителей."

"..Угх, сегодня ещё одного дисквалифицируют. Мне тяжело смотреть на это."

Мартин усмехнулся.

"О себе побеспокойся. Ты не знаешь, что значит для людей быть дисквалифицированными. Думаешь будешь вечно сидеть в кресле РП?"

—

"Снова говорят о тебе."

Нахмурился Андерсон и заблокировал мобильник. Оно и понятно. Повторить рецепт единожды съеденного блюда, да ещё и после такого происшествия, вы бы не смогли бы подумать о таком, но Чжо Минджун. Чжо Минджун ухмыльнулся и спросил.

"Ревнуешь?"

"Это немного другая ревность, ведь нормально набить пузо смотря на то как у других хорошо."

"Смотря на тебя и говорящего такое спокойно… Ты несомненно похож на Каю."

"…Хватит."

У него было такое лицо, будто он и вправду не хотел этого слышать. Чжо Минджун рассмеялся и поднял своё Кочи. Это не дакочи или кочи из овцы. То, что было на вертеле кочи из прошутто, помидор и хлеба смазанного оливковым маслом. Это итальянское блюдо под названием брускетта. Простое по составу блюдо оказалось во рту, солёный вкус и аромат оливкового масла освежали… и прожаренный хлеб отлично с этим сочетался. Он радостно восхитился.

"Аромат хлеба это важно…"

"Хлеб — основа европейской кухни, как рис в твоей стране."

"В моей стране едят хлеб, как эту… как её? Лёгкую закуску? Нам нравится."

"Знаю. Ты уже это говорил."

"…Да?"

Чжо Минджун смущённо рассмеялся и вновь откусил брускетту. Без начинки, только хлеб с оливковым маслом. Как ни удивительно, это было вкусно. Лишь одна капля кунжутного масла сделает аромат ещё лучше, так он думал, основываясь на ощущениях.

Он слегка взглянул на Каю. Она ела чизкейк. А ведь она говорила, что у неё нет аппетита и то, что у неё болит живот, но она делает множество вещей, которые ей не нравятся. Из-за этого во рту у Чжо Минджуна слегка начало горчить. Хотя, он этого не показывал, было ясно видно, что ему это трудно.

Это было печально, но он не мог ничего с ней сделать. Хьюго посмотрел на лицо Чжо Минджуна и осторожно сказал.

"Думаешь, с Каей всё будет в порядке?"

"Не думаю. Посмотри, сколько идиотских комментариев. Кая ещё молода. Ей всего 18."

"…Кая самый молодой участник."

Хьюго взглянул на Каю в новом свете. Хотя, она и поступала по-детски, от неё нет ощущения старости, что довольно-таки хорошо. Она одна из кандидатов в победители. Трудно относиться к ней как к нормальному ребёнку.

"А кто тогда самый старый?"

"Интересненько. Разве не Саша? Саше где-то около 28. Андерсону 22, тебе 21. А сколько Хлое?"

"21. Я не думал об этом, но все кандидаты весьма молоды. Помнится, было всего 1-2 участника за тридцать."

"Значит, мы хорошо стараемся."

Усмехнулся Хьюго с уверенным лицом. В этот момент, Роберт подошел к столу. Лица всех участников застыли. Если их ищет младший РП, то причина для этого проста. И вновь из уст Роберта вышли знакомые слова.

"Через два часа начнётся задание. Готовьтесь."

Просто произнёс Роберт и ушел. Кая, смотрящая ему в спину, нахмурилась.

"У меня пропал аппетит."

"У меня тоже."

Грустно сказала Саша и положила руки на подбородок. Хлоя погрузилась в свои мысли и взглянула на Чжо Минджуна.

"…Как думаете, что это за задание? Минджун, угадывай. В прошлые разы у тебя получалось."

"Сомневаюсь, не могу сказать."

"У тебя тот день, когда ты не можешь этого чувствовать?"

"А разве не всегда?"

Неловко ответил он. Даже если и вспомнит, его воспоминания немного туманны. Кажется, совсем недавно судьи хотели сделать задания посложней. И если содержание задания изменят, его воспоминания будут бесполезны. Хлоя улыбаясь ответила.

"Было бы просто замечательно, если бы это была тема китайской кухни."

"…Если, если такое произойдёт, все остальные будут в невыгодном положении, за исключением тебя."

"Мог бы и позитивно на это взглянуть."

Надулась Хлоя. Чжо Минджун усмехнулся. Если бы это сказал другой человек, это бы ощущалось по-другому. Но так как это была Хлоя, обо всех заботящаяся, и сказавшая эти слова, она не чувствовала в этом ничего эдакого.

Однако, как бы то ни было, то чего желала Хлоя не было. После полудня, судьи объявили тему, и это была не национальная кухня.

"Будет две темы. И первая — огонь."

Голос Эмили был низок. будто пыталась сделать атмосферу тяжелее. Так как она лишь пыталась, тяжести совершенно не ощущалось, но, может быть, это из-за позиции судей? Они лишь чуть-чуть нервничали. Люди просто смотрели на Эмили. Эмили медленно, наслаждаясь взглядами, продолжила говорить.

"Говоря об огне, чувствуется человеческая цивилизация. А также, он дал такие понятия кулинария и способы приготовления. Жарка, пашот, томление, тушение, пропаривание, поджаривание, обжаривание… трудно их все перечислить. И вы должны приготовить один ингредиент тремя разными методами, и этот ингредиент."

Эмили на мгновение остановилась. Нет, просто остановилась. Глоть. Эмили сглотнула и смущённо посмеявшись, продолжила говорить.

"Даже от попытки сказать текут слюнки. Этот ингредиент — свининка. Хорошо жареная будет снаружи желтоватой, и будет хорошо, покрыть мукой и обжарить. Если добавить в рагу, хорошо сохранится вкус. Что бы то ни было, я надеюсь, что вы приготовите лучшее."

После Эмили, Алан начал говорить спокойным голосом.

"Время на готовку 2 часа. Мы дадим вам 30 минут продумать рецепты, так что, за это время постарайтесь."

30 минут. Когда говорится о 30 минутах на 3 разных блюда, то это не много времени, Джозеф открыл рот.

"Если представленные вами блюда будут гармонировать, мы присудим вам дополнительные баллы. Однако, самое главное это качество блюд. Я надеюсь, что вы будете использовать лучшие рецепты. Думайте. 30 минут пошло."

Чжо Минджун склонил голову. 2 часа и три блюда. Хотя, это всего-лишь три части свиньи, но не по корейским, а по американским стандартам.

Учитывая это, у него много вариантов. Их много, и это заставляет задуматься, что он умеет готовить. И так как у него много вариантов, рецептов тоже получается много. Он уже долгое время находится с другими участниками и узнал от них множество рецептов. Если он их все соединит, то должен получиться хороший результат.

Чжо Минджун закрыл глаза. Во тьме появлялось множество рецептов и исчезало. Хотя, он этого и не замечал, это было весьма быстро. За секунду появлялись по два рецепта и исчезали, поэтому, скорость его осмысления в 10 раз быстрее других. Но, несомненно, большинство рецептов были скопированы у них…

С того момента как он закрыл глаза прошло 5 минут. Чжо Минджун медленно перебирал рецепты у себя в голове. Первое, гонконгская свинина дунпо, и для неё множество способов приготовления. Он может сварить, пожарить, нарезать и пропарить в соусе. Второе, жаренные котлеты и копчёная паприка с бальзамическим уксусом. И последнее, свиные рёбрышки в стиле барбекю. Композиционная оценка 6….

Чжо Минджун рассмеялся. По крайней мере, состав рецептов, по сравнению с тем временем когда он только пришел сюда, и уровень разительно изменились. Расчетная кулинарная оценка тоже.

8 баллов.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 86. Свинья и огонь (часть 2)**

В действительности, рецепт на 8 баллов не так уж и удивителен, сейчас, потому что здесь только два ограничения: использовать огонь и свинину. И по правде говоря, он думал, что нет рецепта, в котором бы свинина готовилась без огня, так что, в конце концов, ему просто был нужен рецепт свинины.

За то время, что он пробыл на Великом Шеф-Поваре, он испробовал больше десяти-двадцати блюд со свининой. И все блюда от разных поваров приехавших со всех уголков страны. Даже если они были дилетантами, в чем-то они были особо хороши. И вся полученная информация отложилась у него в голове, так что, было бы странно, если бы у него не оказалось рецепта на 8 баллов.

Однако, это были не просто мысли о 8-балльном рецепте. Можно узнать и о 10-бальном рецепте, просто услышав его. Главное, чтобы его вам рассказывал другой человек. Однако ж, это совсем другая история, если говорить о 100% совпадении вкуса. Три разных блюда за два часа. Если он не хочет ошибиться, он должен всё тщательно продумать.

Ему придётся готовить так, чтобы все три блюда были готовы в одно время. Это было сложно. Для свинины гальби, он заранее должен приготовить соус, а затем тушить в нём, и котлеты, им не нужно много времени на приготовления. Поэтому, блюдо, которому неизбежно потребуется больше всего времени, это свинина дунпо.

(П.П. гальби — жареные свиные или говяжьи ребра

Нашел интересную легенду про блюдо :3

Свиная грудка Су Дунпо. Давным давно у китайцев жил известный дядька Су Дунпо. Как гласит байка ,начал он готовить свинину, неожиданно пришли кореша, Дунпо значить, уменьшил огонь и пошел встречать, так зарубился в махджонг, что про свинину забыл. Через несколько часов вспомнил про нее, подумал труба, кастрюльку не отмою, прибегает, а получилось очень вкусно что самое главное не подгорело. )

"…Придумал что-нибудь?"

Спросила Кая, хмурясь смотря на него и скрещивая пальцы. Чжо Минджун расслабленно ответил.

"Ну, это не должно быть сложно, верно?"

"…Гад."

Кая посмотрела на него и снова скрестила пальцы. Он снова с ней заговорил.

"Не можешь придумать?"

"Нет, я о многих подумала, но не знаю, какие использовать."

"Эй, двое, не обсуждаем."

Эмили взглянула на них гневным взглядом. Кая опять нахмурилась и скрестила пальцы. Она не была медленной. Он видел, что другие участники тоже ещё придумывают рецепты.

'Я быстрый…?'

Для начала, он не думал, что аж настолько. Но, возможно, это только проблема взглядов. Остальные не знают, будет ли рецепт удачным или нет, в чем-то это было хорошо, что нет системы, которая за тебя оценит рецепт. Однако, Чжо Минджуну не нужно об этом задумываться. Он был лишь обеспокоен тем, что судьи посылали им озабоченные взгляды.

"Минджун. Ты уже закончил разработку?"

"Да."

"Подумай ещё. Рецепты, которые ты придумал могут в действительности привести к совершенно другому результату. Есть такие блюда, рецепт которых ужасен, но полученный аромат можно назвать божественным."

"Да, подумаю."

Ответил Чжо Минджун спокойно смеясь. Алан открыл рот, чувствуя себя несколько неудобно, и закрыл его вновь. Думать уже не оставалось времени, рецепты Чжо Минджуна были беспорядочны. И не похоже, что такой беспорядок только сегодня.

"…Я верю в тебя."

В конце концов, это единственное, что смог сказать Алан. Чжо Минджун медленно разжал пальцы. Высокая кулинарная оценка означает, что трудность приготовления также высока. Если он хоть минуту будет валять дурака, высока вероятность, что пропустит момент, когда вкус будет на высоте.

Не говоря о том, что свинина дунпо и котлеты жарят, со свининой гальби тоже была проблема. Потому что он планировал готовить гальби на открытом огне. Не смотря на все трудности, он в любом случае будет в этом хуже Каи. Так что, в этом задании сосредоточенность играет куда большую роль, чем в любом другом.

Время выходило. Джозеф лениво поглядывал на часы и объявил о начале задания отчётливым голосом.

"Начали!"

Участники направились к кладовой. Первым делом, Чжо Минджун взял свинину. Самгёпсаль используется в свинине дунпо, голень используется в котлетках, и рёбра в свинине гальби. Кроме этого, ему нужно красное сухое вино, лук, картофель, зелень и другие ингредиенты. На три блюда пришлось взять огромное количество ингредиентов, Чжо Минджун не стал тратить много времени на сбор ингредиентов.

(П.П. Самгёпсаль (삼겹살; samɡjʌp̚sal) — популярное блюдо корейской кухни. Представляет собой кусочки жирной свиной брюшины, не прошедшей маринования, не посыпанной специями, которые участники трапезы поджаривают на стоящем на столе гриле. Обычно самгёпсаль подаётся на ужин.

'Свежесть 73%, 81%, 91%… Ах, вот. 97%. Но среднего качества.'

Даже при выборе картофеля такая разница. Другим приходится ощупывать и обнюхивать, смотря на цвет и форму, а Чжо Минджуну просто достаточно взглянуть в системное окно и получить ответ. Там уже обо всём будет рассказано. Это было так быстро, что даже Андерсон получавший кулинарное образование с малых лет, или Кая прожившая всё детство на рынке, с ним не сравнятся. В то время, как они собрали лишь половину ингредиентов, Чжо Минджун уже начинал готовить.

Судьи, подошедшие к нему и посмотревшие на ингредиенты, не могли скрыть удивления. Джозеф взглянул на лук и картофель, после чего открыл рот.

"Иногда, мне думается, что у тебя просто отличное чувства, но ты действительно хорошо подбираешь ингредиенты. Все выбранные тобой ингредиенты высшего качества. Они наисвежайшие и выращены в хороших условиях. У тебя есть какое-то ноу-хау?"

"Никакого ноу-хау, просто отличное зрение."

"…Некоторые бы позавидовали таким глазам. Думаю, трудно собрать такой набор ингредиентов также быстро как ты."

Так как эти слова сказал Джозеф, это определённо был комплимент. Чжо Минджун улыбнулся и поставил три кастрюли на огонь. В первой кастрюле были лук, зелёный лук, имбирь, чеснок, соль, корица и изысканное рисовое вино с закипающим самгёпсалем. Во-второй кастрюле была сладкая тыква, лук, морковь и зелёный лук, которые станут овощным соусом для котлет. В последней было масло канолы в котором будет жариться самгёпсаль. Характерный гонконгский стиль, перед тем как обжарить, нужно сварить его.

Первым делом Чжо Минджун обработал свиные рёбрышки. Мясо и кости скреплены, а значит потребуются значительные способности. Чжо Минджун свернул по 5мм самгёпсаль. Это не особо сложно, но в тоже время довольно трудно, потому что мясо везде должно быть сбалансированным.

В этом процессе работы с ножом, оценка свиных рёбрышек может измениться. Если сделать неправильно, одна из сторон недоварится, а другая переварится. Поэтому, Чжо Минджуну требовалась нереальная концентрация и взгляд острее обычного.

Он спокойно, но быстро нарезал мясо. Не то чтобы он вкладывал больше силы в нож, скорее, это было похоже на то, будто он почувствовал родство с мясом находящимся у него под рукой. Каждый раз мягко легко разрезалось. Несомненно, нет человека, который бы не понимал, сколько для этого нужно концентрации.

'Он действительно сильно вырос.'

Думал Джозеф, смотря на нож Чжо Минджуна. Всего два с небольшим месяца прошло с отборочных. Однако, за это время Чжо Минджун постепенно укрепил свои позиции. Нет, не совсем медленно, его скорость выше других.

'У него несомненно есть талант.'

Чжо Минджун не мог взглянуть на себя со стороны, потому что система перекрывает ему взгляд, но с чужой точки зрения, Чжо Миндун повар с множеством талантов. Нож безостановочно двигался. Для такого нужно полностью прочувствовать ингредиент. Не совсем точно сказано, но лишь так это можно выразить словами.

И Джозефу это было видно. Чжо Минджун стал лучше понимать кулинарию за два месяца. Было чёткое понимание рецепта, ножа и цели готовки. Но это лишь обычная ситуация. Вокруг него столько поваров с которыми он как минимум каждую неделю соревнуется в заданиях. Если бы он не рос в такой ситуации, было бы странно. Однако, говоря об этом, всё равно скорость роста Чжо Минджуна невероятно высока.

Его трудно назвать гением. Это больше подходит Кае, и в принципе, Джозеф не называет поваров гениями. Потому что он может почувствовать, сколько сил и чувств было отдано за всю жизнь. Однако ж, талант имеет место существовать, и Чжо Минджун был одним из тех в ком он видел безусловный талант. Даже не учитывая его абсолютного вкуса.

От Алана он слышал, что Эмили ему предлагала встать на путь эпикурейца. В сознании Джозефа, лишь мысль об этом была ужасна. Вероятно, Чжо Минджуну удастся стать шеф-поваром, который останется в истории кулинарии. Так что, если он закончит свою жизнь тем, что будет оценивать блюда, то не будет ничего бессмысленней этого.

Даже когда Джозеф послал ему суровый взгляд, Чжо Минджун не обратил на это внимания. Он оставил свинину в соусе, приготовленном путём смешения имбиря, измельчённого чеснока, соуса барбекю, соевого соуса, красного вина, сахара и лимона.

После этого он начал жарить самгёпсаль. После того как он его обжарил, он опалил внешний слой, чтобы сохранить соки, сварил и пропарил его соусом из-под свинины дунпо. Чжо Минджун положил свинину дунпо в кипящее масло, и приступил к обработке свинины, которая пойдёт на котлеты.

Голень. Волокна этой части грубы, а мышцы жесткие, не лучшая по текстуре часть. Обычно, её варят и тонко нарезают, чтобы использовать для отбивной. Поэтому, эта часть не совсем подходит для котлет, потому что лучше использовать куски с меньшим содержанием сального жира.

Если вы недостаточно искусны в обработке мяса, этот процесс может показаться вам трудным и займёт порядочно времени. Некоторые могут подумать, что тут ничего сложно и достаточно просто нарезать и пустить на фарш, но не тут-то было, грубые волокна не просто разрезать даже хорошенько наточенным ножом. Если не учесть приложенную силу и угол, а также текстуру, этот процесс затянется надолго.

Однако, руки Чжо Минджуна как и всегда быстры. Когда самгёпсаль прожарился до желаемой ему степени, фарш уже был смешан с укропом. Размеры голени не большие, но даже так, за то время пока он готовил фарш, самгёпсаль хорошенько иссушился и стал действительно превосходен. Чжо Минджун положил самгёпсаль в кастрюлю с кипящей водой. После чего судьи приблизились к столу Чжо Минджуна и открыли рты.

"Минджун, не осталось и половины времени. Ты думаешь, что сможешь всё закончить?"

"Да. Я уверен в своих подсчётах."

"До этого, я видел, что ты пожарил, а после сварил свинину дунпо… Получится ли у тебя сохранить грубую текстуру таким образом?"

"Я планирую готовить её в гонконгском стиле. Я не собираюсь делать её внешне жесткой, а внутри нежной, в мои планы входит сделать её и внешне нежной."

"…Дунпо в гонконгском стиле. Отлично. Постарайся."

В тот момент, когда судьи стояли возле Чжо Минджуна, за весь разговор он даже не взглянул на них. Это значит, что он серьёзно сконцентрирован и каждый раз они заставляют его нервничать. Но в этом была своя толика веселья. Эти напряженные моменты, которые заставляют задерживать дыхание, дают ощущения, что вы правильным образом завоёвываете кулинарию…

Уголок рта Чжо Минджуна поднялся. В масло, которое было им использовано при обжарке чеснока, перца чили, звездчатого аниса и имбиря, он положил зелёный лук с устричным соусом, вином гаолян, выдержанным соевым соусом и сахаром. Это был соус с идеальным соотношением. Он тонко нарезал варёный самгёпсаль и между ломтиками сделал луковую прослойку. После этого налил соус и завернул в плёнку, а затем положил в пароварку.

Оставалось чуть больше 40 минут. Он разместил паприку на огонь, после чего смешал покрошенный хлеб с фаршем, в довершение посыпал солью и перцем. Теперь, когда он придал форму фаршу, появились совсем другие ощущения. Может быть потому, что он довольно часто использовал фарш в выпечке? Сейчас придавать форму было легче, чем тогда, когда он готовил фрикадельки из сома.

'…Было ли это легко?'

Хотя, в этом он немного сомневался. Однако, сейчас не подходящее время для обдумывания данного вопроса. Чжо Минджун покрыл сковороду маслом и аккуратно обжарил котлетки. Когда их снаружи чуть опалило, получился густой насыщенный коричневый цвет, пришло время для овощного соуса, который до сих пор медленно кипел. Чжо Минджун вылил овощной соус в сковороду и накрыл её крышкой, после чего сменил дыхание.

Дальнейшие шаги были просты. Убрать жженый слой с паприки, нарезать вдлинку и разложить на тарелке. Когда овощной соус вновь начал закипать, он налил красного вина, чтобы устроить небольшое фламбе, а после этого он выложил котлетки на паприку.

Соус был прост. Сковороду, в которой готовились котлетки, нужно было снять с огня, налить сахара, вина, бальзамического уксуса, обычного уксуса и оставить готовиться на оставшемся жаре. После того как он ложкой налил его на котлетки, они были готовы. И оценка…

'8 баллов.'

На лице Чжо Минджуна появилась слабая улыбка. После всех этих тягот приготовления, получения желаемого результата дало ему почувствовать себя лучше. Это действительно счастье приготовить 8-бальное блюдо.

Чжо Минджун решил немного отдохнуть. Если он хочет получить хороший вкус, лучше заканчивать свининку гальби прямо перед оценкой. Когда оставалось всего 10 минут, Чжо Минджун выложил на тарелку свинину дунпо. Результат свинины дунпо также получился таким, каким он и ожидал его. Улыбка появилась на лице Чжо Минджуна, но вскоре, она стала напряжённой, будто он вновь начал нервничать.

Оставалась лишь свинина гальби. Неожиданно, но это оказалось самым простым и в то же время сложнейшим в меню. Другие блюда были просто сложны из-за их процесса готовки, но гальби можно испортить, лишь чуть-чуть ошибившись. В зависимости от того, получит он 8 баллов или нет, станет понятно, достаточно ли у него таланта или нет.

Чжо Минджун поместил свинину галби на гриль. Под прямой огонь. Это был один из сложнейших процессов приготовления, связанных с огнём. Готовя её на углях или просто на медленном огне, вы не должны считать, что это будет вовсе нетрудно. Контроль огня, внимательно слежение за тем, чтобы не сгорел соус и правильно приготовилось мясо, это совершенно не просто. А если ему ещё удастся сохранить соки, насколько это трудно?

Несомненно, по сравнению с жаренным угрём Каи, его ситуация попроще. Потому что свинина менее чувствительна к огню. Но…

Огонь вспыхивал синим цветом, иногда с красноватым оттенком. Чжо Минджун прикусил губу. Он так нервничал, что с его ладоней начали капать капли пота. Если это блюдо получится не достаточно хорошим, то во всём этом не было никакого смысла.

Огонь казался живым. Он не из тех, кто говорит о таком в слух, но огонь и вправду был будто живым. Огонь мягко следовал сокам и соусу, и каждый раз когда это происходило, Чжо Минджун не моргая поворачивал гриль. Над жаренным мясом вздымался густой дымок. Он хотел кашлянуть, но сдержался.

Было две вещи, заставившие его продолжать. Ароматы соуса и мяса, атмосфера накалялась, а на его блюде не было и следа гари. Подобно тому как женщины рожают, Чжо Минджун справлялся с трудностями. Дым, жара и страх.

И в конце концов, страх был последствие того, что он просто поднял гриль.

[Вы отлично обжарили свинину гальби, следуя рецепту без каких-либо ошибок.]

[Сочетая концентрацию, умения, опыт и чувства, ваш уровень готовки изменился!]

[Ваш уровень готовки возрос!]

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 87. Свинья и огонь (часть 3)**

[Чжо Минджун]

Уровень готовки: 7

Уровень выпечки: 5

Уровень дегустации: 8

Уровень оформления: 5

7 уровень. Была ли эта цифра очаровательной? Эта цифра осчастливила его больше, чем только-что приготовленное гальби на 8 баллов. Теперь он такой же как Андерсон, Кая и Хлоя. Но, всё же, различия между ними всё же остаются… Но даже так, он уже может считать, что дышит им в спину.

Чжо Минджнун посмотрел на цифры, парящие в воздухе, с умилением. Единственное, в чём была проблема, в то время как он разглядывал окно на него смотрела Кая. Почувствовав свирепый взгляд, он повернулся. После того как она увидела глаза Чжо Минджуна, она нахмурилась и отвернулась.

'Что такое? Почему ты так на меня смотришь?'

Она была слишком занята, чтобы думать об этом. В тот самый момент, когда Чжо Минджун получил уровень, ему ещё оставалось выложить всё на тарелку.

Не слишком много, но он не собирался подражать французской кухне, демонстрируя свои блюда. Единственная причина небольших объёмов блюд была в том, чтобы это не обременяло судей. С каждого участника по 3 блюда из свинины. Со всех наберётся 21. Даже если приготовить восхитительно, большие объёмы могут стать минусом.

Дегустация начнётся с представления, перед тем как еда окажется во рту. И если это так, то значит они должны были довести вкус до пределов. Впервые, он сделал все блюда на 8 баллов, и это были его последние блюда на 6 уровне. В такой знаменательный момент, он чувствовал себя прекрасно.

Когда он немного попробовал мяса из каждого блюда, не оставалось и минуты. Чжо Минджун облизнул свои сухие губы и посмотрел на судей. Алан, взглянувший на часы громко выкрикнул.

"Время вышло! Убрать руки!"

Оценка началась. Чжо Минджун медленно посмотрел на всех участников. Двое получили 8 баллов во всех блюдах. Кая и Андерсон. У Хлои было два блюда на 8 баллов и одно на 7.

Первой оценивалась Иванна. Её блюда были все на 7 баллов. Это был отличный результат. Но так как все участники были высокого уровня, она не могла никак выделится со своими способностями. Но если бы она была участником прошлого сезона, она несомненно оставила бы большее впечатление, нежели сейчас. Помимо милого лица, у неё имелись определённые навыки, и блюда на 7 баллов приготовленные ей были не просты для новичков.

Судьи также рассматривали блюда с этой позиции. Конечно же, они не могли сказать, были ли эти блюда на 7 или 8 баллов, но они могли самостоятельно прочувствовать на каком примерно уровне то или иное блюдо. Алан подумал ро себя.

'После таких блюд хочется чувствовать сожаление… этот сезон несомненно останется в истории.'

Вероятно, за всю историю существования этого состязания, не было столько опытных участников, как в третьем сезоне. И особо выделилась история с участником у которого есть абсолютное чувство вкуса.

Не то чтобы кулинарию Иванны как-то особо рассматривали, но даже так, критика окончилась на довольно хороших комментариях. Эти блюда с выраженной стабильностью. Если ты не высококлассный эпикуреец, то попробовав блюда Иванны вы точно останетесь довольны.

Саша и Хьюго не особо отличились. У них были блюда на 6 и 7 баллов. Хотя, было неплохо, эти блюда чуть-чуть не дотягивали до уровня прохождения. Судьи были вынуждены со скрипом об этом размышлять. Было бы удобнее, если бы только один из них сделал ошибку, чтобы дисквалифицировать его. В конце концов, они могли оценивать только субъективно.

"Минджун, неси свои блюда."

Но, это впервые, когда других оценили в первую очередь. Алан смотрел на блюда Чжо Минджуна с искрой ожидания в глазах. С чего бы это? Он больше наслаждался, чем оценивал. Он видел как этот молодой участник вырос на его глазах, и ещё более отчетливо это ощущалось на языке.

"Как это есть?"

"Я бы рекомендовал начать с котлеток, потому что у них менее стимулирующий аромат."

"Менее стимулирующий…"

Сказал Джозеф и поднёс котлету ко рту. Нежная зажаренная паприка и котлеты, покрытые винным соусом начали разжёвываться. Неожиданно, паприка хрустела, и вместе с этим вкусом, грубые, но в то же время мягкие котлеты стимулирующие язык и нёбо.

Вкус винного соуса, смешанный с бальзамическим соусом и сваренный довольно неплохо. Однако, это ещё не значит, что аромат утратил свой колорит, только потому, что не мог быть раскритикован как соус для барбекю, хотя и является, отчасти, соусом для барбекю.

"Ты сделал этот винный соус, который имеет настолько приятный вкус, что нет сомнений, в том, что он понравится многим людям. Не просто сладкий, это кислая сладость просто покрывающая сверху котлеты. И помимо этого, особый вкус сухого вина… Где ты этому научился? Такое даже в интернете нереально найти… Ах, да. Ты же можешь узнавать рецепты."

Спросил Алана, с лицом полным множеством вопросов, но осознав тут же кивнул. Он понимал, что этот рецепт похож на те, что он когда-то ел. И всё же, осознавать это просто нереально.

Ему не нужен учитель. Ведь просто зайдя в известный ресторан и поев, он мог получить знания шеф-повара. Каждый раз, когда он осваивает эти рецепты, которые обычно повара пытаются скрыть, он получает способности, которые далеко за пределами его возраста.

Его вилка потянулась к следующему блюду. Пришло время для свинины дунпо. Мясо свинины, которое он не мог сравнить с обычной свининой, начала поедаться, а соки, которые смешались с соусом растекались по его языку. Вкус жаренных овощей на китайском масле и густой аромат вина гаолян оставался в соусе. Он и вправду чувствовал, будто ел роскошную свинину дунпо в отличном китайском ресторане. И не поверишь, что такое блюдо приготовлено всего за 2 часа, с огромными усилиями и самоотдачей.

Эмили открыла рот с восхищенным лицом, словно у невинной девочки.

"Это поразительно, что всего за два часа получился такой аромат. Я думаю, что это было подходящее время для дунпо…"

"Спасибо."

"Я должна быть благодарна за такие блюда. Ты же свободно можешь есть такое?"

Сказала Эмили и улыбнулась. Порой, она воспринимается как лиса, но, по крайней мере, когда она оценивает блюда, её можно рассматривать словно дитё. И это было причиной, почему он не ненавидел её.

'Было бы отлично, если бы она перестала говорить мне стать эпикурейцем.'

Думая так, Чжо Минджун горько улыбнулся. Пришла очередь для последнего блюда. Свинина гальби. Лица судей стали серьёзными. Джозеф открыл рот.

"Ты должен это понимать, но среди тех блюд которые ты приготовил, эта свинина гальби является самой существенной. Потому что именно она может показать твои способности. И…"

Джозеф присмотрелся к поверхности свинины гальби, и медленно раскрыл глаза ещё шире.

"Смотря на внешний вид, не похоже, что были допущены какие-либо ошибки. Соус отлично впитался и не сгорел. Мясо обжарилось и приобрело хороший оттенок. Сжечь его просто, и в этом заключается самое трудное. А если ещё и в сопровождении с соусом и на гриле, то и подавно."

Сказал Джозеф и положил кусочек свинины в рот. Соус, приготовленный путём смешения соуса для барбекю и соевого соуса. Если сделать ошибку, то вкус будет чрезмерно солёным, но вино, уксус и лимонный сок скомпенсировали всё, сделав его немного легче. И это была не простая пропитка мяса соусом, он готовил её прямо с соусом на мясе.

В этом кусочке чувствовалось, что Чжо Минджун вырос. В этом блюде можно ошибиться, упустив момент, когда огонь касается непосредственно мяса. Не то, чтобы аромат чувствовался лучше чем в котлетах или дунпо. Они не могли почувствовать разницу во вкусе или послевкусии. Однако, если это готовили вы, вы бы смогли почувствовать разницу. Объём усилий и навыков в приготовлении гальби было нереальным. Алан открыл рот.

"…Я скажу честно. Прости, Минджун. Раньше, я совершенно не видел, чтобы твой шанс на победу был высок. Однако, после сегодняшних блюд, моё мнение изменилось. Возможно, тебе это удастся. Да, ты можешь победить."

Это был серьёзный голос. Чжо Минджун слегка улыбнулся. Он думал, что это будет неловко, что-либо говорить. Но, к счастью, Эмили протянула ему руку помощи.

"Сегодня, все представленные тобой блюда не назвать слабыми. И как кажется, то, что было представлено тобой сейчас, Минджун, это лучшее. В действительности, на каждом задании у меня одна мысль, ты постоянно растёшь. Я буду ждать следующих заданий."

Это значит, что он прошел. Чжо Минджун улыбнулся и слегка поклонился.

Оценка Хлои, Андерсона или Каи не были хуже Чжо Минджуна. Они готовили такие блюда, как гамбургер, свинина в пяти специях, равиоли и другие, и было видно, что он немного им уступал. Вне сомнений, дисквалифицированный окажется одним их оставшихся: Иванна, Саша или Хьюго.

'Всех дисквалифицировать не станут.'

После фазы оживления приходит фаза падения, или так называемой дисквалификации. Как бы то ни было, всё это было для эфира и они просто обязаны это сделать.

'Тогда, вопрос в том, кто будет дисквалифицирован…'

Чжо Минджун слегка взглянул на эту троицу. Первая, Иванна, кажется, не она, у неё все блюда на 7 баллов. Однако, в случае с Хьюго и Сашей, у них два блюда на 7 и 6 баллов. Думается, сегодняшний выбор дисквалифицированного будет не прост.

"Саша, Иванна, Хьюго. Подойдите."

Эта троица вышла с беспокойством на лицах. Они уже догадывались, что они сегодня были хуже других. Джозеф посмотрел на них немного изнурённо.

"Кажется, вы понимаете, почему были сюда вызваны."

"…Нас дисквалифицируют?"

"Не совсем так. Лишь одного. В действительности, у вас почти что не было разнице в готовке. Все были довольно неплохи. Но в этом месте, обязательно кому-то придётся уйти, не достаточно просто быть неплохим. Десятки людей ушли отсюда, потому что приготовили ужасное блюдо. Однако, теперь таких нет. Вы оказались лучше других. Вам просто недостаёт умений. Поэтому, можно сказать, что сейчас здесь нету небрежных участников."

После слов Джозефа, троица не могла ничего сказать. Потому что они понимали, что их блюда не получились такими же выдающимися как у других. Джозеф открыл рот, но тут же закрыл, будто ему было трудно это говорить. Кажется, Эмили хотела ему помочь, и немного повысила голос.

"Поэтому мы вас оценим. Не только блюда, сегодня мы спасём одного из вас, того, от кого ожидаем прекрасных блюд. Саша!"

Эмили на мгновение остановилась. А после спросила, снизив голос.

"Как ты думаешь, почему было названо твоё имя?"

"…Ах, пожалуйста. Кажется, моё сердце сжалось."

"Мне жаль. Прости-прости, я скажу тебе нечто хорошее. Ты проходишь дальше. После того, как мы увидели твои более ранние блюда, мы пришли к выводу, что хотим дать тебе ещё один шанс. Вернись к столу."

"Спасибо."

Ответила Саша дрожащим голосом и вытерла слёзы, возвращаясь к своему месту. Осталось двое. Иванна сглотнула, сжав кулаки. Она вспомнила Джоанну.

'Я сказала Джоанне, что выиграю.'

Но реальность была такова. В этот момент она не знала, падут ли её амбиции крахом, или она пройдёт. Каждый раз, когда она смотрела на судей, её сердце начинало учащённо биться. Алан посмотрел на Иванну и открыл рот.

"По правде говоря, ты лучшая из этой троицы, Иванна."

"Спасибо."

"…А на этом всё. Весьма неплохо. До сих пор, ты ни разу не показала того, что бы разрушило представление о тебе. А это значит, что ты не показала ничего, что бы оставило след в нашей памяти. С другой стороны, оссобуко Хьюго и то, как он проявил себя в роли лидера, что даёт о нём приятное представление. Иванна, можем ли мы от тебя ожидать чего-то подобного?"

Иванна прикусила губу. Её лицо было бледнее чем обычно и дрожало. Однако, она не могла ничего ответить. Как и сказал Алан, она никак не выделилась. Она лишь выживала. И ей этого хватало. Но…

"…Да. Ждите."

"Ты что-то поняла?"

"Я, я… только и умею хорошо готовить. Даже так, я не плоха как повар. Но это не значит, что я откажусь от роста. Я хочу показать себя ещё лучше. Дайте мне шанс."

Алан ничего не ответил. Вместо этого он посмотрел на Хьюго. И спросил низким голосом.

"Хьюго, а что ты думаешь? Дашь ли ты Иванне шанс?"

В этот момент, Хьюго лишь причмокнул. Он не знал что ответить. Если он даст ей шанс, его дисквалифицируют. И если не уступит ей, то будет чувствовать себя плохо. Он спросил.

"…А важно ли моё мнение?"

"Интересно. Не знаю. Мне просто были интересны твои мысли по этому поводу."

"Я благодарен, что вы так обо мне думаете. Но я ещё недостаточно опытен. Вероятно, если блюда Иванны лучше моих, то лучше будет надеяться на неё."

"Тогда, ты не против, чтобы тебя дисквалифицировали?"

"…Не с моими способностями быть алчным, так я думаю."

После его слов, уголок рта Алана приподнялся. Он посмотрел на Хьюго с теплым взглядом и спросил.

"Одно можно сказать наверняка. В тебе есть та же итальянская кровь, что и во мне. Прекрасные слова. Надеюсь, ты меня понимаешь."

На мгновение всё погрузилось в тишину, а после, всё закончилось прямым объявлением.

"Хьюго, ты дисквалифицирован. Верни свой бейдж и покинь Великого Шеф-Повара."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 88. Тяжесть ресторана (часть 1)**

"47, 48, 49, 50… отлично. Вставай, Хлоя."

"…Фуф, тяжело."

Тяжело дышащая Хлоя лежала на мате. Чжо Минджун, придерживающий её ноги, отпустил и спросил.

"Не трудно каждый день тренироваться? Лучше заниматься этим с перерывами. Ты можешь навредить себе."

"Не так уж и много я этим занимаюсь. Да и здесь мало тренажеров…"

Хлоя окинула зал печальным взглядом. Здешний тренажёрный зал был сделан не только для участников, но и сотрудников, и не так уж хорошо. Чжо Минджун смотрел на Андерсона, который приседал неподалёку. Как бы это неожиданно не было, у него отлично натренированное тело. Совершенно другое, по сравнению с ним.

"…Должен ли я начать делать какие-нибудь упражнения?"

"А разве ты не для этого сюда пришел?"

"Неа, я пришел сюда лишь для того, чтобы получить мотивацию."

"Ты не получишь мотивацию от других, ты сам себя должен мотивировать. 'Должен ли я делать, какие-нибудь упражнения…'. Ты так и будешь бормотать эти слова самому себе? Если да, то таким и останешься."

"Хорошо. Тогда, я должен начать…"

Именно в тот момент, когда он хотел сказать 'Сегодня', завибрировал телефон. Это был его мобильник. Имя выскочившее на экране 'Джесси Дин'. Долго он этого имени не видел, так что, на лице Чжо Минджуна появилась весёлая улыбка.

"Вроде недавно созванивались. Что-то случилось?"

[Просто так. Мне скучно и нечего делать.]

"А разве ты не должна быть прямо сейчас в школе? Ах, точно, разница с Нью-Йорком в один час."

Разговор продолжался таким образом. Она вновь готовила желе, в виде здания Великого Шеф-Повара. И конечно же, появился вопрос, который не мог не возникнуть.

[А вы двое и вправду не встречаетесь?]

"Я же говорил, что нет."

На голос, наполненный любопытством, Чжо Минджун прямо ответил. Джесси простонала так, будто не поверила ему. Чжо Минджун вздохнул и сменил тему разговора. Он уже устал от этой темы. Ведь не только Джесси, но и его семья спрашивала о Кае, когда они созванивались.

"Как поживает Мистер Лукас?"

[Хорошо, кажется, он организовал новое предприятие… Он многого мне не стал рассказывать. Но у него однозначно всё хорошо.]

"Это хорошо."

Более чем обычно, голос Джесси оживился. И лишь поэтому, он не стал больше беспокоиться. Джесси спросила его о том, о чем в нынешнее время было нормально спросить.

[Но эта девушка, Лотос… В интернете появились нехорошие слухи. Это ведь не правда?]

"Да, это не так. Люди склонны думать, что та была жертвой. Тесс Джилли, так… Ты не должна смотреть на это также."

[Ну, ты должно быть видишь в людях только хорошее.]

"Скажи это и другим. Кая не такой человек."

[…В этом нет ничего сложного. Но, похоже, ты действительно о ней печёшься?]

С некой толикой подозрения спросила она. Чжо Минджун устало ответил.

"Давай на этом закончим. Мне надо тренироваться."

[Ах, прости. Не отрубай. Мне скучно. Мне ск…!]

Даже если это и Джесси, он не мог убрать уже протянутый палец. В тот момент, когда вызов закончился и экран потемнел. Он услышал знакомый голос.

"Кажется, вы говорили обо мне."

"Ах! Какая неожиданность… присоединяйся."

Он развернулся, чтобы взглянуть на владельца голоса и увидел Каю, смотрящую на него. Она носила высокие каблуки. Она двинулась. 'Цок-цок'. Для отчётливого звука он был слишком тих. Чжо Минджун смущённо почесал подбородок.

"Я плохо слышу окружающих, когда с кем-то общаюсь по телефону."

"А я подумала, ты просто глухой. Ну так что? Разве это было не обо мне?"

"Если мне и звонят, то обычно спрашивают о тебе. Разве тебе такое не нравится?"

"…Мне никто особо не звонит. Кроме матери и сестры."

Надувшись ответила Каю. Он знал, что должен чувствовать сожаление после таких слов, но когда она говорит с таким лицом, она выглядит довольно мило. Чжо Минджун ухмыльнулся.

"А твои мама и сестра не говорят обо мне?"

"Ага. Спрашивают, что за дубоголовый рядом со мной ошивается."

"…Что, правда? Они действительно так говорят?"

"А ты не веришь?"

Кая цокнула языком и покачала головой. Чжо Минджун нахмурился. Когда он играл с младшими кузенами, как правило, он попадал в их детские игры. Ему тогда было столько же, сколько Кае. Хотя, он не знал, хорошо это или плохо…

"Пойду поупражняюсь. Позволь."

"Ты и вправду будешь упражняться? Ты же раньше этого не делал. Зачем, это из-за того что я тебя дразнила?"

"Я что, похож на ребёнка? Кто в светлом уме будет заниматься таким из-за того, что его дразнят?"

"Нет ничего плохого, чтобы быть ребёнком, тем более, не так давно ты был подростком. Может уже перестанешь притворяться взрослым?"

В тот момент, когда он разозлился, ему хотелось дать ей по лбу. Для неё он лишь недавно перестал быть подростком, но в действительности это было не так. Потому что по правде, ему было около тридцати. В таком возрасте ему не до детских шалостей.

"Не так давно я был в армии. Так что моё тело не в таком уж и плохом состоянии."

"Армия? Солдатом был?"

Резко раскрыла глаза Кая. Это выглядело так, будто она вообще не думала, что он служил в армии. Чжо Минджун слегка закатил глаза.

"Да. И стрелял и проходил физподготовку."

Незачем было говорить, что он был в административной части армии. Так что, Чжо Минджун немного приукрасил последние слова. Кая закатила глаза с таким лицом, будто бы её реальность неожиданно пропустила удар, а потом осторожно сказала.

"Тогда ты делал это?"

"Что?"

"Это… уб… нет, стрелял в человека."

Даже если она старалась этого не показывать, её глаза были больше обычного. И она всячески бесполезно жестикулировала. С чего бы это? Даже если он и понимал что это ребячество, он хотел подразнить её ещё немного. Это был голос тридцатилетнего мужчины.

"Корея — страна в которой действует режим прекращения огня."

По правде говоря, она не понимала о чем он говорил. Они не будут стрелять из пистолета потому что в стране прекращение огня, или они стреляют потому, что страна как раз и такая. Услышав его голос, можно было понять, что последнее.

'Ему так трудно ответить?'

Было ясно видно, о чем она думает. Она стыдилась показать, что она не поняла. Кая открыла прояснившиеся глаза и сказала.

"Не думаю что это плохо, даже если бы такое и произошло. Я поняла."

"Спасибо."

Чжо Минджун ухмыльнулся. О чем она только думает. Ему было интересно, не думает ли она, что в Корее также опасно, как на Ближнем Востоке. Он не знал, как объяснить данное недоразумение, и когда подойдёт к ней, чтобы слегка долбануть.

'Давай об этом попозже… для начала, давай потренируемся.'

Однако, Чжо Минджун так и не смог поупражняться. Прежде чем он успел взять гантельку, пришел персонал и прокричал.

"Мы поедем к месту проведения следующего задания. Подготовьтесь и идите в гараж!"

—

Пока они ехали в автобусе, главной темой разговоров стало задание. Саша открыла рот.

"Это же ресторан, да? Это единственное, куда мы можем ехать."

"Ещё отели. Но, кажется, мы отправимся на кухню, как бы не сложилась ситуация."

"…Сегодня ещё один будет дисквалифицирован?"

"Не знаю. Думая о цифрах, как мне кажется, может выбыть два человека. Просто не думайте о дисквалификации. Так будет лучше."

Цинично сказал Андерсон. Услышав вздох Саши, Чжо Минджун посмотрел в окно. Сколько они уже времени прошло, с того момента, как они покинули здание Великого Шеф-Повара? Недавно, репортёров собралось так много, что было вообще не выйти. Когда он увидел внешний мир, духота постепенно начала отступать.

С задних сидений Кая смотрела ему в спину. Она задавалась вопросом, может ему больно вспоминать об армии, и сейчас он смотрит в окно чтобы отвлечься.

'…Насколько опасно быть на стадии прекращения огня?'

Она не могла этого узнать или просто поинтересоваться. Кая ткнула Хлою, которая сидела рядом. Хлоя повернулась, и взглянула на неё хмурым лицом.

"Зачем?"

"Шш. Потише."

Сказала Кая низким голосом.

"В Корее, я имею ввиду Южную Корею, там по-прежнему опасно? И у них есть оружие?"

"Сомневаюсь. Я этого не знаю. У меня есть парочка друзей, которые туда ездили. Ну, а так, я видела по новостям, как там дрались люди. А зачем тебе это?"

"Нет, незачем."

"С чего бы это? Мне любопытно. Ты и вправду не будешь мне говорить? Если ты заговорила про Корею, не связано ли это с Минджуном?"

"Шш! Я же говорила тебе быть потише!"

Кая показало суровое лицо и прижала губы Хлои большим пальцем. Хлоя подняла брови и посмотрела на Каю, чередующую пальцы. Кая подняла палец и сказала.

"Веди себя чуточку тактичней, Хлоя."

"Так я должна быть тактичней?"

"…Ты не должна об этом никому говорить."

Кая внимательно осмотрела окружающих. Чжо Минджун всё также смотрел в окно, а Андерсон и Саша говорили о задании. Иванна спала. Не было никого, кто бы услышал их разговор. Кая открыла рот.

"Минджун сказал, что он был солдатом."

"Помнится, в Корее проходят срочную службу, так что, вполне очевидно, что он был в армии. Что ты на это скажешь?"

"Так, если ты был солдатом, ты можешь пойти на войну и всё такое. А также, есть такие люди, у которых есть неприятные воспоминания об армии. Минджун этого не показывает, но… Разве он этим не страдает? Ты ведь знаешь, какие при этом симптомы. Грустный взгляд… то да это."

Хлоя странно посмотрела на Каю. Разве этой маленькой леди не мерещится? Однако, лицо Каи показывало то, что она уверена в своём взгляде на вещи.

"Размышляя об этом, он ведь снова вернётся в Корею. Я раньше об этом не задумывалась, но разве это не опасно? Он будет помогать в гуманитарной части. Должна ли я Минджуна о чем-то просить сейчас?"

"…Я думаю, ты заблуждаешься. Кая. Корея отличается от того, что ты там надумала."

"В его стране режим прекращения огня. По его словам, это значит, что война может начаться в любой момент."

"Верно…"

Она не знала, как это объяснить. И вообще, она не многое знала о Корее. Проблема была в другом. Пока она находится в этом состоянии заблуждения и волнуется, она выглядит довольно мило. Однако, она не уверена, как к этому будет относиться Кая, если узнает правду о том, что она притворялась простодушной.

"Кая, по правде говоря…"

"Приехали!"

"Ну вот. Давай тогда поговорим об этом попозже."

У Хлои не хватило решимости перебивать персонал. 'Ну, сейчас не подходящее время.' Думая об этом, Хлоя повернула голову. То что она увидела за окном, было рестораном. Ресторан, который был наполовину в воде, а на половину на суше. Так как большинство построек было из белых пород древесины, выглядело весьма романтично.

Если кто такое увидит, он не сможет не восхититься, и Кая не была исключением. Она вышла из автобуса, забыв даже о Чжо Минджуне и армии, просто выговаривая слова восхищения. Однако, голос раздавшийся через микрофон уничтожил всё восхищение.

"Это Джессика Прада с Ежедневных Улиц. Мы получили заявление, что ты издевалась над одноклассницей, это правда?"

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 89. Тяжесть ресторана (часть 2)**

Лицо Каи замерло. Её глаза дрожали, и никто не мог сказать, что она сейчас чувствует. Сердце забилось быстрее обычного, толи от ярости, толи от страха, и никому не известно.

Ей было сложно дышать. Её сжатые кулаки дрожали, и тяжелый вздох проскользнул меж её губ. За чёлкой можно было разглядеть яростно блестящие глаза. Джессика подняла свою камеру, чтобы запечатлеть этот момент. Мартин тут же вмешался и закрыл объектив. Джессика безэмоционально смотрела на Мартина.

"Эх, мало было времени. Мартин?"

"…Почему ты тут? Нет, пожалуй поменяю вопрос. Как ты узнала об этом месте?"

"Эй, репортёры не должны раскрывать свои источники информации."

"Вот как. Ну даже так, думаю, фотографировать без разрешения не правильно."

"Хэй, зачем ты так. Между нами…"

На её лице появилась столь же сияющая улыбка, насколько светлыми были её волосы. Если вы мужчина, вы бы не смогли ничего противопоставить такой улыбке, но Мартину на это было откровенно наплевать. Он знал, сколько людей было обмануто этой улыбкой. Это была столь же фальшивая улыбка, сколько крашенными в блонд были её волосы.

"Не думаю, что между нами что-то есть. Лучше отступись. Мы не просили брать интервью, и не планируем допускать подобное. Или мне просто подать иск на Ежедневные Улицы?"

"Ну зачем ты так? Не надо меня пугать. Сбегут ли мыши со склада, если их слегка припугнуть? Они лишь просто получают своё."

"Получать своё они будут лишь в том случае, если склад будет их домом. Они размножаются и выгрызают свои мышиные ходы. И ты думаешь, я должен отдавать склад обычным мышам?"

Глаза Мартина сияли холодком. Джессика закатила глаза, а после пожала плечами, будто бы не могла ничего с этим поделать.

"Думаю, что с твоей стороны будет не просто добиться благосклонности. Хорошо, я отступлюсь. Но помни, мыши вечно голодные существа. Даже если хозяин дома страшен, мышь прогрызёт себе короткую дорогу и съест зёрна."

"Тогда, владелец просто расставит ловушки."

Ответил Мартин с раздражением в голосе. Джессика ярко улыбнулась и развернулась. На мгновение её взгляд остановился на Кае, но очень быстро перешел на Чжо Минджуна.

"Чжо! Я твоя фанатка. Буду за тебя болеть. Победи!"

"Быстрей двигай задницей. Не видишь, что мешаешь работе?"

"Ах, поняла-поняла. Иду уже. Иду. Ах, мисс Лотос, прости, что я сначала дала тебе микрофон. В следующий раз буду спрашивать поспокойней."

В тот момент, когда Кая хотела показать средний палец в качестве ответа. Чжо Минджун крепко схватил её руки. Кая взглянула на него с раскрасневшимися глазами. Слов не нужно. Чжо Минджун и Кая. Оба могли догадаться, что хотят сказать, лишь пожав руки.

"…Отпусти. Успокоилась я."

Голос Каи стал спокойней. Вместе с этим прокатился ветер, как бы отгоняя чужака. Чжо Минджун медленно отпустил сжатые в кулак руки. Она прикусила губы и посмотрела в спину Джессики, которая постепенно удалялась. Хлоя погладила плечо Каи.

"Не обращай внимание. Таких уже было ни человек и ни два."

"Да-да."

Даже после этих слов в её глазах ещё сияла пронзительная искорка. Кая вздохнула и потёрла руки. Кажется, чувство того, что Чжо Минджун держал её руки осталось. Грубые, но в тоже время мягкие и со странной силой. Однако, она не могла ненавидеть тот момент.

'…Почему я его не ненавижу?'

Однако, она оставила это, он всё же ещё человек. Обычно, даже если он пытался помочь, это не вызывало чувства благодарности. Однако, в тот момент когда Чжо Минджун держал её за руки, это самое чувство оказалось очень глубоким. Он ощущался как настоящий брат. Или…

Взгляд Каи был направлен на Чжо Минджуна. Вокруг него у неё было много мыслей, но одна оставалась постоянной. Кая смотрела на него решительным взглядом.

'Верно. Главное в том, вернётся он или нет, ведь в тех землях ещё неизвестно когда может быть война…'

Размышляя об этом, она почувствовала, как проблема с Тесс Джилли отошла на второй план. Чжо Минджун, почувствовавший взгляд, повернул голову и показал странное выражения лица.

"Что такое? С чего столько жалости в глазах?"

"Не интерпретируй взгляд других как тебе вздумается. Иди давай. Из-за тебя я не могу пройти."

"…И куда ты так спешишь?"

Чжо Минджун пошел, чтобы войти в ресторан Прибрежный. В ресторане на разных столах сидели судьи. Возле каждого стола за которыми были судьи, было по 2 пустых стула. Джозеф, сидящий по середине открыл рот.

"Ах, вы пришли. Занимайте места, какие вам покажутся удобней. Вы должны сесть с человеком, с которым вам будет комфортней."

После этих слов, Андерсон ни на секунду не задумываясь сел напротив Джозефа. Чжо Минджун на мгновение заколебался. Для начала, он не хотел сидеть рядом с Эмили. Не то, чтобы он её не любил, но это было напряжно. С другой стороны, с Аланом или Джозефом ему будет комфортней, и он мог на них положиться.

В конце концов, Чжо Минджун выбрал стол Алана. Увидев это, Хлоя хотела последовать за ним, но Кая опередила её на шаг. Она села рядом с Чжо Минджуном, скрестив руки на груди, и пока Хлоя колебалась, Саша села рядом с Андерсоном. Хлое ничего не оставалось, кроме как сесть за стол Эмили, рядом с Иванной. Каждый из судей открыл рот. Голос был таким, что его могли услышать только сидящие за столом.

"Вы знаете, что это за ресторан?"

На вопрос Алана, Чжо Минджун и Кая покачали головами. Чжо Минджун просто не мог знать о ресторанах в этой далёкой стране, а Кая не была заинтересована в таких роскошных ресторанах. Алан продолжил говорить спокойным голосом.

"Прибрежный. Хотя у него нет звёзд Мишлен, это ещё не значат что здесь не вкусно, просто оценщики сюда не приходят. Но тут хорошая репутация. Осмотритесь внимательно."

Ресторан был чистым и светлым. В отличии от мест, в которых задана особая атмосфера и было затемнено, тут, через окна светило солнце и лампы, которые весели на потолке и от которых болели глаза.

За окном виднелся прекраснейший пейзаж. На солнце озеро отсвечивало синевой, что заставляло чувствовать спокойствие, будто ты размеренно путешествуешь. В этот момент, перед ними поставили множество видов рыб и других морепродуктов. Для ресторана на берегу озера это должно быть нормально. Но проблема была рядом с блюдами.

'…Рецепт?'

То, что видел Чжо Минджун перед своими глазами было не окно. Кусок бумаги, на котором был написан рецепт, был помещён рядом с ним. Когда он взглянул на другие блюда, была аналогичная ситуация. Лишь содержимое тарелок менялось. Перед Джозефом паста и ризотто, а перед Эмили, как кажется, закуски. В тот момент, когда он это увидел, Чжо Минджун смог догадаться, что это за будет задание. Джозеф повысил голос.

"Блюда перед вами и есть ваше задание. Вам придётся готовить блюда, находящиеся перед вашими глазами, как повара этого ресторана, весь сегодняшний вечер. Прямо сейчас… у вас есть 4 часа. А это значит, что за это время вам предстоит запомнить все рецепты и овладеть ими."

"…За каждым столом по команде?"

"Да. Именно так. Оценивать вас будут клиенты. В том случае, если будет жалоба на то, что блюдо не такое как всегда, человеку, который приготовил блюдо, получит минус. Вам нельзя делать так, чтобы клиенты оставались недовольны, понятно?"

Это были тяжелые слова. В то время как Чжо Минджун погрузился в свои мысли, Саша подняла руку. Джозеф посмотрел на неё.

"Говори."

"…Будут ли люди знать, кто готовил блюдо?"

"Нет. Об этом вам не придётся беспокоиться. Даже если мы скажем, что это готовка участников Великого Шеф-Повара, мы планируем держать в тайне, кто именно."

После его слов Саша с облегчением вздохнула. Если они будут знать владельца блюда, не весть как может сложиться ситуация. Если бы это было так, то Кая и Чжо Минджун получили бы преимущества. А сейчас, они взволнованы наравне со всеми.

Чжо Минджун отрезал кусочек хорошо приготовленного лосося. Он смог почувствовать слабый рыбный запах, но, кажется, это было сделано нарочно, чтобы его не было особо заметно. А так как его жарили на масле, рыбный запах ощущался ещё восхитительней.

В случае трески с муссом было также. Ощущался характерный для трески густой аромат, и, по причине того, что текстура была мягкой, аромат ощущался ещё отчётливей. И только. Может, её выращивают прямо тут, в ресторане? Здесь не было особо вкусных блюд.

'Сложно.'

Вкусное блюдо приготовить легко. Даже если ты любитель, то следуя рецепту не сложно приготовить съедобное блюдо. Однако, если ты не живёшь кулинарией, то не сможешь приготовить пищу, которая бы поразила окружающих.

Даже если бы этот ресторан получил звезду Мишлен, в этом не было бы ничего особенного. В действительности, будь он однозвёздочным, не было бы ничего удивительно, это лишь прекрасны ресторан.

"А теперь, я видел и слышал, что там было шумно. Ты в порядке?"

Посредине трапезы, Алан взглянул на Каю и спросил. Губы Каи дрогнули, а после она ответила.

"Со мной всё отлично."

"…Вот как, ты растёшь. Если бы это была ты раньше, ты бы до сих пор была зла."

"Я что, монстр, который только и умеет злиться?"

Ответила Кая и съела морских мидий, которые были смочены в сливочном соусе. Алан выдавил из себя улыбку. Она уже забыла, что вела себя как запуганная курица? Он посмотрел на Чжо Минджуна и открыл рот.

"Тебе трудно придётся."

В тот момент, когда Чжо Минджун неловко засмеялся, Кая задумалась о трудностях, о которых сказал Алан. Это было о возвращении Чжо Минджуна в Корею. Думая о взрывах и перестрелках в Корее, она не могла нормально чувствовать вкуса еды.

В конце концов, Кая достала свой телефон и проверила в интернете. То, что она искала было просто: программа для беженцев. Однако, не было никаких программ для Кореи. Алан посмотрел на действия Каи и нахмурился.

"Кая. Ты не собираешься пробовать?"

"Ах, подождите минутку. Мне нужно кое-что срочно выяснить."

Грубо сказала она, из-за чего он немного рассердился на мгновение, но, по правде говоря, от Каи манер ожидать не приходится, даже если это ресторан. Кроме того, она сказала срочно, поэтому он был не уверен, что ей говорить.

Вопрос: Как быстрее всего для корейца иммигрировать в США?

Она оставила вопрос на сайте для вопросов и отключила дисплей. Сейчас, она хотела узнать хотя бы это. Война… даже если Кая и прожила тяжелую жизнь, слово война оставалось чем-то тяжелым и страшным.

'Я думаю о комфортной жизни Минджуна.'

Думая о том, что он был солдатом, она подумала, что он, возможно, жил в более суровых условиях, чем она думала. Она чувствовала, что так будет правильно, Чжо Минджун повернулся, чтобы посмотреть на неё, будто бы в ней было что-то странное.

"Почему ты так на меня смотришь?"

"…С этого момента я больше не буду ворчать."

"Нет, с чего бы это вдруг? Я сделал что-то неправильное?"

"Кто сказал, что ты что-то делал? Просто… ах, подожди. Пришел ответ."

Кая достала из кармана свой мобильник. Она прищурилась и начала читать комментарии. Их было так много, что это наполнило её восторгом. Так как у неё не было хорошего образования, слова были её слабостью.

#Иммигрант по работе… семейная иммиграция. Работа для иммигрантов заберёт несколько лет и условия будут очень придирчивые… Кажется, семейная иммиграция проходит быстрее.#

Однако, насколько она знала, у Чжо Минджуна не было никого из семьи, у кого бы было американское гражданство. Когда она уже начала чувствовать сожаление, последняя часть комментария заняла всё её внимание.

Ответ: Если нет никого из семьи, то вступить в брак с человеком имеющим американское гражданство самый быстрый способ. Но, это только в том случае, если уже вы женаты.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 90. Тяжесть ресторана (часть 3)**

От замешательства, у Каи замерло лицо. Женитьба. Об этом слове она ни разу не размышляла. Чжо Минджун слегка взглянул в сторону Каи. Кая была удивлена и подсознательно открыла рот.

"Что? Почему?"

"…Почему ты так удивлена? Я лишь посмотрел на тебя."

"У тебя грязный взгляд."

"Не думаю, что у меня мог бы быть грязный взгляд."

Чжо Минджун нахмурился. Смотря на белых людей он никак не ожидал такого глубокомысленного взгляда. Кая кашлянула.

"Заткнись. Просто ешь. Ты обязан понять вкус."

"Вообще-то, это ты не ешь и занимаешься чем-то посторонним."

"Для меня… оставим это."

Кая злилась и пронзительно смотрела на него, но вскоре, приступила к еде. Интересно, сможет ли она почувствовать всю глубину вкуса.

Чжо Минджун медленно осматривал блюда. В основном, они были на 7 или 8 баллов. По сравнению с репутацией, довольно низкая оценка, но вполне может рассматриваться как достойная. Мастерство шефа гораздо лучше, чем у остальных, а также, на шеф-поваре лежат обязанности по управления кухней, а не только готовке.

Конечно же, если тренироваться на одних и тех же блюдах, качество еды будет куда лучше. Но, по правде говоря, мне чего-то недоставало. Не зря говорят, что вип-клиентам будет готовить сам шеф-повар. Ну и, конечно же, дискриминация к клиенту тоже несёт в себе массу проблем.

Вот почему он был впечатлён тогдашним посещением Острова Розен. Не только управление шеф-повара и его рецепты, но и также особый талант в своём деле. Им приходилось участвовать во многих делах и принимая это во внимание, это было впечатляюще.

По сравнению с Островом Розен, здесь не наблюдается высокобальных блюд, но лишь поэтому, не значит, что этот ресторан Прибрежный низкого качества. Скопление клиентов не позволяет постоянно готовить блюда на 9 баллов, ведь это нелегко. Разве в том двухзвёздочном ресторан в Нью-Йорке, который он посещал, не было лишь два блюда на 9 баллов?

"Вам они по вкусу?"

"Да, очень даже. А какие здесь цены?"

"Не совсем уверен в том что здесь в меню, но если выберешь самое дорогое, то $60 вполне достаточно."

"Думаю, что оно стоит этих $60, но это не значит, что здесь не хватает баллов."

Алан не особо спрашивал об оценке. Но смотря на реакцию Чжо Минджуна, как кажется, он был очень впечатлён. Если он не особо говорит об этом, то лучше не спрашивать оценки, ведь, мало кого может сделать такое счастливым, а Чжо Минджун скоро тут будет работать.

Закончив с едой, Кая и Чжо Минджун читали на кухне рецепты. Чжо Минджун спокойно спросил.

"Ты всё запомнила?"

"…С запоминанием у меня туго."

"Не думай, что это слова, просто запомни сами методы. И как мы должны распределиться? Так, ты позаботишься о жарке, а я обо всём остальном. Если мы сделаем так, то сможем эффективно работать."

"Рестораны и вправду так работают?"

"Сомневаюсь. У каждого должен быть свой стиль."

Непринуждённо сказал Чжо Минджун. На его отношение Кая посмотрела пронзительным взглядом, а затем вернулась к прочтению рецептов в такой степени, будто она не хочет никому уступать.

Она будет отвечать за обслуживание блюд, В этом ресторане ничего кроме рыбы не было, Прибрежный, занявший берег Мичигана специализируется на морепродуктах. Но, несмотря на это, они используют не только рыбу выловленную в озере.

'Своего рода замысел.'

Морепродукты, которые подаются в ресторане рядом с озером. Клиентам это придаёт ощущение некоторой толики романтики. Чжо Минджун слегка взглянул на Каю и спросил.

"Как блюда?"

"Как что? Еда?"

"Это тоже, но… в прошлом, ты мне говорила, что никогда не ходила в рестораны. Это место, кажется, довольно неплохим. Не думаешь, что это может стать хорошим опытом?"

"…Ах, и точно. Это впервые."

Кая нахмурилась. Размышляя об этом, это был её первый опыт работы в ресторане, но думая о задании, она не могла отвлекаться на это. Она чувствовала себя подавленной. Кая сказала с обидой в голосе.

"Сегодня пусто."

"Почему? Тебе не понравилось?"

"Ни коим образом. Было множество камер, и я не могла расслабиться и согнуть спину, чтобы насладиться едой."

"А разве это не нормально, есть не сгибая спину?"

"Не нравится мне есть в напыщенной атмосфере. Пихать еду в рот это нормально. Но как поешь, когда вилку не можешь нормально держать?"

"Тогда почему ты не согнулась?"

"Если я буду есть таким образом, эти ублюдки снова на меня взвоют. Будут говорить, что она даже есть нормально не умеет. Хотя, это правда, что я ещё так не делала."

Кая надула губы и впала в уныние. Чжо Минджун смотрел на её губы, вытянувшиеся в некоторое подобие клюва, и немного подумав, сказал мягким голосом.

"Если у меня получится оплатить расходы на ресторан, я сделаю так, чтобы ты могла есть так, как тебе захочется."

"И когда ты собираешься это сделать?"

"Интересно. Если всё выгорит, то уже в 20 лет."

Обычно, возраст, в котором шеф-повара организуют свой собственный ресторан, где-то ближе к тридцати годам, если это делать быстро. Конечно же, бывают и такие случаи, когда гении получают свой ресторан и звёзды Мишлен уже в двадцать, но на это потребуются большие затраты. Самое очевидное, в чем нуждается шеф, это навыки популярность и денежные средства. В общем говоря, это редкий и исключительный случай.

"Размышляя об этом, мне придётся делать всё сразу. Победитель первого сезона, как говорят, стал шеф-поваром ресторана. Хотя, там уже был владелец… Если я выиграю, я смогу организовать всё довольно быстро."

"…Несмотря на то, что победа моя? Не сходи с темы, о ресторане. Если ты откроешь ресторан, то где? …Это ведь не Корея, так ведь?"

"Не знаю. Учитывая знания ингредиентов и привычек, лучше всего будет это сделать в Корее…"

"В Америке у тебя больше поклонников. Не лучше ли тут будет открыть ресторан?"

Сказала Кая очень нежным голосом. По правде говоря, иммиграция при помощи женитьбы она считала бредом, и иммиграция в США в качестве шеф-повара, может вполне сойти. Ей не нравилось, что Чжо Минджун может уехать в страну, в которой незнамо когда может начаться война.

Однако, Чжо Минджун смотрел на неё с непониманием. Он смотрел на неё странным взглядом.

"А почему ты вообще заговорила об этом?"

"Не-не, просто так."

Кая уклонилась от взгляда. Это было весьма подозрительно, но он не мог оставить её в покое. Другие участники на кухне уже поспешно приступали к готовке.

"Давай попрактикуемся."

"…Хорошо."

Кая тоже понимала, что сейчас не время беспокоиться об этом. Поскольку она хотела сама очищать и обрабатывать рыбу, подросток одетый в униформу повара отдал ей корзину. В корзине, в основном была рыба. На лице подростка была улыбка.

"Я содрал чешую и уже налил соус и оливковое масло. Если не планируете класть пюре отдельно, то можно просто прожарить."

"Ах, спасибо. Ты здешний повар?"

"Мне неловко называться поваром. Я ещё практикант. Я смотрю все трансляции с тобой. Ах, меня зовут Эдди Ридус."

"Ах, Минджун. Это…"

Чжо Минджун повернулся, чтобы посмотреть на Каю, но она безмолвно на него смотрела. Чжо Минджун толкнул в бок Каю. Кая нахмурилась и открыла рот.

"…Момент с обменом имён лишь формальность. Кая Лотос. Даже если и так, ты уже знаешь моё имя."

"Ахаха, всё тот же темперамент что и в телевизоре. Мне нравится твоя искренность!"

"Теперь, раз уж ты это сказал, скажу тебе одно искреннее слово. Ты мне надоел, такое сойдёт. У меня нет свободного времени на болтовню."

Осознав смысл слов Каи, Эдди поднял обе руки и тихо ушел. Чжо Минджун посмотрел на Каю и нахмурился.

"Измени хоть чуть-чуть своё отношение к людям."

"Если я изменю характер, то это всё ещё будет мой характер? Вот так-то."

"…Я это понимаю, но почему ты ведёшь себя так по отношению к человеку, который пришел к тебе с добрыми намерениями?"

"Он мне надоел. Он мне ни клиент ни начальник, есть ли надобность вставать с ним на один уровень?"

"Незачем вставать на один уровень, просто нужно прийти к пониманию."

"Прийти к пониманию или как там, хватит нести бред. Давай рыбу готовить. Сейчас ты должен чувствовать только огонь."

Как и сказала Кая, она поставила сковороду на огонь. Чжо Минджун принёс корзину и открыл рот.

"Как делить роли будем? Думаю, если каждый из нас пойдёт на отдельное блюдо, упадёт эффективность. Может лучше разделимся на обжарку, обработку и оформлением?"

"Рыбу уже обработал тот парниша. Как его, Эдд?"

"Эдди. Как бы то ни было, при готовке чего-то вроде мусса, мясо придётся отделять."

"…Отлично, так и сделаем. Я займусь всем, что связано с огнём. Остальное бери на себя. Справишься, или тебе мало?"

"Неа. В самый раз."

Чжо Минджун показал уверенную улыбку. Обычно, его руки не были медлительны, но в последнее время, кулинария стала смыслом его жизни. По сравнению с прошлой скоростью рук, нынешняя гораздо больше. Остаётся лишь выносливость. Однако, после задания с едой на колёсах и шведским столом, он был уверен, что он стал лучше в этом.

"Минджун. Если свободен, проверь что там с духовкой."

"Да. Что-нибудь ещё?"

"Нет. Сейчас я буду жарить рыбу. Нарежь овощи."

"Хорошо."

Какое-то странное чувство. Это впервые, когда он сотрудничает с Каей после того задания на дисквалификацию. Точнее говоря, то что они уже когда-то давно работали вместе. Он вспомнил то время, пережив которое он был очень взволнован.

С другой стороны, Кая, сосредоточенная на готовке, также думала о сказанном Чжо Минджуном, о теме которая её беспокоила. Нет, точнее говоря, она думала о том, как его убедить.

'…Об этом позже, Кая. Сейчас ты должна сосредоточиться на готовке.'

Она налила белое вино на стейк из лосося, который зажарился в розовый цвет, вспыхнул огонь, что заставило воздух нагреться. Она действовала так, потому что привыкла, и каждый раз когда поднимался огонь, и она чувствовала жар рукой, это её пугало. В прошлом, из-за этого она перевернула сковороду. На сегодняшний день, она уже привыкла к этому…

"Класс. Я собираюсь приготовить гарнир."

"…Мне нечего делать."

"После того, как я обжарю сибаса, почему бы тебе не воспользоваться картофельным крахмалом?"

"Хорошо. Понял. Вот тут овощи."

После этого, Кая приправила овощи оливковым маслом и пожарила с солью. После этого, пришло время попробовать готовые блюда. Чжо Минджун положил кусочек стейка в рот и кивнул. 7 баллов. Хотя, и приготовлено без каких-либо специальных соусов, и лишь приправлено солью и ароматом белого вина, вкус был очень даже хорош. Из-за простого аромата с добавлением соли, он считал, что она получит хорошую реакцию от клиентов.

Кая смотрела на губы Чжо Минджуна с тревогой. В конце концов, она не сдержалась и открыла рот первой.

"Вкусно?"

"Попробуй. Поймёшь, насколько хорош вкус."

"Если я ем что-то собственного приготовления, то чувствую, что мой язык печален."

"Здесь тоже. Но очень вкусно. Клиентам понравится, если будет много."

Проблема в том, что они должны придерживаться качества. Кая вздохнула и подошла к раковине, держа сковородку. Она собиралась её помыть, но в этот момент она нахмурилась.

"Почему ничего нет?"

Кшш. Кшш. Даже после нескольких попыток напор воды был слабый. Спустя мгновение, поскольку был засор, вода хлынула водопадом. После столкновения со сковородой вода поднялась до потолка. Кая застыла от изумления, а глаза Чжо Минджуна были направлены на поток воды. Чжо Минджун, смотрящий на кипящее масло выкрикнул.

"Ложись!"

Его тело было быстрее слов. Чжо Минджун мигом бросился к Кае и оттолкнул её. Бам! Звук похожий на выстрелы из пистолета долго звучал. У Каи был отсутствующий взгляд после толчка, а затем, удивлённая, отодвинула тело Чжо Минджуна.

"Ух… ты в порядке?"

Она была на столько удивлена, что её голос дрожал. Чжо Минджун ничего не ответил, лишь скривил лицо. Глаза Каи были направлены в сторону шеи Чжо Минджуна. На него попало масло и приличный участок кожи покраснел. Кая протянула с лицом, которое казалось вот-вот зальётся слезами и убрала оставшееся масло. После каждого касания к маслу она чувствовала жар в руке, но она не обращала на это внимание. Кая с перепугу закричала.

"Минджун, Минджун! Доктора! Какого черта ты!"

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 91. Тяжесть ресторана (часть 4)**

"…В голове звенит. Не кричи."

Говоря, Чжо Минджун постанывал. Кая смотрела на него с покрасневшими глазами. Наворачивались слёзы и казалось, что они хлынут в любой момент, но Кая терпела. Она открыла рот. Её грубый и жесткий голос дрожал.

"Мне жаль. Я-я…"

"Это всё кран. Зачем извин-аарх…!"

По ощущениям, у него сгорела шея, Чжо Минджун закрыл глаза и сильно прикусил губу. Боль была жуткой, и не давала контролировать выражения лица. Чжо Минджун стиснул зубы и быстро снял униформу. После обдал холодным воздухом, он думал, что боль ненадолго исчезнет, но вскоре снова начало жечь.

Врач, увидев ожоги от масла подошел к Чжо Минджуну с тревогой на лице и поднял его. Хлоя спросила с поражением в голосе.

"Д-доктор. Он ведь в порядке, да?"

"Я не знаю, можно ли назвать это удачей, но ожог не слишком серьёзен. На некоторых участках кожи есть волдыри, но в основном они первой степени тяжести. Если хорошо заботиться об обожженных участках кожи, инфекции не будет. Хотя, есть проблема с пигментацией…Мне жаль. Похоже, что будет шрам."

Неуверенно сказал медик. Кая с гневным лицом сжала кулаки, но не потому, что злилась на кого-то другого. Она была не похожа на себя. Корея? Иммиграция? В этом нет никакого смысла, если в конечном итоге происходит такое.

Медик смочил мокрое полотенце в тёплой воде и положил на травму, а после открыл рот.

"Тебе будет нужно менять полотенца. Если чувствуешь, что нарастает жар, то лучше промыть холодной водой. Так будет по крайней мере 30 минут."

"Я этим займусь!"

В тот момент, когда Кая собиралась открыть рот, Хлоя опередила её. Она посмотрела на Чжо Минджуна заплаканным лицом.

"Боже мой… Это ведь очень больно, да?"

"Больно. Но со временем пройдёт."

Он хотел улыбнуться, но его лицо исказилось судорогами. Хлоя вздохнула сменив полотенце. Вода немного подавляла боль. Чжо Минджун сказал усталым голосом.

"Спасибо."

"…Не заставляй меня волноваться. Это также трудно для тех, кто наблюдает за этим."

"Прости."

"И извиняться не надо."

Хлоя недовольно надула губы. Просто смотря на него, Кая почувствовала боль в руке. Вероятно, она немного сгорела, пока она вытирала масло с его шеи, и теперь в ладони было больно. Кая ничего не сказала, просто подошла к раковине и включила холодную воду. У Чжо Минджуна, смотрящего на действие Каи, дернулись брови.

"Кая, ты тоже обожглась?"

"Это не может считаться ожогом. И не возражай."

"И с чего бы это мне не возражать? Доктор! Пожалуйста, осмотрите руку Каи."

После этих слов, медик проверил руки Каи. А после покачал головой. Только после того, как Чжо Минджун услышал, что ничего серьёзного, он с облегчением вздохнул. В глазах Хлои выражалась некоторая запутанность. Она открыла рот и сказала низким голосом.

"Как ты можешь быть столь спокойным? У тебя огромный ожог на шее и в свободное время ты беспокоишься о других… нет, о Кае?"

"…Речь не о том, волнуюсь я или нет. Я просто так вижу."

Хлоя ничего не сказала. Она ощутила нехорошее чувство от сказанных ей слов. И она очень хорошо понимала, почему она себя так чувствовала. Хлоя вздохнула и поменяла полотенце.

"Побеспокойся лучше сейчас о собственном теле. Доктор сказал, что с высокой вероятностью шрам может остаться. Разве это не печально, что на шее останется шрам?"

"…Ты прямо как моя мама."

"Я очень хорошо понимаю, что это не комплимент."

Ответила Хлоя с серьёзным лицом, будто бы сейчас не время для шуток. Именно в этот момент. Мартин подошел к ним с лицом, выражение которого было смешано с беспокойством и недоумением, после чего спросил.

"Минджун, не сильно болит?"

"Благодаря Хлое."

"Может лучше отправить тебя в больницу?"

"Нет. Я в порядке. Мы не можем так поступить только из-за травмы. Кроме того, скоро начнётся задание."

Мартин повернулся и посмотрел на медика. Доктор вздохнул и сказал.

"Хотя это не очень серьёзно, лучше будет тебе пойти в больницу, тут мы можем пролечить более простыми методами, единственное, боль будет сильной. Кроме того, к огню лучше не приближаться."

"…Да даже так, огонь на Кае, так что, беспокоиться не о чем."

С позиции Мартина, это прекрасное развитие событий. Чжо Минджун героически спас Каю от раскалённого масла, зрителям это уж точно понравится. Проблема в том, как им отвечать за происшествие. Водопровод не работал правильно, очевидно, что это станет проблемой для ресторана, но… Если бы это просто были проблемы с водопроводом, так тут ещё и раскалённое масло. Его голова уже начинала болеть от такого объёма мыслей.

"Мне очень жаль."

"Я уже говорил. Нет необходимости извиняться."

На слова Каи, Чжо Минджун ответил мягким голосом. Кая ногтями ущипнула себя за губу и с болью в голосе сказала.

"Я буду стараться."

"Верно. Приступим."

Чжо Минджун вытянул кулак. Кая на секунду замешкалась, а затем ударила по нему. Андерсон, смотревший на них, открыл рот.

"Если бы ты оказался на кладбище, вообще мелодрама бы вышла."

Вероятно, он сказал это не подумав, но Хлоя не могла контролировать своего выражения лица. Иванна, стоящая рядом, положила ей на плечо руку. Хлоя посмотрела на Иванну и неловко улыбнулась. Иванна прошептала низким голосом.

"Лишь потому что она опередила, ещё не означает, что она станет первой."

Хлоя не могла ничего ответить.

—

Независимо от произошедшего на кухне, время не останавливалось и наступил вечер. За Каей была сковорода, и огонь поднимался над ней, это была рыба фламбе. Чжо Минджун передал ей тарелку с оформлением и посмотрел на то, что готовит Кая. Ни разу она не ошибалась в готовке. Размышляя о навыках, это было весьма ожидаемо, но в нынешней ситуации, когда заказы идут один за другим, было видно, как ей трудно было справляться с ситуацией.

"Жаренный сибас готов. Налей немного соуса."

"Да."

Чжо Минджун выложил чесночное пюре, которое было похоже на соус тансуюк, и положил сибаса с зелёным луком. Он посмотрел на неё восхищённо. 8 баллов. Сейчас его уровень был 7, но он не уверен, что сможет постоянно готовить блюда на 8 баллов. Помимо этого, среди тех блюд, что она готовила, по сравнению с той, которую они пробовали в зале, некоторые были лучше. Не то, чтобы рецепт Каи был лучше, просто она не допускала тех ошибок, которые допускал здешний шеф-повар.

'Ты в самом деле…'

Взгляд Чжо Минджуна стал тяжелей. Сможет ли он догнать её, будучи двигаясь рядом с ней? Как бы то ни было, он чувствовал, что Кая далеко впереди него. Он не думал, что сможет сократить дистанцию.

У Каи тоже были сложные мысли. Конечно же, она была сосредоточена на готовке, но меж этим сокрылись сожаление и гнев. Она хотела, чтобы Чжо Минджун посмотрел на её силу хотя бы раз. В задании на дисквалификацию и командном задании она опиралась на него. Она больше так не хотела.

'У меня тоже есть это. У меня есть навыки и решимость. Я тоже…'

Огонь вновь поднялся над сковородой. Смотря на слабое лиловой пламя, сокрытое огнём, глаза Каи сияли. Она не могла позволить Чжо Минджуну стать дисквалифицированным. По крайней мере, она не хотела, чтобы это произошло из-за неё. Она не знала, будет ли команда, которой не повезло, выполнять задание на дисквалификацию или её сразу же дисквалифицируют… Но как бы то ни было, история с Чжо Минджуном получилась не хорошей. Потому что с таким состоянием тела ему будет непросто справляться с заданиями.

Она хотела его защитить. Просто, Чжо Минджун ей всё время до сих пор помогал, и она хотела вернуть ему это. Вероятно, эти мысли заставили вернуться её к теме иммиграции. Эта мысль была отражена выражением её лица: закрытый рот, соединившиеся брови и пронзительный взгляд.

Чжо Минджун посмотрел на Каю и спокойно вернулся к измельчению овощей. Он не измельчал их заранее, иначе качество упадёт. Было множество случаев, когда в попытке сделать всё быстрее получалось лишь хуже. Он хотел сказать это Кае, но… ситуация не та.

Как только он завершал блюда Каи и оформлял их, он чувствовал красоту Французских блюд. Его уровень оформления был 5. Но, по правде говоря, это не очень важно. За исключением Андерсона, у всех он был на 5 или 6. Ему было интересно, чтобы выйти за эти пределы, не придётся ли ему делать дракона из морковки. Для поваров эта способность служит, чтобы привлечь внимание к блюду.

С мастерством оформления Чжо Минджуна, рисунок сделанный им соусом, придавал ощущение современного искусства. В большинстве блюд, еды в центре было немного, а соус наливался по кругу, но даже так, было довольно прохладно. По крайней мере, было такое ощущение, будто вы попали в роскошный ресторан. Чжо Минджун удивлённо улыбнулся.

"Похоже, получается очень даже неплохо. Отлично справляешься."

"…Да."

Кая не были ни счастлива ни ворчала, лишь просто странно посмотрела. Её глаза были направлены на марлевую повязку Чжо Минджуна. Чжо Минджун сказал, всё ещё смотря на тарелку.

"Не обращай на меня внимание."

"Да как я могу?"

"Я ожидал, что на кухне может случиться нечто подобное. И скорей всего, это просто несчастный случай, поэтому, не нужно слишком волноваться. Мне будет комфортней, если ты не будешь этого делать."

На прямой голос Чжо Минджуна, даже если она и знала всё это, она разозлилась. Кая достала рыбу из пароварки и сказала.

"Я продолжу думать."

"Как я уже и говорил, не нужно."

"Тебе тоже незачем было это делать, но ты сделал. И ты говоришь мне не обращать на это внимание?"

"Я…"

Чжо Минджун хотел что-то сказать, но закрыл рот. Размышляя об этом, он не нашел слов, чтобы ответить. Кая фыркнула.

"Видишь? Ты тоже."

"…."

"Так ты ничего не скажешь, даже если я беспокоюсь о тебе. Это было неизбежно."

Он открыл рот, пытаясь что-то сказать, но в итоге лишь показал улыбку. Уши Каи покраснели и она отвернулась. А после пробубнила угрюмым голосом.

"И не улыбайся так."

Кая вновь сосредоточилась на сковороде. После участия в состязании, она довольно долго готовила для кого-то. Конечно же, она готовила завтрак и обед для Чжо Минджуна, но… сейчас это ощущается по-другому. Потому что её блюда были решающим фактором дисквалификации Чжо Минджуна.

Сковорода у неё в руках ощущалась сильнее. Однако, это не плохое чувство. Она не знала, почему после каждого приготовленного блюда, она испытывала всё большее удовлетворение. И это также был отличный результат. Клиенты в зале были важны. Но сейчас, ей нравилось, что она умеет готовить, нравилось, что может спасти Чжо Минджуна. Хотя, нагрузка на него был та же… но по сравнению с теми временами, когда ей приходилось волноваться о трёх приёмах пищи, это было несравнимо.

Жир сибаса и оливковое масло смешались и зашипели. Масло просачивалось через разрезы ножом, так вкус приготовленного мяса будет чувствоваться более четче, чем обычно. Это не было чувство готовки с наслаждением в сердце. Возможно, она сможет стать ближе с семьёй. Ответственность. Вот что за слово движет Каей.

'…Кажется, приготовлено довольно неплохо.'

Она потянула жаренного сибаса и абрикосовое пюре Минджуну и развернулась, снова посмотрев на сковороду. Чжо Минджун нахмурился. Не потому что была какая-то проблема; нет, проблема была, всего одна.

'…9 баллов?'

Кулинарная оценка 9 баллов. Жаренный сибас с пюре из абрикосов с имбирём и корицей. Хотя, комбинация неплоха, он никак не думал, что получится на 9 баллов. Получить 9 баллов не из-за соуса, это сделать очень сложно, если только не прекрасно жаренный сибас.

Чжо Минджун был так удивлён, что забыл о боли от ожога и посмотрел на Каю. Он думал, что его глаза сейчас выкатятся, и на его лице появилась улыбка.

[Кая Лотос]

Уровень готовке: 8

Уровень выпечки: 6

Уровень дегустации: 10

Уровень оформления: 6

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 92. Тяжесть ресторана (часть 5)**

"…Чего ты так на меня смотришь?"

После слов Каи, он медленно пришел в себя. Чжо Минджун отвернулся с неестественным ему лицом. Почему это произошло? Он знал, что Кая была гением, и насколько она может вырасти, но в такой момент у неё возрос уровень готовки, у него кольнуло в сердце.

'…Неужели ревность?'

Даже если и так, в этом нет ничего плохого, ведь она тоже человек. Даже если они и рядом, смотреть на то как она уходит всё дальше и дальше было больно. Ревность к ребёнку и к тому, кем он восхищался, когда ещё был взрослым.

И 9 баллов появлялось не единожды. Из-за количества, поддерживать качество блюда на 9 баллов не представляется возможным. Она смогла взобраться на гору? По опыту Чжо Минджуна, уровень не увеличивается, несмотря на огромный накопленный опыт. Лишь когда имеется достаточно навыков, это отразится на уровне. Он думал, что возможно, Кая только подходит к границе между 7 и 8 уровнем, и уже довольно скоро перейдёт.

Чжо Минджун перестал думать. Он не мог позволить ревности отразиться на блюде, ему нужно обслужить клиента. Глаза Чжо Минджуна были сконцентрированы на блюде.

Его ожег побаливал.

—

'…Хах?'

Глаза Алана наполнились подозрениями. Атмосфера между людьми, находящимися в зале стала мягче. Такого трудно добиться. Люди, пришедшие в ресторан разделились на две категории: пришедшие насладиться, и пришедшие оценить.

Такое соотношение колеблется в зависимости от ресторана. В случае этого ресторана, в большей степени он получил признания от людей первой категории. Но для ресторана Прибрежный, который только недавно открылся, вторая категория была неизбежной. В особенности, если готовить будут участники Великого Шеф-Повара, заместо обычных поваров. Чего-то ожидают, но в равной степени и сомневаются.

Кажется, когда люди поедали блюда они думали. 'Ну, давайте посмотрим, на что вы способны'. Такой контраст проявился в их эмоциях. Взявшись за ножи, они отрезали маленькие кусочки и пробовали рыбку, закрыв глаза. Их прошлое отношение сменялось удовлетворённостью. Потому что то, чего они ожидали, было совершенно другим. Даже если это одно и то же блюдо, результат может получиться совершенно другой.

Вот почему, у клиентов не было заметно особой реакции. Это в порядке вещей. Однако, со временем, это чувство угасало. И лишь по одной причине. Съел ли ты блюдо Каи и Чжо Минджуна, или нет.

Но это было не так как в начале. Изменения произошли, когда опустели 10 столиков. Однако, после этого изменения, стало кое-что ясно. Улыбки на их лицах стали ещё живее и слышалось больше радости. А порой, даже слышались возгласы.

'Мы узнаем, какой окажется оценка.'

"Хмм, думаю, нам тоже стоит приступить к еде?"

Сказала Эмили, наблюдавшая за реакцией клиентов, сглотнувшая слюнки. Алан горько усмехнулся. Когда она была за столом, она становилась очень простой девушкой.

Судьи сели за стол. Эмили развернула меню и открыла рот.

"Закажем тоже самое?"

"А разве не имеет значение, что это будет?"

"Лучше заказать побольше и поделиться."

"…Я конечно уважаю твои вкусы, но не люблю делиться пищей с другими. Это негигиенично и я не смогу сконцентрироваться на вкусе."

"С тобой всегда так сложно. Джозеф, а что насчет тебя?"

"Прости, но я разделяю мнение Алана."

"Уфф, я становлюсь невоспитанной."

Эмили надула губы в сожалении. Алан нерешительно посмотрел на Эмили, и после, вздохнув, открыл рот.

"Прежде чем что-то попробовать, я буду давать это тебе. Это большее что я могу сделать."

"Что, правда?"

"Я не из тех, кто лжет в подобном."

На прямой голос Алана, Эмили расцвела как цветок. Алан кашлянул и отвернулся.

Блюда были довольно хороши. Суп из морских мидий и шафрана, приготовленный Хлоей и Иванной, и мусс из трески, не было разницы, особенно, если сравнивать с блюдами, которые готовили здесь повара раньше. Несомненно, они учли всё и следовали рецепту, разницы не было, но даже так, это было совершенно удивительно.

И, конечно же, главное блюдо. Смотря на порядок и качество, Алан не стесняясь вскрикнул, а после положил кусочек жаренного сибаса в рот. Это было одно из вкуснейших блюд, которое он съел на Великом Шеф-Поваре, которые можно пересчитать по пальцам одной руки. Настолько восхитительно, что можно сказать, что это вкуснейшее из того что готовила Кая до сих пор. Глубина вкуса, возбуждение, мягкость, и….

"…Это лучшее?"

Для эпикурейца, это довольно слабое описание вкуса, но Алану было не до этого. Лучшее. Этого слова будет достаточно, чтобы описать это блюдо. Его сибас и стейк из лосося Эмили…

"Клиенты могут лишь улыбнуться."

Удивительно то, что это не единственные блюда подобного качества. Они не просто подали им лучшие блюда, потому что они судьи. Для начала, было не известно, кто заказчик. Если другие клиенты попробуют такое блюдо, не имея развитого чувства вкуса, они просто будут довольны. Джозеф слегка улыбнулся и сказал.

"Если это так сильно, можно довериться как основному персоналу… Нет, было бы не странно довериться, как су-шефу. Хаха… К этому дню участники сильно выросли. Не знаю, смог бы я получить получить подобное удовлетворение в предстоящих сезонах."

"Должны прийти судьи позлее."

Ухмыльнувшись ответил Алан.

Пища закончилась. Алан понял посыл. Если вкус того, что они и клиенты ели не отличается, то результат будет весьма очевиден.

Даже по результатам, на Чжо Минджуна и Каю почти нет жалоб. Их блюда были вкусными из-за оригинальности и получали положительные отзывы. И в то же время, они получили наименьшее количество отрицательных комментариев. В основном, это было в начале, когда Кая не смогла сразу же привыкнуть к течению работы.

Между кухней и залом, в фойе, судьи позвали участников. Большинство из них, как кажется, нервничали. Даже Кая, несмотря на её удивительный рост, тоже не без этого. Она могла не знать, что её блюда стали лучше на шаг или два, потому что даже не пробовала на вкус. Лишь чувствовала, что блюдо было лучше обычного.

"Как вы чувствуете себя сегодня?"

Никто не ответил на вопрос. Джозеф, медленно осматривающий всех, остановил взгляд на Чжо Минджуне. Точнее говоря, на его травме. Он медленно открыл рот.

"Подобное случается в ресторанах. Обычно, в такой ситуации следовало бы пойти в больницу, ведь тебе не позволительно плакать от боли. Случаев, когда просто прикладывают марлю, чтобы продолжать работать, куда больше, чем вы бы могли подумать. Больно тебе или нет, это ничего не меняет, когда клиенты уже дожидаются вас в зале. Это значит быть ответственным."

Кая стиснула зубы. Ни разу до этого дня, слово ответственность не ударяло так сильно по ней. Джозеф медленно взглянул на Каю, а затем хлопнул в ладоши, чтобы развеять нынешнюю атмосферу.

"Пришло время огласить результаты. Несомненно, не все смогли получить хорошие комментарии. Вероятно, эти комментарии будут хуже, по сравнению с теми, что были раньше. Однако, это было то, с чем вы должны были быть в состоянии справиться."

Джозеф закрыл рот, а Алан продолжил говорить.

"Получить в этом задании хорошие комментарии от клиентов труднее, об этом вы подумали. Языки клиентов были покрыты ожиданиями, настороженностью и подозрениями. А дальше были более глубокие чувства, потому что сегодня вы были поварами этого ресторана. Но, независимо от этого, была команда, получившая большее количество хороших отзывов. И эта команда освобождается от задания на дисквалификацию. А две другие команды пройдут задание, и от каждой будет по одному дисквалифицированному."

На мгновение всё погрузилось в тишину. Иванна прижалась к руке Хлои. Она не могла проиграть. Она не хотела. В её глазах отражалось страстное желание, направленное на губы Алана.

"Кая, Минджун. Поздравляем."

Но ничего удивительного.

—

"Это будет больно."

"Агх…"

Большая и длинная игла беспощадно впилась в руку. Для кого угодно это страшно, но даже так, нет ничего такого, чтобы бояться уколов. Медсестра улыбнулась и сказала.

"Расслабься. Если твои мышцы будут напряжены, будет только больнее."

"Спасибо."

Ответил Чжо Минджун неуклюже улыбаясь. В то время, как оставшаяся четвёрка проходит задание на дисквалификацию, Чжо Минджуну, по решению медика, пришлось отправиться в больницу. И конечно же, Кая была вынуждена наблюдать за процессом одна. Хотя поначалу, Чжо Минджун также должен был смотреть на это… Но всё вышло иначе.

Потому что он не предполагал, что его сразу же отправят в больничную палату.

'А сейчас…'

Чжо Минджун взглянул на часы. Он не знал, какая тема задания, но сейчас, по идее, должны были уже кого-то дисквалифицировать. Он думал, что Кая пошлёт ему сообщения, но нет. Он не знал почему, но он чувствовал себя не уютно. Это потому что ему придётся расстаться как минимум с одним человеком? Или же…

Он не говорил родителям, что получил травму. Даже если и так, они узнают, когда увидят трансляцию, к тому времени уже должно будет немного зажить. Тогда он сможет им сказать уже более уверенно, что беспокоиться не о чем.

У него болела голова. Это из-за лекарства? Он медленно закрыл сонливые глаза и снова открыл. Как странно. Свет в палате был выключен.

'Неужели я заснул?'

Он почувствовал нечто странное в правой руке. В тот момент, когда он повернул голову, медленно моргая. Он увидел волосы. Длинные, вьющиеся, черные волосы. Это были волосы Каи. Её волосы никак не колыхались, Кая спала. Её рука держала руку Чжо Минджуна.

Он не хотел будить её. Чжо Минджун на мгновение положил руку на волосы Каи и взял телефон. Было несколько сообщений.

[Хлоя: С твоим телом всё в порядке?]

[Хлоя: Двое дисквалифицировано. Иванна и Саша. Чувствую, сейчас не лучший момент, чтобы объяснять содержание задания и условия, верно?]

[Хлоя: Я хотела бы быть рядом с тобой, но прости. Не могу ничего сказать, потому что ты спишь. Сказали, что лишь один человек может быть с тобой ночью. Как бы то ни было, ты хочешь… чтобы Кая была рядом, да?]

Кажется, в сообщениях не было особой энергии. Потому что Хлоя была подавлена. Однако, он думал, что это потому, что она расстаётся с Иванной и Сашей. Потому что для Хлои было больно смотреть, как других дисквалифицируют. Чжо Минджун нажал на другое сообщение.

[Кая: Я сейчас приду.]

"Верно. Ты пришла."

Чжо Минджун ухмыльнулся и посмотрел на Каю. Ей снился какой-то сон, и она постоянно бормотала 'Иммиграция… иммигрировать'.

'Смотря на её лицо, она кажется ребёнком.'

Не только её лицо, но и её голова казалась детской. В некоторых комментариях было написано: 'А она в состоянии нормально думать, с такой маленькой головой?'. Настолько, что он понимал эти слова.

Потому что изначально, он мог видеть это лицо лишь через экран. Изначально, он вообще не должен был с ней встретиться. От её тела веяло хорошо созревшими фруктами, её руки были грубы, а ладони мягкие, и её пронизывала гордость, не было ни напряжения ни тревоги. Изначально, он не должен был этого познать.

Он должен быть рад, но почему его сердце так странно себя ведёт? Зачем он повернулся посмотреть на окно, выскочившее рядом с лицом Каи? Нет, проблема была не в окне. Даже если он отбросит это, он повернулся чтобы просто посмотреть вдаль. В его голове ещё возникала мысль о её уровне. И он смирился.

Чжо Минджун просто смотрел на её лицо. Из-за темноты он не мог увидеть даже половины очертания её лица, но её нос, губы и подбородок немного выделялись. Хотя, безрассудством она не отличалась от маленькой девочки, она вскоре станет леди. И станет шеф-поваром. Шеф-поваром, с которым никто не сможет смириться.

'Смогу ли я её догнать?'

Чжо Минджун сжал её руку. Кая зашуршала и издала стон. После этого он отпустил её руку. Чжо Минджун взглянул за окно. Была глубокая ночь, но ему не хотелось спать.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 93. Четыре человека, четыре мечты (часть 1)**

Помимо Чжо Минджуна, был ещё один человек, который никак не мог уснуть: Хлоя. Она лежала на кровати и по нескольку раз то закрывала глаза, то открывала, уже светлело. В конце концов, она надела спортивный костюм и вышла в сад. Она думала, что если немного попотеет, её мысли улягутся и прояснятся.

Однако, эта мысль была лишь наполовину верна. Как только она начала упражняться, её легкие и сердце заболели, а мышцы готовы были разорваться, из-за чего она ещё больше начала думать об прояснении разума.

Смотря на небо можно заметить пепельно-синее небо. 'Рассвет? Утро?'. Теперь она думала об этом. Она не знала, как разграничить эти два явление, или как может быть назван промежуток времени между ними.

И мысли продолжали течь ей в голову. Просто, кто она, как повар, и как девушка? Она ещё не встала твёрдо на какой-либо путь. Она вспомнила слова, сказанные Иванной перед уходом.

'Не бойся, Хлоя. Я буду болеть за тебя.'

Незачем думать о том, что она напугана, ведь это весьма очевидно. Как она должна понять, что в мире ей будет хорошо? Это было поразительно. Вот она, истинна неопределённость, хотя, лучше будет назвать это нерешительностью. В кулинарии… и по отношению к Чжо Минджуну.

Прошлым вечером, когда Кая сказала, что присмотрит за всем в палате, почему она ничего не сказала? Иди отдохни, я всё сделаю. Эти слова заполнили её разум, но почему ей так трудно? Почему она считает, что для Каи сделать что-то такое, нормально? Да, очевидно, что травма была из-за Каи, и она должна быть рядом с ним?

'…Дурында.'

По причине того, что она внимательна к другим, означает, что она излишне уступчива. И уступив в том или ином моменте, она рискует потерять то, что могло бы её осчастливить. Хлоя привыкла жить мелочами: уступать, уважать и терять.

Вероятно, её характер сформирован окружением. Будучи мягкой, ей нужно быть осторожной по отношению к другим. Хлоя может быть лишь незначительной. Азиатская кровь и внешний вид не дают ей преимуществ. Она не белая, она из Китая.

Вероятно, если бы она выглядела менее эффектно, она бы действительно была бы исключена. Но, к счастью, у Хлои есть довольно симпатичное личико. Всё это время, она знала, как выглядит в глазах окружающих. Она не могла заставлять других чувствовать недовольство, поэтому ей приходится поддерживать хороший образ. Человеку, который её не знает, будет казаться, что у неё хороший характер, но она борется… борется за то, чтобы её не возненавидели.

Она уже устала от такой жизни, Хлоя чувствовала, что она забывает, кто она, чего хочет и какого образа жизни добивается. Людям по нраву её мягкий характер и другие хорошие стороны, но так, Хлоя не похожа на истинную себя.

Она не хотела терять времени, и не хотела, чтобы его украли. Но, она не сможет сделать что-либо с похищенным, в то время, как оно не её… Если есть какой-либо шанс, она хотела бы им воспользоваться. Это были её искренние чувства. И в этот момент.

"Заканчивай тренироваться."

Она развернулась, чтобы посмотреть на источник этого голоса, и это был Андерсон, смотрящий на неё. Хлоя вытерла пот со лба.

"Я могу закончить, когда мне захочется. А вообще, зачем?"

"Нам надо сходить, проведать Каю и Минджуна."

"…Верно. Сейчас приду, только помоюсь немного."

"Ты."

Хлоя остановилась. Андерсон посмотрел на неё сухим взглядом."

"Если собираешься идти с агонией на лице, почему бы тебе не столкнуться с ней?"

Хлоя просто посмотрела в глаза Андерсону. Когда она увидела эти глаза, она смогла догадаться, о чем он говорит. Хлоя горько рассмеялась.

"Я говорила, что скрываю это, но кажется, все знают. Неужели это так очевидно?"

"Ага. Знала ли ты, что улыбаешься ярче обычного, когда находишься рядом с ним? Поэтому и очевидно. Такое не подделать, это очевидно. Вот и всё."

"Скорей всего, если бы это была подделка… нет, ничего. Лучше верну эти слова. Я хотела бы, чтобы это была подделка, но нет."

Хлоя проникновенно улыбнулась. Андерсон показал своё несогласное лицо и зло сказал.

"Тогда прекрати грустить. Почему ты ведёшь себя как неудачница?"

"…А я смогу победить?"

Андерсон нахмурился.

"А меня-то чего спрашивать?"

—

Жизнь в больничной палате продлилась всего одну ночь. И за всё время там, Кая держалась в сторонке. Возможно, она была ответственна, а может, из-за вины. Это самое вероятное. Будь то прямо или косвенно, это из-за неё Чжо Минджун получил ожог.

Он сказал ей, что нет необходимости извиняться, и что чьей бы то ни было вины нет, и всё просто несчастный случай, но Кая не реагировала на эти слова. Кая схватилась за руку Чжо Минджуна. Чжо Минджун сказал, с дрогнувшим лицом.

"У меня травма на шее, а не ноге. Не нужно мне помогать."

"…Ну, как бы… ты прав. Ты хорошо выспался?"

"Хорошо ли я выспался? Думаю, что ходить я смогу нормально."

После этих слов, Кая отпустила руку Чжо Минджуна. Андерсон, подъехавший к стоянке на машине, махнул рукой. На сиденье рядом сидела Хлоя. Чжо Минджун показал сожаление на лице.

"Не нужно было проделывать весь этот путь из-за меня."

"Заткнись. У пациентов рты должны быть закрыты."

Ответил Андерсон циничным голосом. Чжо Минджун неловко засмеялся. Хлоя опустила окно и вылезла туловищем из него. На её лице была улыбка.

"Залезайте быстрее! Поедем в поход."

"…Поход?"

"Как долго вчетвером мы уже вместе? Пока есть время, нужно развлечься. Если бы не это, из Великого Шеф-Повара мы бы фиг выбрались. Мы уже упаковали ланч-бокс."

На слова Хлои, Чжо Минджун горько рассмеялся. Он понимал, что лишь они четверо остались. Это значит, что им удалось выжить, а также то, что мечты многих других были разбиты в пух и прах. Но, несомненно, счастья было больше, нежели сожаления.

Чжо Минджун, севший в машину, выглянул из окна. Он чувствовал прохладный ветерок своей шеей. Как только он удивился и отодвинулся назад, Кая положила ему палец на шею.

"Что ты делаешь?"

"Измеряю температуру. Они сказали, что когда снимешь марлю, и поднимется температура, нужно будет приложить лёд."

"Я в порядке."

"Хватит так говорить лишь потому, что ты мужчина. Никто не может быть в порядке после получения травмы. Тебе этого не понять, если у тебя одни мышцы. Но для кого-то это также болезненно, как и тебе…"

"…Я буду тренироваться только потому, что считаю это неправильным."

Проигнорировав Чжо Минджуна, Кая повернула голову. Она посмотрела на Хлою.

"Куда едем?"

"Озеро Мичиган. Там мало народу."

"…Хмм. А еда?"

Вместо ответа Хлоя подняла руки. В её руках был небольшой ланч-бокс. Кая кивнула.

Припарковав машину у озера, они вышли. Как и сказала Хлоя, людей не много. Они могли заметить нескольких, но они были слишком далеко, так что, опасаться их нет необходимости.

Июнь. Погодка тёплая. Чжо Минджун снял обувь. Ощущения песка проходящего сквозь пальцы было весьма приятным. Из-за песка и солнца, холода почти не ощущалось, хотя на них тоненькие футболки.

"Мне не нравиться чувство от песка."

Нахмурилась и проворчала Кая. Кая резко открыла глаза.

"Тебе не нравится это ощущение? Я приехал сюда, только чтобы погулять по песку."

"Не-не. Я чувствую всяких мелких букашек, ползающих под ногами."

Кая вздрогнула. Однако, возле озера нет места, где бы была трава. Это место у озеро больше походило на пляж. В конце концов, им остаётся лишь сесть на песок.

И в тот момент, когда они открыли ланч-бокс. Чжо Минджун открыл рот, издав удивлённый возглас.

"Это… Кимбап?"

Это даже не норимаки. Обратив внимание на то, что от них пахнет кунжутным маслом, он был абсолютно уверен, что это корейский кимбап. Хлоя ответила, смущённо улыбнувшись.

"Я подумала, что после получения травмы, ты бы хотел бы съесть что-то родное. Но какую корейскую еду я должна была приготовить? Из того что я слышала, в прошлый раз, вы с Андерсоном готовили именно это, так что, я попросила помощи у Андерсона и приготовила."

"…Спасибо."

Сказал Чжо Минджун, показав тронутое лицо. В ланч-боксе был не только кимбап. Бутерброды, китайский картофель фри, тушеные клёцки, салат, фрукты и другое. Приготовлено столь превосходно было не специально, но он ещё не видел лучшее наполнения ланч-бокса. Сэндвичи были с ветчиной, сыром, авокадо и другими ингредиентами; картофель и клёцки были хрустящими и липкими, можно было сразу заметить, что они сделаны вручную. Кая жуя клёцку открыла рот.

(П.П. Клёцки (нем. Kloß) или кнёдли (кнедли, нем. Knödel) — европейское мучное изделие, состоящее, как правило, из муки и яйца. Обычно добавляются в суп или подаются к нему, но могут подаваться и как отдельное (второе) блюдо или как мучная составляющая к десерту. Китайские клёцки так же делаются с мясной начинкой.)

"Это…. так… сильно."

"Говори только после того, как прожуёшь."

Чжо Минджун закрыл рот Каи и проворчал на неё. Кая сузила глаза и проглотила клёцку.

"Как ты всё это приготовила? Разве это не сложно? Всё это требует напряженной работы."

"А как трудно было выбраться на отдых?"

Как только они насытились, их разговор стал глубже и тяжелей. Чжо Минджун спросил.

"Какой бы вы ресторан хотели открыть? Андерсон, ты несомненно унаследуешь ресторан своих родителей, ведь так?"

"Пятьдесят на пятьдесят. Раньше я думал о подобном, но со временем образ мышления меняется. Есть смысл продолжить дело родителей… и людям так по нраву. Вместо того, чтобы продолжать что-то, лучше начать со своего."

"Я понимаю, о чем ты говоришь."

Хлоя кивнула. Чувство того, что ресторан тебе достанется по наследству хорошее. Но, конечно же, некоторые предпочтут что-то большее, чем поддержание семейного дела.

Она посмотрела на Чжо Минджуна.

"Минджун, а какой бы ты ресторан хотел открыть?"

"…По правде говоря, я об этом особо не задумывался. Я лишь думал о том, что хотел бы стать шеф-поваром. И до сих пор не решил, каким именно. Смешанная, Итальянская, или Испанская… не знаю. Сложно понять, чего именно мне бы хотелось. Ну…."

Чжо Минджун почесал нос от неловкости.

"Я подумывал о таком. Чтобы в ресторане было по меньшей мере 5 столов и готовить тогда, когда клиент закажет. Это довольно романтично. Накопить побольше постоянных клиентов, это будет успокаивающее чувство. Однако, моя работа не будет такой."

"…Почему?"

"Потому что за исключением романтики ничего не останется. Вероятно, вы могли подумать, что я меркантилен… но, я желаю взобраться на вершину этого мира. Скажу честно. Я хочу стать шеф-поваром роскошного ресторана. Как Рэйчел из Острова Розен, и как судья Джозеф. Высшая ступень."

Возможно, некоторые люди могут просто сосредоточившись придать еде хороший аромат. И конечно же, это основа, которая должна быть выполнена всегда. Вот только, с удовлетворением проблема. Потому что навыки шеф-повара который работает в дешевом ресторане будут такими же при работе в роскошном. Изменится лишь сумма в чеке.

Поэтому, каждый раз, когда клиенты будут приходит в дорогой ресторан, они могут быть лишь более чувствительными и энергичными, чем когда-либо. Это легко сравнить с вашей семьёй. Они не будут запариваться в готовке такого дешёвого ингредиента как яйцо, но если это будет дорогостоящий ингредиент, как лобстер или коровий язык, то его не доверят ни в коем случае ребёнку.

Чжо Минджун хотел стать шеф-поваром, которому бы не пришлось беспокоиться из-за ингредиентов. Он хотел подняться так высоко, где бы весь мир признал его и не сомневался в его вкусе.

И тогда, Кая открыла рот.

"Я не хочу этого."

"…Что?"

"Разделения на высший и низший класс. Какая разница? Я… я просто хочу открыть ресторан, в котором бы смог поесть каждый. Не такой ресторан, которому все завидуют… Ресторан, в который каждый сможет прийти. Место, куда не только денежные свинки и преступники могли бы прийти."

Говоря трезво, такое сложно. Оплата за работу, ингредиенты, и самое важное, личные расходы. Принимая всё это во внимание, вы можете бросить затею открыть ресторан. И думая о навыках Каи, он считал это расточительством. Хлоя кашлянула 'Кхм'.

"Недавно, я кое-что поняла."

"Что?"

"Какой хотела бы открыть ресторан. И это. Я…"

Хлое было неловко это говорить, она по-ворошила песок. Её щёки покраснели. На мгновение, её застенчивый взгляд был направлен на Чжо Минджуна, а затем вновь на ланч-бокс.

"Я хотела бы сделать его таким же как у родителей Андерсона. Семейный ресторан? Я тоже… Я хочу сделать его с человеком которого люблю."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 94. Четыре человека, четыре мечты (часть 2)**

В то мгновение он увидел глаза Хлои, и представил себе в голове картину. Его взгляд заострился. Может ли быть? Будучи мужчиной, вам ничего не остаётся делать, как представлять бесполезную чушь. Однако, Чжо Минджун пытался отрицать этот факт. Со всеми Хлоя была мягкой и тёплой. Если он её неправильно поймёт, это будет самым страшным и неприятным.

Кая слегка приоткрыла рот.

"Так, а где бы ты хотела открыть свой ресторан?"

"Ну, не знаю. Скорей всего, всё будет зависеть от ситуации."

"Вот как, а не лучше ли будет это сделать в Америке?"

"Ну, возможно. Если сделать его столь же хорошим как у Рэйчел или Джозефа, то будет возможность создания филиалов в других станах… Не думаю, что вы думали о чем-то другом. Ах, разве что с Чжо Минджуном ситуация немного другая?"

Спросила Хлоя, слегка посматривая на Чжо Минджуна. Чжо Минджун пожал плечами. Смотря на то, как она его спрашивает, он подумал, что ранее, это было просто недоразумение.

"Скорей всего, я поеду в Корею."

"Переезжай в Штаты. Я говорю тебе иммигрировать."

"…Почему ты так озабочена этой иммиграцией? Мне кажется, в день ты больше всего говоришь именно это слово."

После его слов, Кая посмотрела на него яростно, ничего не говоря. Вместо этого, она раздраженно начала есть сэндвич. Хлоя смутно понимала, почему Кая себя так ведёт, и слегка улыбнулась. Она спокойно сказала.

"Похоже Кая беспокоится о том, что ты вернёшься в Корею.

"А? С чего бы это?"

"Во-первых, это страна с режимом прекращения огня. Независимо от того, какова реальная ситуация, в глазах Каи это определённо опасное место."

После этих слов, Чжо Минджун глубоко вздохнул. То чувство, когда ты можешь видеть всё изнутри и снаружи разительно отличается, но он задавался вопросом, должна ли Кая так беспокоиться. Кая подумала, что это её возможность и сказала с серьёзным лицом.

"Найди работу в американском ресторане. Говорят, что если проработать здесь несколько лет, то можно получить гражданство."

"…Кая. Спасибо за беспокойство, но ситуация, о которой ты думаешь, совершенна другая. В Корее нет никого, кто бы волновался о том, что может начаться война."

"Я волнуюсь."

На мгновение, всё в округе погрузилось в тишину. Только тогда Кая поняла, что сказала что-то странное. Однако, она не пыталась изменять своих слов. Потому что она и вправду беспокоилась о нём. Андерсон сделал оскорбительное замечание.

"Выступление скверной жены."

"Я тебя сейчас ударю. Закрой свою пасть."

"О боже! У скверной женушки ещё и грубый рот."

Даже под угрозой вилки Каи, Андерсон не остановился. Кая на мгновение взглянула на Андерсона, а затем ухмыльнулась и пожала плечами. Андерсон нахмурился. Однако, Кая не взглянула на Андерсона. Она сидела в такой позе, будто не хотела с ним вообще говорить.

"Тем не менее, Минджун, подумай об этом. По сравнению с тем местом, в США ты гораздо популярней. Ты же сам сказал, что хотел бы стать шеф-поваром, который достигнет вершин. Так, не лучше ли будет начать именно тут?"

"Я знаю это, но… В первую очередь, разве сейчас не нужно переживать о результатах Великого Шеф-Повара?"

"Зачем беспокоиться о результатах? В любом случае, победа будет моя."

На слова Каи, взгляд Андесона стал яростней.

"Я не могу позволить этому произойти. Ты сможешь победить меня?"

"А ты получал 9 баллов?"

На слова Каи, лицо Андерсона застыло. Кая усмехнулась и сказала.

"Я получила 9 баллов. В ресторане Прибрежный. Минджун сказал мне об этом. И Хлоя ведь тоже? Она получила, но ты нет."

"…Не будь высокомерной лишь из-за того, что тебе повезло. И его оценка, ни в коем разе не абсолютна."

"Как бы то ни было, абсолютно ясно, что ты не получал 9 баллов. Тебе даже не везло. Хватит вести себя как всемогущий и отойди в сторонку."

Губы Андерсона дрогнули. Он встал с места.

"Я пойду в машину."

"Терпи Андерсон. Кая ребёнок. Ты должен это понимать."

"Не люблю… Детей."

Даже после попытки остановить его, Андерсон ушел не оглядываясь. Кая надула губы и проворчала.

"А дети не любят тебя."

—

"Медленно. Медленней."

"Не утрируй."

Рука Каи держала марлю на шее Чжо Минджуна. Её лицо было нервозней, чем у него. С её осторожными движениями рук и отслаиванием марли, кожа растягивалась. Кая вздохнула.

"Кажется, волдыри немного сошли."

"Потому что уже неделя прошла."

Нахмурившись ответил Чжо Минджун. Он чувствовал покалывание в шее, и задержал дыхание. Кая медленно положила руку ему на плечо. Её мягкие ладони тряслись.

"Больно, да?"

"Я же говорил тебе, не надо чувствовать беспокойство."

"Я не чувствую беспокойства, я беспокоюсь о тебе."

"Не надо. Что было, то прошло. Сейчас уже не больно."

"Шрам останется?"

На этот вопрос, даже Чжо Минджун не мог быстро ответить. Медик сказал, маловероятно, что шрама не будет. Он вынуждено засмеялся и сказал.

"Нет ничего плохого в том, чтобы на теле мужчины был доблестный шрам."

"…Прости."

"Говорю же, хватит уже."

Каждый раз, когда он смотрел на эту слабую сторону Каи, он чувствовал что-то странное. Для него, она была сильной и идеальной, как идол. Но каждый раз, когда она вела себя как обычная девушка, ему казалось, будто она открывает ему своё сердце.

"Что ты думаешь о том?"

"…И снова говоришь об иммиграции?"

"В прошлый раз, ты сказал, что подумаешь."

"Это не то, о чем можно думать лишь пару дней. Трудно о таком думать."

"Ты нравишься моей сестре."

Это пришло из ниоткуда. Чжо Минджун посмотрел на неё, будто спрашивал, что она имела ввиду. Кая пожала плечами и открыла рот.

"Моей маме ты тоже понравился. Она сказала, что ты милый."

"…Почему ты вдруг об этом заговорила?"

"А что насчет твоей семьи? Они ничего обо мне не говорят?"

"Интересно. Они меня о многом спрашивали, но мы уже давно не общались. Ну… они спрашивали… правда ли то, что мы встречаемся."

"И что ты им ответил?"

Кая остро посмотрела на него. Чжо Минджун вынужденно засмеялся.

"А что я мог им сказать? Это очевидно. Сказал как есть."

"Так, а как есть?"

Бровь Чжо Минджуна поднялась. Кая широко открыла глаза, будто что-то заметила.

"Нет, просто спросила. Мне интересно."

"Сказал им, что мы близкие друзья. Ты же не будешь ничего говорить сейчас, если я скажу, что ты мой друг, верно?"

"…Нет, ничего."

Угрюмо ответила Кая. Она причмокнула губами и продолжила говорить.

"А они не говорили ничего о Хлое?"

"Интересно. Мы не появляемся вместе в эфире. Ты и я стали 'близки', так что это было бы странно."

"Почему странно?"

Чжо Минджун встал. Кая, будучи со скрещенными ногами, поспешно встала, немного пошатываясь. Чжо Минджун взял Каю за руку.

"Успокойся. Посмотри на Хлою, как она женственна."

"Так, ты меня сейчас с ней сравниваешь? Тогда ты, тоже, стань более мужественным. Я говорила тебе, нарастить мускулатуру."

"Я, мм. Я пойду сейчас в спортзал."

"Ты пойдёшь туда неделю спустя."

"…Я не мог пойти туда из-за травмы. И перестать меня упрекать. Для начала, ничего не изменилось."

"Но ты не должен себя переутруждать."

Чжо Минджун закрыл рот. В тот момент, когда он вошел в тренажерный зал, Андерсон послал ему нелепый взгляд.

"Драка?"

"Почему ты так внезапно меня спрашиваешь об этом?"

"Потому что у тебя такое лицо, будто ты с кем-то недавно подрался."

Чжо Минджун пожал плечами вместо ответа. Хлоя вытерла пот со лба и выпила немного воды.

"Осталось не так много времени, пока мы вместе. Давайте проведём это время весело."

"Теперь, когда ты об этом сказала, я впадаю в депрессию."

"Хехе, ну прости."

Уголки рта Хлои поднялись. Андерсон открыл рот.

"Полуфинальное задание должно быть командным, верно?"

"Возможно."

"Сейчас, когда я на это взглянула, в прошлый раз когда мне Мартин сказал это, моё настроение отправилось к черту на куличики."

"А что он сказал?"

Кая ответила.

"Это будет нечто неожиданное. Так что, не беспокойся."

—

Самолёт пролетал над озером Мичиган в Чикаго. Если вы владеете самолётом, то безусловно, будете думать о романтичных вещах. Путешествие международного гендиректора… и если это не так, то вам было бы завидно.

Однако, в этот момент, Рэйчел Роуз не чувствовала ни капли романтики. И причина в её глазах, носе и ушах. Перед ней был старик. Белый человек, похожий чем-то на медведя, с каштановыми волосами с примесью блонда, и аналогичной бородой, весь путь что-то жующий. Каждый раз когда он начинал жевать, тускнели слова богатство и роскошь.

"Сергей. Если ты шеф-повар, то соблюдай пожалуйста культуру пищи."

"\*Браа\*, не надо строить из себя благородную. Зачем? В твоём возрасте, ты хочешь быть благородней? Что тут поделаешь. Я не могу показывать себя так, из-за чего меня так и тянет блевануть. Для начала, это не так уж вкусно, чтобы придерживаться манер."

Грубый и хриплый голос испускал помесь русских с английскими словами. Немного поколебавшись, Рэйчел положила кусочек бисквита в рот. Смотря на то как ест Сергей, у неё совершенно не было аппетита. И почему же она с этим огромным поедателем? Она медленно прожевала бисквит во рту и сказала.

"Что о еде? Ты должен чувствовать благодарность, что на борту было много чего. И не надо о возрасте, это неприятно, в своём возрасте, я веду себя также капризно как и ребёнок, от чего мне становится неловко."

"Ха, Бетховен и Гог тоже мелкотня. А в результате стали музыкантами без изъянов."

"Бетховен и Гог не были столь старыми, как ты."

Сергей не стал отвечать и вернулся к салату. Он орудовал не вилкой, а палочками. Рэйчел посмотрела на палочки и ухмыльнувшись сказала.

"Нет ничего лучше палочек, ведь так можно взять больше еды разом. Ты не используешь такие вещи как вилка, потому что очень жадный."

"Ты права… как ты вообще стала шеф-поваром?"

"Как? Я стала шеф-поваром, потому что очень люблю поесть."

Глоть. Рэйчел, наблюдая за количеством проглатываемого салата, из-за чего нельзя нормально почувствовать вкус, показала лицом отвращение. Это человек, представляющий 'Сезон Безумия.', сопоставимого с Островом Розен. Для молодых поваров, даже грубая внешность Сергея может показаться мужественной и уважаемой, но… представшую перед ней сцену, Рэйчел не могла понять.

"Так что ты планируешь? После смерти Даниэля ты как идиот прячешься."

"…Ты всё ещё не избавилась от этой дурной привычке, говорить о чем думаешь."

"Верно. Единственное что мог этот парень, так это готовить… Но в то же время, он был абсолютным идиотом. Так что, ты прав, теперь ты самый тормозной упырь, потому что нынешнее первое место умер."

Очевидно, что в сказанных ей словах не было злости. Рэйчел сказала болезненным голосом.

"У меня на примете есть дитя… опусти мизинец. Если ты ведёшь себя так мелочно, то я тоже могу разозлиться."

"Хехе… я хочу увидеть истинную великую Рэйчел Роуз, впервые за столь долгое время."

"Ты так себя ведёшь из-за того что твоя жена позвонила мне."

"Что? Что сказала?"

"Как всегда, держать всё в тайне. А теперь закрой рот. Передача, ты видел её?"

"Я есть не успеваю, откуда у меня найдётся время смотреть её? Ах, ты про того паренька? Про того, с абсолютным чувством вкуса?"

Рэйчел кивнула. Сергей кивнул в ответ, будто бы понял.

"Я знаю что тебя интересует, это его навыки?"

"Я ещё не знаю. Но сегодня точно узнаю."

"Он должен понервничать. Иначе состязание в чувстве вкуса со старой каргой будет слишком скучным."

"Он сможет."

"Насколько ты в этом уверена?"

Глаза Рэйчел стали спокойны.

"Потому что если он не сможет, я планирую его забрать себе."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 95. Четыре человека, четыре мечты (часть 3)**

Когда частный самолёт прибыл в аэропорт, первый человек, с которым Рэйчел и Сергей столкнулись, был Мартин. Сергей ухмыльнулся.

"Вот значит как, у этого дружка, кажется, совершенно нет манер."

"…Думай, прежде чем говорить."

Рэйчел начала отходить подальше от Сергея, потому что ей было стыдно из-за него. Учитывая то, что это был разговор двух морщинистых стариков, несомненно, это было по-ребячески и дружески. Мартин обеими руками пытался подавить смех.

"Вы проделали длинный путь. Это большая честь видеть вас."

"Какая честь? С каких пор американцы стали говорить таким странным образом?"

"Для имён Рэйчел и Сергей, нет ничего странного, в такой манере общения."

Ухмыльнувшись ответил Мартин. Это не преувеличение, чтобы польстить, он и вправду так считал. Оба этих имени имеют огромное значение. Сергей не из тех, кто помногу раз появляется в эфире, что не сказать о Рэйчел. Тем не менее, зрителей, которые бы знали их в США, бесчисленное множество. Ведь даже с едой на колёсах, разве Рэйчел не произвела фурор в тот момент?

Он уже умирал от волнения, какая же будет реакция на этот раз. Его мысли были отражены на лице, по простой причине, что он этого не скрывал. Сергей погладил бороду и сказал.

"Кстати, я же уже очень давно не бывал в Чикаго…"

"Мне жаль, но подошло время для задания…"

"Ах, я понимаю. Не нужно считать, что у меня ко всему такое ужасное отношение, так я веду себя только перед двумя типами людей. Первый, ублюдки, которые готовят собачье дерьмо. Второй, люди, которые едят вкусную еду, как собачье дерьмо. Ты не повар, и ещё не стал одним из тех уродов, как некоторые мои клиенты. Так что… Ах! Что ты творишь!"

"В своём возрасте веди себя соответственно."

Сергей похлопал по коленке, в которую пришелся удар и нахмурился.

"Эта сумасшедшая старая карга…! Я пришел лишь потому, что ты меня умоляла!"

"Я не просила тебя ставить меня в неловкое положение."

"Не отвечай, придурошная. Не отвечай. Эй! Мне ведь тоже под семьдесят! Если сломать кости, они больше не срастутся!"

"Если они сломаются от удара женщины, это будет также. Хватит нести чушь. Я уже устала это выслушивать. Мартин. Пойдём. Где машина?"

"Ах, вон там."

Мартин сказал также вежливо, как официант. Машина, которую он подготовил, была большим фургоном, но когда Сергей вошел в него, он уже таковым не смотрелся. Смотря на удаляющийся аэропорт, Сергей сказал.

"Итак, сколько там, ты сказал, осталось людей?"

"Четверо. Я должен сказать кто именно?"

"Пожалуйста, прошу."

"Да."

Мартин показал несколько фото Рэйчел и Сергею. Он спокойно открыл рот.

"Первое, скажу о Чжо Минджуне. Он популярен среди зрителей за его абсолютное чувство вкуса, и в целом, его навыки довольно хороши. По началу, перед оставшейся троицей у него имелось несколько недостатков, но смотря на его активный рост, не известно как сложится ситуация. И Андерсон Руссо…"

"Я смутно знаю об этом парнишке. Я знаком с его родителями. Он перспективный малый. Расскажи о других участниках. Лучше будет услышать о них пораньше."

"Да. Тогда, я расскажу о Хлое Чен. Кажется, она училась готовить у мамы, и отлично готовит китайскую еду. В случае с Каей Лотос, у неё нет какой-либо приверженности к национальной кухне, но вместо того, чтобы говорить о роскоши, от неё идёт такое ощущение, будто она специализируется на семейных блюдах. Как кажется, готовить она научилась, наблюдая за людьми на рынке…"

"Подожди."

Сергей поднял руку. Он нахмурился, будто услышал что-то странное.

"Она научилась, наблюдая? Это вообще возможно?"

"Это… она и вправду выдающаяся с этой стороны. Когда она появилась ближе к концу отбора, её жаренный угорь оставил глубокое впечатление на людей."

"Хмм… здесь нет ничего видимого, чтобы говорило о её навыках, верно? Разве это не удача? Даже если она готовила на рынке, должно быть то, что её характеризует, соус для барбекю, или чувство соли. Если это итальянское или испанское блюдо, просто поджарь рис и подай. Разве это не нормально?"

"В самом деле, она изначально предстала перед всеми как сильный кандидат на победу. И в действительности, она идёт как и ожидалось. Но сейчас, с ростом других участников, это ощущение уже не столь отчётливо как раньше. Но всё же, говорят, что она гений."

"Гений."

Сергей прикоснулся к своей бороде и погрузился в раздумья. Через некоторое время он взглянул на Каю.

"Вероятно, Кая, разве она не лучше подойдёт, чем Чжо Минджун? Рэйчел. Я говорю о таланте, который ты ищешь. Она ребёнок, выросший на рынке ни с чем."

"Чжо Минджун тоже. У него, как ни как, есть абсолютное чувство вкуса."

"Хмм. Интересно. Рынок, это место, где встречаются множество кулинарных культур, но в то же время, ваш язык не сможет приучиться к низкому качеству еды… На мой взгляд, это более очаровательный выбор, нежели абсолютное чувство вкуса."

После его слов, Рэйчел удивленно взглянула на фото Каи. Хотя она и скрывается в тени Чжо Минджуна, выслушав слова Сергея, она начала думать, что эта кошкоподобная девушка может быть жемчужиной, покрытой грязью.

"Ну вот и проверим сейчас."

"Да что там проверять? Ты всё сразу же поймёшь, когда попробуешь их блюда…"

Рот Сергея исказился.

"…Будет ли это вкусно, или нет."

—

Руководитель сказал, что задание начнётся сегодня вечером. Кая медленно потирала глаза, стоя перед зеркалом.

Некоторые могут подумать, что у неё темные круги, но как только руки были убраны, в отражении можно было увидеть, что у Каи Лотос нет агрессивного лица. Веснушки на носу, черные зрачки, за которыми скрыты небесно-голубые радужки. Её тонкие и светлые губы. Её острый носик, и не столь глубокие глаза. Если вы гуляли бы по улице, то увидели бы в ней молоденькую студентку. Такое исходило от неё чувство.

'…Давай нанесём немного лосьона.'

Кая осторожно нанесла лосьон на лицо. Она была уверена, что одной капли лосьона будет достаточно, чтобы покрыть всё её лицо. 'Хорошо и экономно.'. Кая довольно улыбнулась и развернулась.

Выйдя из своей комнаты, в холле она увидела Хлою. Кая, смотря на Хлою, прикоснулась к её щеке. Кожа Хлои была действительно гладкой. Не было ни веснушек, ни пятен. У неё было несколько родинок, но для людей это не редкость. Солнечный свет, идущий из окна, отражался от щеки Хлои.

Кая сглотнула зависть и спросила.

"Парни ещё не вышли?"

"Кажется, они причёсываются."

"И что им пришло в голову…"

Атмосфера погрузилась в неловкое молчание. Причина была очевидна. Они волновались из-за предстоящего задания. Вздох выскочил меж губ Хлои.

"Было бы вообще отлично, если бы не было задания."

"Если не будет заданий, ты не сможешь победить."

"Если выбрать между победой и растягиванием этого прекрасного момента… Я выберу последнее."

После слов Хлои, Кая открыла рот, и вновь закрыла. В конце концов, когда грубые слова выходили из её рта, она не могла нормально смотреть на Хлою.

"…На самом деле, я тоже."

Хлоя посмотрела на Каю удивлённым взглядом. Она знала, что это своего рода было откровение, но это впервые, когда она выразила себя. Губы Хлои выстроились в улыбку, но тут же вернулись к обычному состоянию. На мгновение замешкавшись, она открыла рот.

"Я, это впервые, когда я переживаю этот момент так легко. Беспокойство за мать и сестру, как правило, это было трудно. Тяжело. Но здесь, я могу вести себя как небрежная девчонка и не беспокоиться о завтрашней еде. И… люди."

Кая закрыла рот, но было непонятно, о чем она собиралась сказать. Хлоя протянула свою руку и схватила руку Каи. Кая не отвергла её.

"Не беспокойся. Отныне, ты это можешь. Вне зависимости от задания, ты сможешь увидеть меня. Разве ты не планировала встретиться со мной?"

"…Смогу ли? По правде говоря, мы живём далеко, и мы будем заняты. Мы… сможем ли?"

"Если у тебя есть сердце, мы встретимся. И я…"

Хлоя протянула ей кулак. "Достигну.". После этих слов, Кая на мгновение заколебалась, и протянула в ответ. Бам. В тот момент, когда два кулака встретились, Кая кашлянула и облокотилась о стену. С её характером, ей было немного неловко. Андерсон и Чжо Минджу вышли из комнат.

"Ох, вы уже тут."

"Вы поздно."

Хлоя надула щёки. Кая посмотрела на Чжо Минджуна и ухмыльнулась.

"Ты даже никак не украсился. Почему так поздно?"

"У меня прямые волосы, потому их легко растрепать. Поэтому мне пришлось их мыть по новой."

"Мог и так выйти. Мне нравятся растрёпанные волосы."

"Увидь ты меня в том состоянии, так бы не сказала."

На слова Хлои, Чжо Минджун покачал головой. Четвёрка направлялась к кухне. Они желали победы, но не хотели прощаться. И их чувства отразились на скорости перемещения. Перед входом на кухню они остановились, будто бы заранее договорились. Чжо Минджун взглянул на каждого. Каждый осмотрел друг друга, они открыли рты, будто что-то хотели сказать, но вновь закрыли. Кая открыла рот. Это был низкий голос.

"Идём."

По сравнению с прошлым, судьи уже ждали их на кухне. Чжо Минджун осмотрелся. Он слышал, что должно быть нечто шокирующее, но не заметил ничего особого. Джозеф открыл рот.

"У вас всё отлично?"

"Это было прекрасное время."

"Я буду молиться за то, чтобы этот день прошел хорошо. Но, конечно же, для одного человека он может стать неприятным."

Чжо Минджун закрыл рот. Беспокойство сдавливало ему грудь. Страсть, страх, нетерпение. Множество чувств проходило через его сердце.

"Прежде чем перейти к заданию, мы проведём простую игру. Жребий."

Алан вытянул кулак. В кулаке было несколько клочков бумаги.

"Три с меткой Х и лишь один с О. И человек, которому попадётся О, будет дано право определить команды."

Командное задание. Так как оставалось лишь 4 человека, они считали, что это вполне возможно. Хлоя вышла первой. В тот момент, когда она взяла клочок бумаги, другим уже не нужно было двигаться. Потому что на её бумажке был О. Хлоя показала неловкую улыбку. Так как такой клочок был единственным, второго уже не будет.

"Выбери себе кого-нибудь в команду. Хлоя."

"Ах, да. Подождите минутку."

По принуждению судей, Хлоя начала размышлять. Нет, в действительности, человек с которым она хотела быть, был очевиден. Проблема в том, смогут ли они хорошо сработаться. Однако, чем больше она об этом думала, тем сильнее волновалась. Это последний шанс. Для соперника, и для неё. Так что, выбрать стало проще. Хлоя открыла рот.

"Минджун. Пойдёшь ко мне?"

В этот момент, Чжо Минджун был удивлен, но тихо засмеялся и кивнул. Однако, было много людей которые также были удивлены. То что Хлоя объединяется с Чжо Минджуном не было проблемой. Кая посмотрела на Андерсона, а Андерсон на Каю. Они обменялись недовольными взглядами, и подумали об одном.

'Я… с ним/ней?'

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 96. Четыре человека, четыре мечты (часть 4)**

Отношения между Андерсоном и Каей были непонятными. В действительности, если выражаться по-корейски, это будет примерно так: 'Страстная неприязнь', а не 'Непонятные'. Чувства между ними были просты, потому что когда они ежедневно пересекаются друг с другом эта, своего рода страсть, будет только расти. И она в равной степени воздействует на них.

Однако, страстная неприязнь, в конце концов, будет оставаться такой всегда. Когда были рядом, они спорили, и по крайней мере, хотя бы раз они огрызались друг на друга, только заметят противника. Если и было странное что-то в таких отношениях, так это то, что они всё же смотрят друг на друга.

"…И почему я с тобой?"

"Я хотел сказать то же самое."

В противопоставлении им, с их разрастающейся ментальной войной, у Чжо Минджуна с Хлоей было всё тихо и спокойно. Очевидно, что для них нет никаких причин быть в подобных отношениях. Чжо Минджун ухмыльнулся и спросил Хлою.

"Ты сделала это специально?"

"Что?"

"Андерсон и Кая. Очевидно же, что если их поставить рядом, они начнут тут свои разборки."

"Ах… До этого момента, я об этом совершенно не задумывалась."

Хлоя угнетённо посмотрела на них. Алан повысил голос и сказал.

"Поскольку команды составлены, наденьте фартуки. Хлоя и Минджун, вы красная команда. Андерсон и Кая, вы синяя команда."

Как только они надели фартуки, Алан продолжил говорить.

"А теперь, я объясню ключевой фактор задания. Вы даже не можете представить гостей, который пришли к нам. И эти гости станут сегодня вашими судьями. Этими людьми восхищаются толпы, и их берут за эталон."

"Кроме того, я также являюсь таким человеком, который упорно трудиться, чтобы пойти путём, подобным их."

Смотря на сказанное Джозефом, лицо Чжо Минджуна и остальной троицы преобразились в странные гримасы. Если вы были на уровне Джозефа, то можно сказать, что вы добились огромного успеха и стали шеф-поваром мирового класса, с огромнейшим накопленным опытом. И сейчас, Джозеф высказывает столь глубокое уважение? Они были не в силах догадаться, кто же это мог быть.

'Они не шеф-повара?'

Если они из другой области, то это будет весьма объяснимо. Но смогут ли такие люди взять на себя роль судей? Так он думал.

Однако, его подозрения оказались напрасны. В следующее мгновение, Эмили прокричала имена этих людей.

"Эти два гостя пришли сегодня к нам, на Великого Шеф-Повара. Шеф-повар Рэйчел Роуз и шеф-повар Сергей Дмитриевич Михеев."

'Похоже, это будет грандиозное шоу.'

После этих странных чувств, когда Эмили выдала насмешливую улыбку, дверь кухни открылась и вошли два человека: Рэйчел и Сергей. Сергей ухмыльнулся и подошел к Кае.

"Говорят, ты пришла с рынка?"

"…Это так."

"Я тоже вырос на рынке! Так что, я отлично знаю, что это п\*здец какое дерьмовое место. Вот почему думаю, что ты более квалифицирована, чтобы пройти дальше. Что скажешь? Могу я взглянуть на твою руку?"

Взгляд Каи заострился, и вздохнув, она протянула ему руку. Даже так, для пожилого человека действовать так немного грубо и жестко. Сергей серьёзно посмотрел на руку Каи и попытался поцеловать. Кая выдернула руки и холодно посмотрела на него.

"Что вы делаете?"

"…А разве это не американский поцелуй руки?"

"По крайней мере, не многие просят взглянуть на руку, чтобы поцеловать."

Прямо сказала Кая. Сергей закатил глаза и неловко отошел.

Рэйчел, наблюдавшая за этими двумя схватилась за лоб и вздохнула. Не было и шанса, что всё пройдёт тихо гладко. Чжо Минджун погрузился в различные мысли.

'Кто он?'

Чжо Минджуну было трудно узнать о нём. Он бы узнал его, если бы тот был известным корейским шеф-поваром, но откуда ему знать российского? Если бы у него был филиал в США, он был бы довольно известен… ну, по крайней мере, лично он слышал о нём впервые. У него не было никаких воспоминаний, смотря на его лицо. Рэйчел оттащила Сергея за руку.

"Не заставляй меня краснеть и желать уйти отсюда."

"Нет, с чего бы это…"

Сергей показал лицом всю скорбь того, будто его несправедливо отчитали, смотря на Каю. С другой стороны, на лице Андерсона красовалось довольство. Не из-за забавной ситуации с Каей и Сергем, а из-за появления Рэйчел. Хотя Сергей и был отличным шефом, они были знакомы лишь малость, и по сравнению с Рейчел, он был совершенно другим, потому что она была его образцом подражания с малых лет.

С другой стороны также был тот, кто обратил главным образом внимание на Рэйчел, но думал совершенно о другом, это был Чжо Минджун. Смотря на Рэйчел, он думал, может ли быть. В прошлый раз она появилась на задании в Чикаго возле фургона… Теперь она заявилась сюда в качестве судьи.

Но, есть и возможность того, что её появление на программе не имеет какого-либо отношения к Чжо Минджуну. Однако, Чжо Минджун интуитивно знал, что и он, как причина, сыграл немаловажную роль в её появлении.

'Вот только, что она от меня хочет?'

Не потому ли, что ей так хочется воспитать ученичка с талантом? Если это так, он считал, что здесь есть более талантливые люди, нежели он. Разве не Дэйв, учащийся у неё готовил столь прекрасные блюда в Чикаго? Лишь потому, что у Чжо Минджуна абсолютное чувство вкуса, ещё не значит, что она должна быть уверена в том, что у него получится готовить вкуснее, чем у кого-нибудь другого.

Рэйчел и Сергей встали рядом с судьями. Они уже были удивлены встрече с ними, так ещё и Джозеф показал на две коробки перед собой.

"Сегодня задание с заданными ингредиентами. Одни ингредиенты, которые предпочитает Сергей, а другие, предпочитаемые Рэйчел. Каждая команда будет готовить для одного из шеф-поваров, результат решится оценкой шеф-поваров и нас, судей."

"Мы откроем коробки."

Алан и Эмили подняли крышки одновременно. Чжо Минджун заострил взгляд на обе коробки. В первой были говядина, лосось, свинина, гречневый порошок, курица, и другие, а в другом лук, оленина, кумжа, различные виды сыров, индейка и фрукты. Просто по содержанию можно догадаться, где чей. Гречка и гигантский краб больше подходят русской кухне, а с другой стороны было обильное ощущение Северной и Южной Америки.

"Я думаю, что смотря на содержимое, вы смутно догадываетесь, чьё оно. Да. Это Сергея, а это Рэйчел. Право выбрать коробку будет отдано синей команде. Кая и Андерсон, выбирайте."

На слова Алана, Кая и Андерсон переглянулись. Он показал недовольное лицо и в конце концов, ослабил своё чувство, вздохнув. Он взглянул на Рэйчел. Он не хотел показаться неразумным мальчишкой, в глазах человека, которым он восхищался.

"Я знаю, что ты мне не симпатизируешь, что с моей стороны взаимно. Но это задание. Ты же понимаешь, что мы не можем действовать на эмоциях, да?"

"Понимаю."

"Отлично. Тогда подумаем. Сергей или Рэйчел. Чья коробка кажется лучше."

Кая закрыла рот и посмотрела на коробки. А потом спокойно сказала.

"Неважно, кто это будет."

"…Удивительная уверенность в себе."

Теперь, когда она сказала, выбор остаётся за Андерсоном. Он внимательно посмотрел на коробки. По правде говоря, он чувствовал, что склонен к выбору коробки Рэйчел. Это была возможность показать себя перед тем, кем он восхищался. Конечно же у него было чувство, что он ещё не готов к этому, но его сердце подталкивало показать, каким он стал поваром и насколько вырос.

Однако, он не мог это просто вот так решить, по такой причине. По правде говоря, дотошно всматриваясь в ингредиенты, с Сергеем ему было бы проще. Конечно же, в обработке гигантского краба, это будет жуткое мучение, но если у них есть какое-нибудь ноу-хау, это не будет трудным. А в случае же с Рэйчел, было много ингредиентов, таких как оленина, в готовке которых нельзя ошибаться ни на чуть-чуть, иначе результат будет ужасен.

По началу, он бы противился этому, но если подумать, это было довольно по-детски, специально идти в пекло трудностей задания. Андерсон сказал с сожалением в голосе.

"Мы выбираем коробку шефа Сергея."

"Это было неожиданно. Если это ты, то я думал, что ты выберешь учителя Рэйчел."

После слов Алана, Андерсон показал смущённое лицо. Тут не было того, с чем он был незнаком, поэтому он выбрал пойти лёгким путём. И теперь у них, вместе с Каей есть фора, и как он считал, это просто прекрасно.

В этот момент, Чжо Минджун и Хлоя были одинаково хмурыми, смотря на коробку Рэйчел. В тот момент, когда они хотели планировать рецепты, Эмили открыла рот.

"Отлично. За кем закреплены коробки решено. Вам придётся приготовить обед из трёх блюд с ингредиентами, которые имеются в коробке, в течение двух часов. Мы дадим вам 30 минут, чтобы определиться с рецептами."

Хлоя посмотрела на Чжо Минджуна, Чжо Минджун спокойно открыл рот.

"Давай решим, в каком это будет всё формате. Что будет основным? И если мы хотим рискнуть, то я думаю, что оленина или баранина отлично для этого подойдёт. Кумжу оставим на закуску."

"Я тоже так думаю, хорошая идея использовать рыбу в качестве закуски. Севиче из кумжы должно получиться хорошим. А главное… баранина для меня более удобна, нежели оленина."

(П.П. Севи́че (исп. ceviche, seviche или sebiche, sebiche) — блюдо из рыбы или морепродуктов, чьей родиной считается Перу. Блюдо получило распространение во многих кухнях латиноамериканских стран, хотя рецепты могут разниться значительно. Например в Колумбии при приготовлении блюда используется томатная паста или кетчуп.)

"Для меня тоже. Я не много работал с олениной. А вот с бараниной… если мы воспользуемся простым метод для гальби из баранины, получим несколько замечаний, что оно слишком однообразное. Придерживаться такого будет недостаточно, перед такими людьми. Не плохо было бы воспользоваться каким-нибудь соусом или гарниром… почему ты так на меня смотришь?"

"Ну, хах? Ничего?"

Хлоя весело улыбнулась, и поспешно показала лицом, что всё в порядке. Чжо Минджун очень круто составлял рецепт, но она не могла сказать это сама.

'Было бы хорошо, если бы нас не дисквалифицировали. Меня и Минджуна.'

Истолковывая эти слова иначе, она надеялась, что Кая или Андерсон будут дисквалифицированы. Она не могла ничего с этим сделать. Она надеялась, что они двое дойдут до конца, потому что так говорит ей сердце. Она вспомнила слова Каи, что когда закончится состязание, их отношения несколько изменятся. Почувствовав прикосновение, она ответила, что такого не будет…

'Может это правда не конец?'

Она знала, что в мире ничего не вечно… Даже если и так, время проведённое ей в Великом Шеф-Поваре останется для неё самым счастливым в её жизни. Начало и конец уже предрешены. Она это ненавидела, но ничего не могла с этим сделать. Хлоя вздохнула. Чжо Минджун дёрнулся и открыл рот.

"….Я сказал что-то странное?"

"Не-не. Ты сказал, что собираешься использовать крем из анчоусов на бараньих рёбрышках, верно? И конечно же, крем будет с бальзамическим уксусом или лимонным соком?"

"Ммм… я думаю, лимонный сок будет лучше. В коробке много фруктов. лучше будет использовать их побольше. Если воспользуемся лаймом, аромат получится своеобразным и смешается с ароматом анчоусов."

"Хорошо. Думаю получится отлично."

"…И у тебя нет каких-либо сомнений? Я ведь могу и ошибиться."

Но, конечно же, он сказал это всё, смотря на то, что расчетная кулинарная оценка была 8. По правде говоря, это получается превосходный и изысканный рецепт, но даже если он так думал, Хлоя как-то слишком легко согласилась со всем. Он чувствовал, что это было странно. Однако, Хлоя тихо рассмеялась и покачала головой.

"Я видела блюда, приготовленные тобой до этого. Я в тебя верю. Кроме того, я думаю, что рецепт получился отличным."

"…Спасибо."

По правде говоря, у него закрались некоторые опасения в уголке сердца. Он недавно получил 7 уровень. И то что они на том же уровне, ещё не означает, что его навыки такие же. А это значит, что по сравнению с оставшейся троицей он отстаёт. И вот почему он был счастлив, когда Хлоя подумала, что он лучший вариант из трёх.

Однако, в случае Каи и Андерсона, атмосфера отличалась. Андерсон открыл рот, сильно нахмурившись.

"Что ты хочешь на закуску?"

"Говядина по-строгановски, если пропустить через сито, можно представить её в виде супа. В этом блюде, основа идёт на жирность, но так будет неудобно."

(П.П. Несмотря на то что бефстроганов является одним из самых популярных блюд русской кухни, оно не имеет народных корней. Блюдо это было придумано в конце 19-го столетия. Согласно одной из версий, ее автором является повар-француз Андре Дюпон, решивший угодить своему стареющему хозяину графу Строганову, у которого почти не было зубов. Француз придумал рецепт бефстроганов — "говядины по-строгановски". Благодаря задумке смышленого повара, граф получил возможность наслаждаться любимыми отбивными, только уже в измельченном виде, да и под вкусным соусом, который делал мясо особенно нежным и сочным. Однако блюдо не увековечило имя повара-француза, придумавшего вкусный рецепт бефстроганов, зато имя его хозяина, графа Строганова, уже больше века ассоциируется с известным во всем мире вкуснейшим русским блюдом.)

"Если закуска будет такой тяжелой, то что будет основным?"

"Ты мог бы приготовить что-то более тяжелое и глубокое. Это ведь не сложно."

"Не сложно, но рискованно. Почему я должен так рисковать?"

"Хаа…."

Кая вздохнула, с подавленным выражением на лице. Также и Андерсон. Сергей, смотря на них, рассмеялся, будто это было смешно.

"Я смог увидеть нечто, что можно увидеть на кухне ресторана. Барахтающийся Андерсон, даже если его характер не очень, у него сильный характер, поэтому он должен взять на себя инициативу… Но, поскольку его соперник также с сильным характером, он это не может сделать. Будто два шеф-повара на одной кухне."

"Это не так уж и плохо, когда есть два шеф-повара. Супружеская пара Руссо например. Главное в том, насколько вы доверяете и зависите друг от друга. Что ты скажешь смотря на этих ребят, Чжо Минджун и… вроде Хлоя Чен? Эти двое показали нам желаемое."

"Хмпф, если будет такая вот, домашняя атмосфера, постепенно всё расшатается. Из-за подобного происходят несчастные случаи. Если у вас есть подавляющая харизма, как у меня, то люди ниже будут думать, что для них сложно что-либо тебе противопоставить, и будет безопасная и прекрасная кухня."

"У тебя нет харизмы, а твой характер показуха."

"Ха, не думал, что услышу такое от тебя. И всего лишь потому, что я старик, сошедший со своего пути, ты даже в старости будешь меня попрекать за всё."

После слов Сергея, морщин на лице Рэйчел стало больше. Она пристально смотрела на Сергея, так, будто он ей не нравился, а после вздохнул. Алан тихо сказал.

"Как думают учителя, кто победит?"

"А в готовке есть победители и проигравшие? Но мне интересно, если я и должна назвать команду, больше ожиданий у меня именно перед красной. Не потому что молодняк использует мои любимые ингредиенты… это из-за Минджуна."

"Я должен признать его чувство вкуса и чутьё… Но по сравнению с другими участниками, его кулинарные навыки слабоваты. Просто, почему вы ожидаете от этого дитя так много? В прошлый раз, вы даже попросили Дэйва помочь с трансляцией в ресторане? Неужели вы сделали это с какой-то целью?"

"Вспомни о звёздах Гога. Он сказал, что тихое ночное небо находится в вечном движении. Он так говорил, потому что видел мир по-своему. И видение картины, тоже самое, что чувство вкуса повара. Даже если еда та же, он может почувствовать то, что не чувствуем мы. Если такое возможно, ход истории сильно изменится. Даже я не могу сказать как именно. Однако, скорей всего, настолько сильно, что однажды открыв глаза, можем просто не поверить в происходящее…"

Рэйчел глубоко вздохнула. Кажется, только мысли об этом, заставляют биться её сердце сильнее, а её голос, был стар, но звучал как-то по-девчачьи.

"Однажды, он приготовит что-то настолько выдающееся, что остальная пища в этом мире будет казаться не более чем подделкой."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 97. Четыре человека, четыре мечты (часть 5)**

Услышь такое Чжо Минджун, он бы чувствовал себя счастливым и грустным одновременно. Вероятно, из-за того, что в действительности у него нет абсолютного чувства вкуса. К счастью, он этого не слышал. У него не было времени на что-либо отвлекаться.

"На десерт хочешь пудинг?"

"Да. Каштановый или миндальный пудинг, это отлично. Насыщенный манговый пудинг тоже будет неплохо."

"Насколько могут увеличиться шансы на победу с твоим пудингом? Ну, думаю, что с другими блюдами он будет отлично гармонировать."

"Ну вот и ладненько. Тогда, у нас получается, севиче из кумжи, гальби из баранины и пудинг… Думаю, миндальный пудинг мы могли бы украсить фруктами. Как насчёт фруктов в медовой воде? Манго, апельсин и персики будут отлично сочетаться."

"Персики это хорошо. Ах, точно. Авокадо. Мы смешаем авокадо с лаймом и сделаем как сорбет."

(П.П. Сорбе́, также сорбе́т (фр. sorbet) — замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование алкогольных напитков: шампанского, вина, коньяка.

Это нечто близкое к щербету)

"Сорбет и севиче… отлично. Тогда давай распределимся."

Пока Чжо Минджун думал о распределении, Хлоя откусила яблоко, которое было в коробке и рассмеялась.

"Я очень голодна. После тренировки я не успела ничего поесть."

"Судьи смеются."

"С чего бы это? Шеф хорош тогда, когда его желудок может принять пищи больше обычного."

"Для особого качества это слишком забавно."

Хлоя ничего не ответила и откусила ещё кусочек. Вдыхая слабый аромат яблока, Чжо Минджун открыл рот.

"У нас три пути. Разделить готовку, разделиться на огонь и нож, или, если это не подходит, можем действовать в зависимости от ситуации. Если получится, то последний вариант будет более предпочтительным."

"Тогда, так и сделаем."

"Действуем по ситуации?"

"Да. В конце концов, мы просто должны координировать друг друга. Мы уже были в подобном задании. Думаю, в этот раз тоже всё получится."

"Тогда, поделим блюда…"

Он дважды готовил с Хлоей. Однако, лишь поэтому, они не могли достаточно хорошо координировать друг с другом. В конце концов, Чжо Минджун кивнул. Прямо как Хлоя уважала его мнение, так и он, хотел уважать её мнение. Хлоя протянула яблоко.

"Хочешь?"

"…Только чуть-чуть."

Чжо Минджун откусил яблоко. Освежающий вкус, разошедшийся по рту прояснил его разум. Хлоя сказала, покусывая яблоко и опираясь о стол.

"Как насчет такого? Не действовать излишне энергично?"

"Не подойдёт. Но хорошо, я немного освежился."

"Так тут? Подумай ещё разок. Всё ещё не уверен?"

"Это тебе не волшебные яблочки."

После его слов, Хлоя недовольно надула губы.

"Ты это знал. Эффект плацебо. Ну, если ты в это веришь. Ты ведь тоже об этом подумал. О том, что мы должны более менее нормально координировать. Если ты так думаешь, то всё должно будет быть в порядке."

"…Хорошо, надеюсь. Если что-то в процессе готовки пойдёт не так, и мы не сможем нормально координировать, то разойдёмся по ролям: на огонь и обработку."

"Агась, хорошо."

"А сейчас, я подберу соотношение для соуса или пудинга."

"Как мне повезло. Хорошо, когда тебя комментирует абсолютный вкус."

Губы Чжо Минджуна сошлись в улыбку. Хлоя думала как-то странно. Она ведь считала, что когда говорят о абсолютном вкусе, Чжо Минджуну становится неловко. Ему неловко иметь выдающиеся способности, оно и понятно. Но более того, поняв, что сказала что-то неправильное. Хлоя быстро сказала.

"Хорошо, когда отличный повар комментирует."

"Это не комментарий. И…"

"Время! Приступили к готовке!"

"Включай огонь! Я за ингредиентами."

Чжо Минджун быстро принёс необходимые ингредиенты из кладовой и коробки. А тем временем, Хлоя повернулась к огню. Чжо Минджун ошеломляюще быстро подобрал ингредиенты, по сравнению с другими участниками. Логично будет их разделить.

Хлоя быстро обжарила миндаль на огне. Два часа. Если честно, этого времени должно с головой хватить на три блюда. А это значит, что время на них не сильно давит. И также, это значит, что в процессе готовки ошибок у них будет меньше.

Всё что им нужно, правильно организовать блюда. Если время ограниченно, то логично будет начать с десерта. Человек, не знающий должный порядок готовки блюд, начнёт готовить с закуски, далее основное блюдо, и в конце десерт… Но во многих случаях бывает так, что десерт отнимает больше всего времени. Что ни говори о тортах и печеньях, приготовить в короткие сроки пудинг, желе, мороженное и другое, очень трудно.

Только если это не жаренные фрукты, в китайском стиле, тогда много времени не потребуется. Но, тот же миндальный пудинг, который они сейчас готовят, на его быстро приготовление уйдёт не меньше часа.

"Минджун."

Им не нужно много слов. Чжо Минджун быстро протянул миску и получил свежеобжаренный миндаль со сковороды. Сейчас его нужно перемолоть в блендере и сделать из него порошковую массу. По сравнению с продаваемым в магазине, из плохих зёрен, они считали, что они смогут сделать его лучше.

Хлоя положила рисовый порошок и молоко, смешав; положила миндальный порошок, молоко и сахар в кастрюлю, начав варить всю массу. Позже она смешала две вещи и продолжила варить. Им необходимо было помешивать всё в течение 30 минут, поэтому, кому-то придётся находится постоянно перед кастрюлей.

"Минджун. Крем из анчоусов."

"Хорошо. Ты можешь использовать сахарную воду, чтобы приготовить севиче с сорбетом одновременно, да?"

"Да. За другие ингредиенты возьмись сам."

Им не нужно много говорить. Координация Чжо Минджуна и Хлои была прекрасна. В действительности, готовить разом три блюда не сложно, и роли не путаешь… У каждого своя роль, и это естественно. Кроме того, это впервые, когда на задании они скоординированы должным образом.

Чжо Минджун очистил анчоусы и положил оливковое масло, медленно начиная нагревать его. Когда оно начало плавиться, Чжо Минджун выключил огонь, посолив и поперчив. Далее, полил лимонным соком, чтобы убрать рыбный запах. После того, как он поставил всё в холодильник, это всё. Нужно лишь дать немного настояться, чтобы вкус углубился. Если бы это было возможно, лучше было бы оставить так на день, но в данной ситуации, сделать всё идеально не получится.

Он посмотрел на Хлою, поставившую сахарную воду с сорбетом охлаждаться, всё время помешивая его правой рукой, и то что было в кастрюле, небрежно, левой. Чжо Минджун забрал миску и сказал.

"Я займусь этим."

"Фуф, спасибо."

Со лба Хлои капали капли пота. Чжо Минджун достал из своего фартука полотенце и вытер пот. Он вспомнил прошлое, нет, лучше будет сказать будущее. В то время, когда он младшим поварёнком в ресторане, ему приходилось постоянно вытирать холодный пот.

"Не перенапрягайся. Нам не нужно спешить. Расслабься."

"…Всё потому, что я не хочу быть для тебя обузой."

"Ещё успеешь хорошенько поработать."

В глазах судей, по отношению к этим двоим было только удовлетворение. А если точнее, все, за исключением Сергея. Он сказал таким голосом, будто ему было скучно.

"Не смешно гады. Вы должны конфликтовать, бороться и кричать, чтобы добиться атмосферы настоящей кухни."

"Пожалуйста, Сергей, хватит нести какой-то бред. Так люди от криков больше устают, нежели от готовки."

"Где ты бред увидела?"

"Ага-ага. Бред чище каменной соли."

После слов Рэйчел, Сергей заворчал и закатил глаза. Для старика с такой аурой, это было слишком легкомысленные слова. Рэйчел на мгновение взглянула на Чжо Минджуна с Хлоей, а после на другую команду. Причина, почему Сергей говорил о Кае Лотос. Она пыталась найти, что же она не смогла заметить раньше.

Она посмотрела на Сергея, хорошо отзывающемся о Кае Лотос.

'Её чувства пугающие.'

На первый взгляд, может показаться, что она готовит грубо, но время добавления приправ или движения сковороды были близки к искусству. Нормальные люди удивились бы быстрой работе ножа, или поражены огнём, который вздымался над сковородой, но Рэйчел профи. Тщательная готовка в нужный момент. Она лучше других представляла, когда и на что обратить внимание в готовке.

И Кая была очень изыскана. Да и Андерсон, находящийся рядом с ней был не прост, но от Каи так и веяло тем, что по сравнению с Андерсоном, у неё не было элитного образования. Для неё это было попросту невозможно, но как любитель с рынка, у неё выдающиеся способности. Но как бы то ни печально, для любителей существует предел того, что она может узнать. В конце концов, она росла самостоятельно.

"Кстати, эти двое неожиданно тихие. Я думал, что послушаю, как они кричат."

"Да, для меня это тоже стало сюрпризом."

Неожиданно, но у Каи и Андерсона не было сейчас никаких ссор. Хотя у них огненный темперамент, была причина, почему этого не происходит. Да, у них были некоторые перебранки во время разработки рецептов, это было неизбежно. Ведь философия поваров, не всегда быть такими, какие они есть.

К счастью, что Андерсон немного попридержал своё упрямство. Потому ли, что не хотел показываться мелочным, перед Рэйчел? Алан открыл рот.

"Красная команда рискует. В то время как слабости синей команды почти полностью нивелированы."

"Слабости?"

"Да. По правде говоря, Андерсон и Кая лучше остальных. Они, всё равно что отражение. Хотя, Хлоя тоже очень хороша, я чувствую, что в её готовке ещё остаётся немного неопределённости. И я признаю потенциал Чжо Минджуна, только вот, ему ещё предстоит долгий путь."

"Так, а что за слабости?"

"Характер и отношения между ними. По правде говоря, единственные, кто могут спокойно принять характер Каи, это Минджун и Хлоя. Если бы она объединилась с кем-то из них в команду, незнамо что было бы, ведь Кая не тот человек, которого бы с радостью приняли в команду. Что уж там говорить об объединении с Андерсоном."

"В конце концов, очевидно, что им придётся бороться со своими слабостями. Это ты имел ввиду?"

"Да. Однако, не знаю почему, но кажется, их характер попросту умер. От Андерсона идёт ощущение, что он спокойней, нежели обычно… Возможно, перед победой он решил стать серьёзней."

После окончания догадок Алана, судьи посмотрели на участников более заинтересованными глазами. Кто же из них покажет более превосходное блюдо? В ожидании, они могли услышать собственное сердцебиение.

Время подходило к концу. Блюда Чжо Минджуна и Хлои были почти завершены. Сорбет, смешанный с лимоном и соком лайма, цедрой лайма и авокадо. Под ним была порция кумжи, нарезанная размером с игральные кости, томящиеся в соусе, приготовленного путём смешения кориандра, лука-шалот, перца чили, рапсового масла, сока лайма, соли, сахара и черного перца. Между розовыми кусочками кумжи был сорбет из авокадо, выложенный бесформенно, но весьма красиво.

Смотря на это, судьи сглотнули. Даже не пробуя, они уже представляли, насколько это будет вкусно и сладко. Они не могли ничего поделать с собой. С такой роскошной подачей, казалось безгранично 'зрительно-вкусно'.

Они не могли с собой справиться, и чувствовали вкусовое возбуждение, представляя как они откусят что-то столь нежное, и как оно будет таять на их языках, какой будет вкус и сладость.

Чистый миндальный пудинг. Хлоя выложила миндальный пудинг в треугольные коктейльные бокалы. Белый пудинг можно было рассмотреть через стекло. Единственное, что было выложено на пудинге, несколько кедровых орехов, но даже так, веяло роскошью.

Гальби из баранины стало основным блюдом, давая слабое ощущение отличия от других блюд. Баранина гальби была подана с овощами, кремом из анчоусов, винным соусом, и был очень очарователен, но сравнительно не так сильно. Хлоя поставила последнее блюдо на поднос. Это был конец. Хлоя слабо улыбнулась, чтобы посмотреть на Чжо Минджуна. Скоро, они будут оценены. А до той поры, она хотела отдохнуть.

"Ты хорошо поработала. Хлоя."

"…Это всё ты."

"Я не так много делал."

"Нет, ты сделал гораздо больше, чем думаешь. Для меня. Так что, спасибо."

Хлоя протянула ему кулак. Чжо Минджун на мгновение помедлил и сделал ответный жест. Когда они коснулись, было ощущение тепла. Однако, это тепло не смогло растопить нервозность Чжо Минджуна, потому что он видел результат собственными глазами.

Он хотел чуда, но в конце их недолгого боя, все блюда оказались на 8 баллов. Кулинарная оценка это ещё не всё. Так он думал, но время оценки стремительно приближалось.

Вот почему, смотря на блюда Каи и Андерсона, он не получил заряда храбрости. Он был напуган. Оценка была 8, что очень хорошо, но он боялся, что лишь этим не одолеет своих противников.

Страх отбивал у него желание узнавать оценку, но в то же время его терзало любопытство. Возможно, если он увидит хороший результат, его нервозность исчезнет. В конце концов, Чжо Минджун изо всех сил отвернулся. И просто вот такой результат породил беспомощность… такую же.

Хлоя посмотрела на Чжо Минджуна. Он так нервничал и боялся, что даже улыбку не мог выдавить. Поэтому, смотря на его лицо, она чувствовала сожаление. Она хотела стать его силой, и самой обо всём заботиться, когда будут какие-либо проблемы. Она хотела стать его опорой.

Хлоя протянула руку. Её маленькие, тонкие и теплые руки легли на плечи Чжо Минджуна.

"Не бойся. Я понимаю. Мы сделали всё, что в наших силах. Мы хорошо поработали."

"…Да. Верно."

Дегустация началась.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 98. Рецепт-Зеркало (часть 1)**

Судьи подносили пищу ко рту. Чжо Минджун никогда не чувствовал себя столь взволнованным. И чувствовал он себя так из-за того, что его противники Кая и Андерсон. С самого начала им было предначертано взобраться, одной на победный пьедестал, другому на почти что верхушку.

Сильней всего заставило его съежиться кулинарная оценка: 8, 9 и 7 баллов. В среднем они были равны, но он не мог знать, что решат судьи. Трудно сказать, что получение за все блюда 8 баллов, это достаточно хорошо…

После дегустации, судьи вернулись на свои места и спокойно начали переговоры. Начал Джозеф.

"Это сильно."

Одной короткой фразой, он выразил чувства всех здесь находящихся. Вообще, в кулинарии, если есть существенная разница, даже с личными вкусами ничего не поделаешь, а если ещё и основываться на них, то становится ещё трудней. Им была неизвестна кулинарная оценка… Рэйчел открыла рот.

"Просто смотря на композицию, Красная Команда лучше. Колоритное севиче из кумжи; крем из анчоусов, подавляющий вкус жира в гальби из баранины; и миндальный пудинг. С другой стороны, композиция Синей Команды куда слабее. Начиная с крабового супа; основой из жаренного ризотто с бефстроганов; и, в конце концов, эклеры, с огромным количеством заварного крема… отдохнуть негде."

(П.П. Экле́р (от фр. éclair — молния, вспышка) — французский десерт в виде продолговатого пирожка из заварного теста с кремом (как правило, заварным). Создание эклера приписывается французскому кулинару Мари-Антуану Каре́му. Получил распространение в XIX веке. Одним из первых упоминаний в англоязычной литературе является рецепт в книге «Boston Cooking School Cook Book» 1884 года.)

"Проблема в том, что это сильно."

Грубо сказал Сергей. Он посмотрел на пустой стол, с сожалением, и продолжил говорить

"Так много, что я не почувствовал нехватки кислинки. За исключением десерта, всё солёное, и болезненно для моего рта. Скорей всего, это из-за того что я немного съел, но даже если бы я ел ложками, разницы почти бы не было."

"В случае жаренного ризотто с бефстроганов, всё было действительно хорошо гармонизировано. Вероятно, если бы они не жарили ризотто, то скорей всего, вышло бы скверно. Но лишь одним процессом жарки, они смогли сохранить прекрасный вкус. По правде говоря, смотря на появившиеся сегодня блюда, мой рот был доволен."

"Полностью согласен. Ах, и это не потому что я Русский. В действительности я не очень люблю бефстроганов. Но сегодня было вкусно."

Если бы они работали не как настоящие повара, вкус был бы значительно другим. Андерсон и Кая показали себя настоящими поварами. Алан, подумав 'Мда', открыл рот.

"Но думая о десерте, это было разочарованием. Крем в эклере был нормальным, но не хватало ощущения сырости теста."

"Дело не только в этом. Если бы это был лишь вкус, то всё в действительности прекрасно. Но как-то неоднозначно, будто жаренное ризотто с бефстроганов тяжелая артиллерия."

"Интересно. Что лучше подойдёт на основу. Даже среди поваров это не понятно. Если подумать, мы можем не обращать на это внимания."

Даже после слов Алана, Эмили всё ещё была в затруднении. Джозеф спокойно открыл рот.

"Раз уж всё так, то можно решить этот вопрос при помощи голосования. Ну что ж, приступи к голосованию. Думаю, хватит уже держать участников в напряжении."

Судьи подошли к участникам. Джозеф сказал.

"Сейчас мы проголосуем. Начнём с Эмили. Кого ты выберешь?"

"Думаю, что это можно описать как историю. У каждой истории есть введение, развитие, неожиданный поворот и заключение — такая схема самая лучшая. В случае Синей Команды, еда была вкусна, и я думаю, что как слабых так и сильных сторон не было. Сильно, сильно, сильно. Хотя это и был обед из трёх блюд, он не давал нагрузки. Общая картина не видится хорошей. Вот почему это именно Красная Команда. Это была композиция, в которую было вложено всё."

Уголок рта Хлои поднялся. Мышцы её лица сильно напряглись, в глазах был виден её страх. Она сказала не нервничать, но сама не могла с этим справиться. Чжо Минджун взглянул на Каю и Андерсона. У обоих были бесстрастные лица, поэтому, было трудно сказать о чем они думают.

Алан открыл рот.

"Я проголосую за Синюю Команду. В случае с Эмили, она смотрела на композицию. Но я думаю, вы нам показали свою квалификацию, пускай и композиция слабовата. Основа была особенно хороша. В действительности, в случае с бефстроганов, нет никаких различий в двух путях приготовления, но качество никоим образом не стало хуже. В случае с Красной Командой, в целом, не чувствовалось особого задора. Это больше похоже на ресторанную готовку в городе. Вот почему это Синяя команда."

"Мои мысли отличаются от Алана. Верность основам и великолепие. Таких результатов трудно добиться из-за различных ограничений. Но эти ограничения сделаны для поваров клиентами. Нет, я конечно же считаю, что у Синей Команды было вкусно, но вам не хватало нормального руководства… Поэтому, моё сердце больше склоняется к Красной Команде."

Чжо Минджун сжал кулаки. Два голоса. У их команды два голоса. Теперь пришла очередь голосовать для Сергея и Рэйчел. Он подумал, что возможно, они смогут победить. Именно с тот момент, когда он об этом думал. Сергей прямо сказал.

"Синяя Команда."

И ничего больше. Рэйчел нахмурилась и спросила.

"Это всё?"

"Было вкусно."

Опять сказал лишь одно… Рэйчел вздохнула. Когда же он уже наконец исправит характер?

"Тогда, я последняя. Как я вижу, от моего выбора будет всё зависеть.

Рэйчел слабо улыбнулась, будто это было забавно. Чжо Минджун, Хлоя, Кая и Андерсон пристально смотрели на губы Рэйчел.

"Я…."

—

"Угрхаа!"

Туалет. Одного человека вырвало. Это была Хлоя. Рвота была настолько сильной, что у неё на глазах собрались слёзы, она пошла к умывальнику, сильно удивившись. Там был один человек.

"…Плохо?"

"Думаю, я перенервничала."

Перед взволнованным лицом Каи, Хлоя заставила себя улыбнуться. После того, как она вытерла лицо, Кая протянула полотенце."

"Спасибо."

"…Ты мне нравишься."

Это был серьёзный голос. И в то же время казалось, будто она только что собрала всю свою смелость, что у неё была. Это можно назвать мужеством, произнести такое с её стороны. Её глаза были направленны в пол, уклоняясь от взгляда Хлои.

Хлоя улыбнулась.

"Ты тоже мне нравишься."

"…Я не знаю за кого болеть."

Грустно сказала Кая. Она вздохнула, а затем повернула голову, чтобы посмотреть на задницу, так как на умывальнике осталась вода и её штаны намокли. Хлоя усмехнулась и вспомнила, что произошло недавно.

Рэйчел отдала свой голос Синей Команде. Не смотря ни на что, она ожидала, что голос прибавится к её команде, потому что это были блюда из любимых Рэйчел ингредиентов. Но результат был иным.

'Пища должна давать восхищение, подобное человеческому шоку. И для меня, Синяя Команда была более шокирующей.'

Что они могли сказать против таких слов? Хлоя самоуничижительно пробормотала.

"Мне ведь много чего не хватает? Возможно, если бы ты Кая была бы вместе с Минджуном, вы бы победили, да?"

"…Не говори так."

"Прости. Я впадаю в депрессию по пустякам. Я знала, что когда-нибудь этот день настанет…"

Кая помедлила и обняла Хлою, неловко хлопая её по спине.

"Это состязание ещё не всё в твоей жизни. Не надо так переживать. Я всегда буду за тебя болеть, и не только сейчас. Ты должна сделать всё в лучшем виде. Ты не скрюченная и не согнувшаяся, как я."

"Почему под конец такое самоосуждение?"

Опечаленная Хлоя была готова расплакаться. Была ли низкая самооценка Каи проявлением сожаления, или ей просто было грустно? Она этого не знала. Кая прикусила губу и сказала.

"Тогда и ты этого не делай. Самоосуждать. И не переживай. Я…"

Кая причмокнула губами. Я не хочу видеть, как мой друг страдает. Это она хотела сказать, но не знала почему, у неё это не получается. Хлоя медленно отделилась от Каи. Из-за рвоты, или из-за другой причины. В уголках её глаз были слёзы.

"Я сделаю всё возможное."

"Да."

"Спасибо. Что беспокоишься обо мне. По правде говоря, я думала, что лишь веду себя дружелюбно."

"Кая ничего не ответила. Хлоя вытерла слёзы платком и посмотрела в зеркало. Мокрые глаза и грязные волосы, не хороший вид. Кая слегка взглянула и сказала.

"Если тебе нужно проплакаться… Может мне лучше выйти?"

"Нет. Я не могу плакать. Пойдём. Мы должны подготовиться к заданию на дисквалификацию."

Задание на дисквалификацию. Всякий раз когда она это слышала, её пробирал озноб, но сегодня сильней обычного.

Когда они вышли в холл, Андерсон и Чжо Минджун о чем-то беседовали. Хлоя слегка улыбнулась и подошла к ним.

"О чем говорите?"

"А о чем мы можем говорить? Очевидно, что о задании на дисквалификацию."

Непринуждённо сказал Андерсон. Кая нахмурилась.

"Ты всегда будешь говорить, как какой-то урод?"

"Не думаю, что должен слушать тебя. И мне что, действовать трагично, как герой какой-нибудь школьной драмы?"

Кая и Андерсон хмыкнули, отведя взгляды друг от друга. Хлоя кашлянула и сказала.

"Ребята, я хотела бы поговорить с Минджуном… Можете дать нам немного пространства?"

"О чем поговорить?"

"Если она просит пространства, она хочет сказать это. Прекрати вести себя бестактно и пошли."

"…Я пойду впереди."

Кая посмотрела на Андерсона и быстро задвигала ногами. После того, как они оба ушли, Чжо Минджун странно посмотрел на Хлою.

"О чем поговорим?"

"…Прости."

"О чем речь, не за чем извиняться. Скорее, я должен чувствовать сожаление. Ты выбрала меня, но мне много недостаёт. Мне жаль."

Хлоя прикусила губу, и опустила голову. После этого, он видел только её затылок. Кожа была не абсолютно белой, возможно, из-за смешения крови. На мгновение, Чжо Минджун слегка повернулся, чтобы посмотреть вдаль, Хлоя открыла рот.

"Ты не ненавидишь меня, да?"

"С чего бы?"

"Если я смогу победить тебя на задании на дисквалификацию…"

"Хлоя."

Чжо Минджун остановил Хлою. Хлоя повернулась, смотря тревожным взглядом. Он не знал, что сказать в этот момент и выдохнул. После минутного молчания, он открыл рот.

"Я не ребёнок. Если я буду дисквалифицирован, это будет из-за моих навыков. Это не твоя вина. Не думай об этом. Если я тебя смогу тебя победить, ты возненавидишь меня?"

"Никогда."

"Ну вот и я."

"…Да. Ты прав."

Она кивнула и слегка улыбнулась, но на её лице по-прежнему были тьма и печаль, которые, как бы то ни было, не исчезнут. Он хотел спросить у Хлои, почему, но подумав, что спроси он её, она будет ещё больше огорчена, поэтому не мог открыть рта.

Но в одно мгновение, лицо Хлои изменилось. Так же, как она носила нежную одежду, её лицо стало таким же мягким и нежным в одно мгновение. Он знал это лицо Хлои.

"Пошли. Нам не избежать задания."

"…Ты же не будешь переусердствовать, верно?"

"Агась. Я ни разу не пыталась переусердствовать в заданиях. И сегодня тоже. Оба мы не победим, но… По крайней мере, мы можем улыбаться. Давай постараемся."

Если ты проиграл, то разве не нормально будет плакать, а не улыбаться? Думал он, но не сильно обращал на это внимание.

"Ага. Давай улыбаться."

В тот момент, когда они оказались на кухне, осталось только два стола. И всё было организованно так, чтобы не было видно другого.

'Они суровы.'

Думая об этом, он увидел маленькую коробочку на столе. В ней ингредиент? Джозеф открыл рот.

"Сегодня один из двух должен покинуть Великого Шеф-Повара. Для одного из вас, сегодня, это будет последнее задание. Поэтому мы подготовили кое-что подходящее. Вот о чём я толкую."

"И мы знаем, о чем вы подумали, но это не так. Откройте коробки."

После слов Алана, Хлоя и Чжо Минджун открыли коробки. И в тот момент, они были ошеломлены. То, что было в коробке, вовсе не ингредиент…

Там было зеркало.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 99. Рецепт-Зеркало (часть 2)**

"…Зеркало?"

Пробормотала в недоумении Хлоя. В этом нет ничего странного, ведь вместо ингредиента там оказалось зеркало. Джозеф сказал, весело улыбаясь.

"Да. Это зеркало. Возьмите свои зеркала. Что вы видите?"

"Себя."

"Это и есть тема задания. Ты сам. Будет хорошо, если это будет ваше фирменное блюдо, которое покажет всю вашу жизнь, или то, что вам больше всего нравиться. Вы можете приготовить то, в чем точно уверены. Ну и, конечно же, вам придётся удивить всех нас."

"Тема очень туманна?"

"Дело в том, что и ваша жизнь может оказаться весьма туманна. У вас есть 30 минут на готовку и 20 минут на продумывания рецепта. Думаю, вы найдёте подходящий рецепт."

На слова Джозефа, Хлоя посмотрела в зеркало. На лице даже крема не было. И что ей готовить… она же привыкла готовить то, что просят её другие? Она чувствовала, что не поняла некоторые моменты.

В то время как Хлоя столкнулась с неизвестностью, в голове Чжо Минджуна образовался перекрёсток. В действительности, он уже показывал свою суть на веганском задании, приготовив корейский обеденный стол. Причина, почему он тогда приготовил то, была в том, что он хотел разобраться с корейскими корнями, а никак не стимуляция Хлои. Тот картофельный суп Хлои был на 6 баллов, но при этом, все близкие отметили, что было очень вкусно.

И тогда, он подумал. Что незачем судить всё исключительно лишь по кулинарной оценке. Даже если это просто привычная еда, она может быть очень вкусной. Но каков результат? Судьи сказали, что всё очень даже прекрасно, но не совсем подходит для такого задания.

'Изменится ли что-то сейчас?'

Но ответ, прозвеневший у него в голове 'Нет'. Что не сработало тогда, не сработает и сейчас. Он конечно может приготовить корейскую еду с высокой оценкой, но это будет лишь обычное блюдо, замаскированное под роскошное.

В конце концов, Чжо Минджун стряхнул соблазнительный вариант и продолжил организовывать рецепт. Он даже не оглядывался на высокую кулинарную оценку. Это была битва с жизнью. Сейчас, он не мог подать невесть какое блюдо. Тепло и уют. Он уже знал, что в этом состязание это совершенно бесполезно. Тут не конкурсы для домохозяек, это Великий Шеф-Повар, поэтому, он должен приготовить пищу для судей.

'Но какая еда будет характеризовать меня? Корейская? Итальянская?'

В этот момент, Чжо Минджун не мог ответить на этот вопрос. Всю жизнь он ел корейские блюда, а то что он готовил сам, были блюда западников и итальянцев. Остается ещё разве что японские. Но только простейшие, как пулькоги, чжэёок и отварная рыба в соевом соусе. Оригинальные корейские блюда, по правде говоря, отнимают слишком много усилий, чтобы готовить их в домашних условиях

(П.П. Пулькоги (также встречается написание бульгоги) (кор. 불고기) — блюдо корейской кухни, род барбекю, обычно готовится из маринованной говядины или телятины, иногда — из курятины или свинины.

Чжэёок — ничего ни на русском, ни на англ. нету, лишь картинка от анлейтора.)

(Пулькоги)

"Уже придумал?"

(Чжэёок)

"Ещё нет."

На вопрос Хлои, Чжо Минджун пожал плечами. Слегка взглянув в сторону, он увидел Андерсона и Каю, смотрящих на них со стороны. Смотря на их грозные лица, он почувствовал себя расслабленным.

'Неужели они ещё больше 'полюбили' друг друга?'

Есть 4 блюда, которые у Чжо Минджуна получились на 8 баллов. Дак гальби, гальби из свинины, ризотто, и желе с творогом. Но они ему не подходили. И дело даже не в национальности. Для ризотто и гальби из свинины, это смешение корейской и японской кухонь. Ризотто из Италии и Европейский творог. Нет, эти блюда всё же довольно забавные.

"Что мне нравится больше всего, и в чем я уверен…"

Пробубнил Чжо Минджун. Блюдо, которое бы ему нравилось больше всего, такого не было. Нет, конечно, если бы ему пришлось выбирать по баллам, то это без сомнения были бы щеки телёнка, но лишь поэтому, он не может их приготовить. Это лишь очень идеальное блюдо.

'Если бы я отрывал ресторан, какой бы он был?'

Этот вопрос он слышал от оставшейся троицы. И тогда, он ответил, что хотел бы работать в роскошном ресторане. Но этот ответ был слишком расплывчатый. Место, в котором бы были личные блюда, не было бы роскошным рестораном.

Если взять во внимание личность, с конце концов, Чжо Минджун лишь запутается. То блюдо, это блюдо. В такого рода готовке у него было много опыта. Но взять и назвать блюдо, которое бы отражало его суть и способности… в этом блюде должен гармонировать каждый ингредиент. Поэтому, даже если расчетная кулинарная оценка получается низкой, он сможет показать абсолютную силу, принеся в рецепт баланс и гармонию.

'….Фрукты. Подать блюдо с фруктовым соусом.'

Подумал он и столкнулся. В действительности, когда он пришел к западной кухне, самое удивительное было в том, что блюда с фруктовым соусом или пюре, выступают в качестве основного. В Корее используется цедра или грушевый сок, но вместо того, чтобы использовать по отдельности, зачастую, они смешивают ингредиенты. Соус принесёт фруктовый аромат и может быть, что-нибудь новенькое.

Он задумался о том, как украсить. В конце концов, его мысли сошлись на утке. Утка, как ингредиент, выглядела так, будто с ней легко справиться, но трудно сделать вкусно. Если готовить дольше чем надо, вкус будет тяжелым, а запах будет отвратителен. Сколько же поваров с этим столкнулось?

Теперь, когда у него есть направление мысли, он также стал двигаться быстрее. Он уже подумал о множестве фруктовых соусах, и менял методы приготовления утки, после чего, появился ответ.

'8 баллов.'

Возможно, если у Хлои получится как тогда, и она получит 9 баллов, он проиграет. Но это неизбежно, ведь, в конце концов, это покажет, что ему ещё много чего не хватает, по сравнению с Хлоей. Он не ожидал, что сможет приготовить на 9 баллов, поэтому, ему пришлось сосредоточится на 8 баллах.

"Начали."

Резко выкрикнул Алан, а Хлоя и Чжо Минджун отправились к кладовой. Он выбрал свежий базилик, апельсин, апельсиновый мармелад, утиную грудку, кукурузный порошок, куриную подливу и паприку. Хлоя подошла к нему и сказала.

"Ты уверен?"

"Не знаю. Но я должен попробовать."

"…Верно. Удачи."

От этого разговора остался неприятный привкус. Чжо Минджун поспешил вернуться из кладовой, и поставил сковороду на огонь. Он должен смешать апельсин, апельсиновый мармелад и куриную подливу, доведя всё до нужного состояния и дать закипеть.

Просто смотря на это, можно подумать, что для такого рецепта на 8 баллов, процесс готовки слишком прост, и ингредиенты слишком простые. Однако, есть кое-что, что Чжо Минджун недавно понял. Если использовать одни и те же ингредиенты, меняя соотношение, разница во вкусе может получиться как между небом и землёй. А одна чайная ложечка, добавляя небольшую разницу во вкус, может всё порушить. Когда Чжо Минджун готовит 8-бальное блюдо, он сосредотачивается до предела. Такого результата он мог, пока-что, добиться, сильно сконцентрировавшись.

Чжо Минджун тщательно размешал соус. Когда соус закипел, он ещё был жидковат, и он добавил кукурузного порошка. Он даст аромат кукурузы и в то же время, вязкую текстуру для соуса.

Оставив соус немного остыть, Чжо Минджун приступил к обжарке утки с паприкой. Соки паприки и жир утки встретились и смешались, а часть кожицы пожелтела. Он не добавлял много масла, чтобы оно не сделало вкус апельсинового соуса несвязным.

Его рот был закрыт, а нос дрожал. Его глаза сияли спокойствием, и он не слышал ничего больше кипения жира. Чжо Минджун перевернул грудку. Снаружи её хорошо опалило, образуя тонкий маслянистый слой.

Он закончил готовить грудинку и положил её на тарелку. После этого он принялся вырисовывать апельсиновым соусом нечто S-образное на грудке и выложил вокруг паприку. По крайней мере, внешний вид, как кажется, был отличным.

"А…"

Послышался стон изо рта Чжо Минджуна.

[Обжаренная утиная грудка с апельсиновым соусом и паприкой]

Свежесть: 89%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое.

Кулинарная оценка: 7/10

Не всё получилось как он хотел, но сейчас он чувствовал себя разбитым. В чем же проблема? Слишком долго готовил соус, или не очень хорошо обжарил грудку? Он не знал. Потому что, если бы он знал, то не допустил бы такой ошибки.

До конца ещё 30 секунд. Он уже ничего не мог сделать за это время. В этот момент, он услышал противный его сердцу звук. Это было так отвратно, что он не мог в него поверить.

'Вероятно, если Хлоя тоже…'

Ему хотелось тошнить. До сих пор, все его слова и мысли были в менталитете повара, но не сейчас. Он сказал, что они друзья, и у них особые чувства. Но в такой момент, он подумал об этом. Если у него недостаточно навыков, он просто обязан оказаться дисквалифицированным. Он не хотел пережить нерасторопного друга. Кроме того, речь идёт о Хлое.

Но даже после того, как он об этом подумал, он не мог ничего поделать и почувствовал облегчение, когда увидел блюдо Хлои. Её блюдо было тоже на 7 баллов. Чапче чили. Даже не смотря на оценку, он знал, почему чапче чили, выложенное цветком на хлеб так ему знакомо. По сравнению с китайскими ресторанами, здесь мало особых ингредиентов, и соус она тоже не делала особым. Это было нормально. Так лучше всего сказать о чапче чили. А 7 баллов не потому, что навыков не хватает, а потому, что в этом блюде, как кажется, не хватает мотивации идти дальше.

(П.П. Чапчхэ, в просторечии чапче (잡채, «овощная смесь») — корейская праздничная закуска на основе крахмалистой лапши (куксу).)

'…Просто зачем? Хлоя. Почему ты выбрала это?'

Он хотел спросить её, но не мог. Судьи пригласили их к себе. Блюда были поставлены перед ними, и Сергей сказал небрежно.

"Великолепного нет."

"Нельзя судить лишь по внешнему виду о вкусе, может оказаться так, что выглядит совсем никак, но это не означает, что будет не вкусно."

"Даже смотря на блюдо перед тем как съесть, можно сказать о вкусе. Даже если и вкусно, но подаётся как собачье дерьмо, ты и будешь чувствовать, что ешь собачье дерьмо. Но только не у того говнюка…"

"Давай попробуем."

Судьи приступили к еде. Первым блюдом, что они попробовали, было блюдо Чжо Минджуна. Ведь, попробуй они первым чапче чили, вкус его блюда был бы полностью скрыт за интенсивным вкусом.

Сладость апельсина и спрятанный кукурузный порошок. Вкус утиной грудки можно назвать вполне нормальным. Однако, на этом всё. Рэйчел не стесняясь сказала.

"Ты сделал отличный соус. Но утка немного разочаровала. Похоже, что ты пытался покрыть её маслом, но в утиной грудке не много жира. Именно, она более сухая, чем куриная грудка. Ты хорошо обжарил до хрустящей корочки… но лишь маслом смочившим кожицу, мясо не сильно смочилось."

"Мои мысли совпадают с учителем. Несомненно, попробуй это обычный человек, он бы сказал, что это вкусно. Однако, настоящие эпикурейцы заметят даже малейшую недоработку. Минджун. Много ли раз ты готовил утиную грудку?"

"…Думаю, что у меня есть в этом определённый опыт, но по сравнению с другими ингредиентами, не столь большой."

"Это и отражено в твоём блюде. Можешь ли ты назвать это копированием кулинарной книги? Но всё же, у меня есть ощущение, что ты ещё неопытен."

Короче говоря, идея была хороша, но правильно воссоздать её у тебя не получилось. Чжо Минджун закрыл рот и глаза, ему было больно. Джозеф посмотрел на него и спросил.

"Мы дали тебе зеркало в качестве темы. Чтобы ты излил себя на тарелку. Почему ты приготовил это блюдо?"

"Потому что так веселей."

"А в чём именно?"

"Создание фруктового соуса и обжарка на сковороде. Я пытался сделать то, с чего начал свой путь. И это было весело и увлекательно, по сравнению с остальным. Возможно, потому что это памятные чувства… Если меня спросят, почему я так уверен, я думаю, что моим ответом бы стало, истинное намерение. Как-то так."

"Это было отлично. Но я думаю, отбросить неряшливость было твоим первым намерением…"

Джозеф вздохнул. После этого, судьи приступили к чапче чили, положив его в рот. Это было прекрасно. Хлеб был теплым и мягчим, обильно покрыт овощами, жирным мясом и маслом чили, дающим глубокий вкус, как при готовке свиного жира. Но… также чувствовался неутешительный момент.

У судей были сложные выражения на лицах. Чжо Минджун их понимал. В готовке не было изъянов. В рецепте тоже. Но это была слишком простая еда. Вы бы сказали, что процесс приготовления китайских блюд заканчивается на ноже, а в случае с чапче чили, тут были лишь нарезанные овощи обжаренные в масле.

"Почему чапче чили? Я думаю, что это из-за слов в начале задания, что вы должны нас удивить. По правде говоря, чапче чили это вкусно. И нечто знакомое. Итак, ты решила удивить нас этим?"

Хлоя на мгновение поколебалась. Она внимательно посмотрела на пятёрку судей, а затем осторожно открыла рот.

"На самом деле, я немного устала."

"…Ты говоришь о состязании?"

"Ух… ммм, почти, но нет. Вы всегда делаете что-то новое. И в особенности величественное. Мне нравится готовить, но я люблю готовить одно и то же. Разница есть даже в тех блюдах, которые мне нравятся, и я эту разницу хорошо вижу. В таких вещах, как яичный рулет, я ни капли не спец, но мне больше по нраву вкусные и знакомые блюда. Привычная пища? Не знаю. Интересно, есть ли необходимость разделять это таким образом. И у меня множество сомнений в роскошных ресторанах, подающих небольшие объёмы еды в огромных тарелках."

Возможно, она это долго копила в себе, но говоря всё это, она ни разу не запнулась. Она страдальчески прикусила губу.

"Конечно, мне тоже временами это нравится. Я знаю, что не чувствую, что меня тянет на творчество больше, чем когда-либо, но попробовать себя оценить вовсе не плохо. Тема — зеркало. И в принципе, я такой человек. Не роскошные, а простые, именно простые мне больше подходят. Это блюдо — я."

Чжо Минджун вслушивался в эти слова. Он вспомнил картофельный суп Хлои. И вспомнил множество блюд, приготовленные Хлоей до этого. Она продолжила говорить таким голосом, будто вот-вот заплачет, но с величественным выражением на лице.

"Меня не смущает подобное блюдо. И не думаю, что я несчастна, потому что в этом нет необходимости."

"Но клиенты будут."

Спокойно ответил Алан. Он понимал чувства Хлои. Однако, реальность отличалась от их ожиданий.

"Если ты откроешь свой собственный простой ресторан, это может иметь место. Однако, амбиции шеф-повара всегда ведут его сделать идеальное блюдо из идеальных ингредиентов. И однажды, это настигнет и тебя. И тогда, ты не сможешь быть довольна таким блюдом. И не надо этого отрицать. Я видел бесчисленное количество таких поваров. Сначала они готовили что-то вкусное и дешёвое. Потом ещё вкуснее. Для ресторанов главная ценность это клиенты, заказывающие еду."

Алан на мгновение остановился. Он глубоко вздохнул и продолжил говорить тяжелым голосом.

"Да. Это ценность. Но трактуется по-разному. Твоё отношение к кулинарии и ты. Сходи в роскошный ресторан. Никогда тарелка не останется полна, если только у еды не хороший вкус. Однако, в случае обычных ресторанов, это довольно обыденно. Потому что там дёшево. Это не будет расточительством выбросить. Но с этим блюдом упадёт уважение к шеф-повару. Если ты получила травму, продолжая работать в такой ситуации… это очень даже неплохо. Но мало кто будет считать тебя лучшей. Роскошь это не просто так. И Великий Шеф-Повар, это состязание, поиск лучшего в мире повара, название это и подразумевает. Это состязание создаёт шеф-повара, из поваров, которые стремятся к этому."

Хлоя ничего не ответила. Она лишь посмотрела на свой чапче чили тяжелым взглядом. Рэйчел спокойно сказала.

"Твоя задумка в мягкости и тепле. В твоём блюде не было амбиций, а в блюде Чжо Минджуна были. Хлоя, Алан не имел ввиду, что твоё блюдо не имеет ценности. Он сказал, что этот путь труден и одинок."

"…Да."

"Это не значит, что блюдо получилось слабым. Вкус был отличным, и ты показала свою философию. Только вот, в нём были некоторые детали, которые не совпадают с истинной натурой этого состязания."

Хлоя закрыла рот. Судьи ненадолго удалились, чтобы обменяться мнениями, а после кивнули, в чем-то договорившись. Эмили открыла рот.

"Принято решение, кто будет дисквалифицирован."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 100. Рецепт-Зеркало (часть 3)**

Подводя итоги, Великого Шеф-Повара покинула Хлоя.

У Хлои был простенький рецепт с восхитительным вкусом, а Чжо Минджуну чуть-чуть не хватило до прекрасного рецепта. Если бы вас спросили, кто из этих двоих был более выдающимся, вы бы не смогли с лёгкостью ответить.

Но политика Великого Шеф-Повара была ясна. Тогда, судьи отправили Чжо Минджуна на задание на дисквалификацию, лишь потому, что корейские блюда не подошли под условия состязания. И сейчас нельзя было ничего изменить.

Вывод сделан. Чжо Минджун выжил, Хлоя погибла. Сидя на диване в холле, Чжо Минджун смотрел пустым взглядом. Не то чтобы он был шокирован дисквалификацией Хлои, он ненавидел себя за желание выжить, за счет несчастья других. Он думал, что будет свободен от подобной жадности.

"…И чего ты такой мрачный?"

Это был не привычный голос. Когда он оглянулся, увидел, что на него смотрела Рэйчел. Чжо Минджун горько улыбнулся и сказал.

"Не то время, чтобы радоваться."

"Хотя твой друг и вылетел, ты выжил. Разве ты не счастлив?"

"Мы не долго пробыли вместе, но она стала мне другом, которого я очень ценю. Я не могу быть счастлив. Но, возможно я… я боюсь, из-за разных мыслей, засевших в моём сердце."

"Если ты человек, никто тебя винить не будет за то, что ты не высоконравственный человек, и это нормально. В этом нет необходимости. Взгляни на Сергея. Он похож на высоконравственную личность?"

Вместо ответа, Чжо Минджун неловко закатил глаза. Даже если это была шутка, он не мог шутить над великим сонбэ. Чжо Минджун спросил вполголоса.

"Почему вы столько внимания уделяете мне?"

"Потому что я в тебя влюбилась. Твой язык. Это благословение, данное богом."

Обычный комплимент, чтобы сделать тебя счастливее. Однако, не в случае Чжо Минджуна. Для Рэйчел это стало сюрпризом, потому что на лице Чжо Минджуна не было и следа счастья. Чжо Минджун вновь тихо спросил.

"Тогда, если бы у меня не было этого чувства вкуса, вы бы даже не обратили на меня внимания."

"…Скорей всего. Но нужно ли думать об этом?"

"Моя способность, отличается от ваших мыслей, Рэйчел. Возможно, если вы действительно ищете абсолютное чувство вкуса… она подойдёт лучше."

Сказал Чжо Минджун и повернулся. Кая как раз закончила с интервью, и Рэйчел внезапно оглянулась на неё.

"…Почему вы смотрите на меня?"

Рэйчел не ответила и просто смотрела на то, что висело у неё на груди. У Сергея и Чжо Минджуна тоже. Они смотрели на Каю Лотос. Можно было отчётливо заметь по её блюдам, что у неё есть талант. Если бы она не знала Чжо Минджуна, она бы взяла её в ученики.

'Сейчас я ошиблась…'

Взгляд Рэйчел заострён. Кая молча села рядом с Чжо Минджуном и открыла рот.

"Почему вы ещё тут? Как только всё закончилось, этот старик Сергей тут же исчез."

"У Сергея есть свой ресторан."

"А у вас нет?"

"Я лишь собственник. Всем остальным заведуют шеф-повара."

Сказала Рэйчел и повернулась, чтобы посмотреть на Чжо Минджуна. Даже если Кая прекрасный алмаз, она не сравниться с пареньком рядом с ней. Таков был её вывод.

"Какие у тебя планы на будущее? Будь то победа или дисквалификация, у тебя должны быть какие-то планы. Ах, я наверное слишком навязчива?"

"…Ничего особенного для вас. Выиграю, и мне придётся через многое пройти как победителю Великого Шеф-Повара. После, попаду в какой-нибудь ресторан. Повезёт, стану шеф-поваром. Но для начала, я ещё не готов к такому."

"Есть редкие гении. А также есть те, кто уже в 20 лет получают звезду Мишлен, а к 30 получают третью звезду."

В тот момент, когда она это сказала, глаза Рэйчел увлажнились. Рэйчел тихо сказала.

"Но если ты думаешь, что у тебя нет таланта, взгляни на меня. Если тебе нужно обучение, я могу научить тебя всему, чего ты пожелаешь. Я хотела сказать тебе это."

"…Верно-верно, вы пришли сюда не просто поговорить, так ведь?"

"Думаю, что смогу получить больше, если скажу 'да'… Но к сожалению, это не тот случай. Мне нужно сообщить миру, что Рэйчел Роуз ещё не мертва. Я не смогу быть вечно пожилой. И…"

Рэйчел посмотрела на Каю.

"Сегодняшние блюда были хороши. Я хотела бы предложить тебе то же самое. Однажды, тебе потребуется моя помощь. И не стесняйся прийти ко мне, когда наступит такой день."

Рэйчел встала.

"Простите, что отняла у вас время, ребятки. Буду молиться за хорошие результаты."

Кая растерянно посмотрела на спину Рэйчел.

"Почему она стала такой?"

"А?"

"Она странная. Пойти и найти её. И в тот день, когда мы будем нуждаться в ней?"

"Просто прими это, как хорошие слова. Это лишь значит, что она хорошо к тебе относится."

Что значит…?"

Кая смущённо закатила глаза. Чжо Минджун ухмыльнулся и ответил. В его отягощённом сердце становилось светлей, пускай и лишь капельку.

"Не обращай внимания. Делай что хочешь."

Кая ничего не ответила и посмотрела на Чжо Минджуна. Она уже успела внимательно осмотреться по сторонам. И четко заметила, что ему было не комфортно.

"Жаль, что Хлою дисквалифицировали… Но и тебе не надо строить из себя виноватого."

"Это потому что в этом есть моя вина…"

"Это лицо. Да пусть и чуть виноват… по правде говоря, я рада. Не то, что Хлоя вылетела, а то что ты здесь."

В её глазах блеснула серьёзность. И Чжо Минджун просто смотрел её в глаза. Он никогда не чувствовал, что эти небесно-голубые глаза столь глубоки. В них показалась естественность. И теперь ему интересно, кого же он видел до этого.

Но Кая повернулась. Андерсон и Хлоя вышли в холл. Хлоя смущённо усмехнулась.

"Привет."

"…Чего так внезапно?"

Странно ответила Кая. Андерсон нахмурился.

"Не говори с погибшими."

"…Говоря, что я мертвая, ты делаешь мне больно."

Показала Хлоя заплаканное лицо. Андерсон неловко кашлянул и сел. Кая заострила свой взгляд.

"Почему бы тебе не сдерживать свои слова?"

Андерсон не мог ничего сказать. Чжо Минджун вздохнул и посмотрел на Хлою. Ничего особо плохого он ей не делал. В этот момент, он подумал, что это эгоистично. Если ты человек, с этим ничего не поделаешь, мысли не всегда могут быть вам подвластны. Но он был очень огорчён этим, потому что Хлоя относилась к нему, как к настоящей семье. Временами, она была очень доброй, из-за чего он чувствовал что-то неправильное.

"…Прости, Хлоя."

Когда Чжо Минджун сказал это, остальные странно на него посмотрели. И даже Хлоя не стала исключением. Она недоуменно открыла рот.

"Почему ты извиняешься передо мной?"

Он не мог ответить на этот вопрос. На это отвечать было немного неловко. И даже если бы он это сказал, это был только навредило Хлое. Чжо Минджун заставил себя улыбнулся. Он не хотел видеть её страдальческое лицо.

"Нет. Ничего. Спасибо за всё."

"Почему благодаришь меня…?"

От неловкости, Хлоя почесала щёки. Кая спросила голосом, в котором было не понятно, шутит она, или ей просто весело.

"Почему ты это сделала?"

"Хах?"

"Задание? Почему ты приготовила обычную пищу? Ты же могла сделать блюдо и лучше."

"Интересно… Бывают такие ситуации, когда мама тебе читает нотации, но ты не можешь ничего ответить, и просто стоишь и слушаешь всё это в течении долгого времени. Думаю, что я чувствовала нечто такое."

Это звучало странно и убедительно. Кая и Андерсон кивнули, а Чжо Минджун просто смотрел на Хлою, ничего не говоря. Как кажется, Хлоя хотела многое высказать, но не могла открыть рта, возможно, из-за Андерсона и Каи. Андерсон посмотрел на Хлою, как вдруг, его мобильник зазвенел.

"Да, Мартин. Да. Прямо сейчас? Понял."

Андерсон встал и посмотрел на Каю.

"Эй. Вставай."

"Что? Чего так внезапно?"

"Мартин сказал, что у него есть несколько вопросов. Мы должны прийти на минутку."

"…Я хотела побольше побыть с Хлоей."

С печальным лицом, Кая недовольно надула губы. Но она не могла действовать грубо, когда её позвал РП. В этот момент, глаза Андерсона и Хлои пересеклись. Андерсон ухмыльнулся, а Хлоя, заметив это, поняла ситуацию. Хлоя покраснела и вяло подвигала ногами. Чжо Минджун пробубнил.

"Зачем Мартин их позвал?"

"Д-да. Это не нормально."

"Ну, когда они вернутся, мы узнаем."

Чжо Минджун посмотрел на Хлою. Они сидели на против друг друга, и тактично смотрели друг на друга, по разным причинам. Хлоя медленно открыла рот.

"Я уйду первой."

"…Мы снова встретимся. Кулинария, ты же будешь продолжать ей заниматься, правда?"

По правде говоря, слова, сказанные ей, всё ещё продолжали скитаться по его голове. Они стимулировали его, и в то же время заставляли беспокоиться. Считает ли она, что этот путь ей не подходит, и покинет его? Хлоя весело улыбнулась и кивнула.

"Не волнуйся. Я не планировала останавливаться. Просто я… сдерживаюсь в этом. В кулинарии есть возможное и невозможное. Мне не нравится такое разделение. Я говорила тебе, что собираюсь работать в ресторане."

"Да. Ты говорила, что хочешь поработать в парочке ресторанов. Надеюсь, твоя мечта исполнится."

Сказал Чжо Минджун с мягкой, но грустной улыбкой. Хлоя взглянула на его улыбку. Ей нравилось это выражение, увиденное ей не раз. Потому что в нем чувствовалось, что он думает о ней. Из одной улыбки Чжо Минджуна к Хлое пришел десяток или даже больше мыслей. В этих мыслях она видела то, чего не видела, и слышала то, чего не слышала. Хлоя сказала.

"Если я захочу открыть свой, мне нужны деньги и муж, чтобы открыть совместный. И муж будет главным шеф-поваром."

"Ах, и то верно. Это будет трудно исполнимая мечта."

Чжо Минджун горько усмехнулся. Хлоя на мгновение заколебалась. Пожалуй, одна фраза может всё порушить. Но она не могла оставить всё так. Андерсон специально солгал, чтобы дать им пространство. Возможно, сейчас она выглядит убого… Но если она не скажет это сейчас, она будет несчастна. По крайней мере, она хотела этого избежать.

Хлоя открыла рот. Меж её губ был виден розоватый язычок, показывая себя во всей красе и быстро скрылся. Когда он подумал 'Фуф', глаза Хлои широко раскрылись.

"…Я хотела бы, чтобы это был ты."

В этот момент, в глазах Чжо Минджуна читалось потрясение. Он медленно взглянул на Хлою. Он смотрел на неистовый водопад эмоций. Он открыл рот, но не сказал ни слова. Эти несколько слов поставили его в тупик. Хлоя всё ещё смотрела на Чжо Минджуна.

Беспокойство и нетерпение, робость и смелость, а также любовь содержали её глаза. Нет, не только глаза. Ещё покрасневшее лицо, трясущиеся губы и слёзы. Кроме того, её кулаки были сжаты. Так что, очевидно, что он не мог понять ничего, потому что не чувствовал ничего подобного.

И всё вылилось в слова.

"Я хотела бы… чтобы ты побывал в моём ресторане."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 101. Рецепт-Зеркало (часть 4)**

Было кристально понятно, что значат эти слова. Брови Чжо Минджуна дрогнули. Он был очень озадачен, потому что даже не подозревал о возможности того, что подобная ситуация случится. Он чувствовал теплый и нежный взгляд Хлои, и он был немного странноват. Однако, он никогда не думал, что в него кто-то влюбится, особенно Хлоя, которая добра со всеми. Он не хотел показаться идиотом, который не понимает всей ситуации.

'Какой же я пошляк.'

Он старался истолковать всё как можно точнее, он даже не подозревал, что это отразится у него в глазах. Его сердце билось. Из-за удивления ли это, или из-за чувств Хлои к нему… он не понимал сам, он ещё никогда не сталкивался с подобным.

"Не то, чтобы я хотела этого сразу же."

Осторожно сказала Хлоя.

"Что бы ты ни сказала, это не может произойти так внезапно, потому что такова реальность. Мне жаль. Но я таков. Ведь если мы сейчас разделимся, то этому быстро наступит конец. Если, по крайней мере, я скажу тебе…"

Слова Хлои поблекли. Всё погрузилось в неловкое молчание. Чжо Минджун взглянул Хлое в лицо. Из-за занятий спортом, её кожа была твёрдой, а значит и менталитет твёрд. Хотя в душе Хлоя, мягкий человек. Было бы ложью, сказать, что он не хотел бы её защитить…

Глаза Чжо Минджуна дрогнули. В его воображении, он много чего сказал. Но в действительности он молчал. Ему было не просто сказать Хлое такое. Из-за его незнания, она бы накручивала себя, боялась и ждала. Думая о прошедшем времени, в своём сердце, Чжо Минджун просто не мог ей такое сказать.

"…Я когда-то встречался с девушкой."

Это не было любовью с первого взгляда. Он познакомился с ней через друга. Она была студенткой, скрипачкой, как и большинство студентов, она выросла в условиях в которых не было и капли изысканности.

"Она была красивой, хорошей и умной. По правде говоря, она прям модель, за которой хотели бы увильнуть многие мужчины. И я тоже. Она была прекрасна, очень. Хотя я и не чувствовал огня внутри, я представлял, что всё произойдёт как в драме или романе. Но всё пошло не так. Мне она нравилась. Искренне."

Глаза Чжо Минджуна сморщились. Он медленно продолжил говорить.

"Влюблённость более сильное чувство, по сравнению с другими. Я знал, что она была со мной искренна, она тоже знала, что она мне нравится. Нет, я любил её. Потому что по-другому никак. Тогда у меня не было таких чувств как тебе. Потому мы и разошлись… по-идиотски."

Сказал Чжо Минджун легко и четко.

"Просто, ты мне нравишься, но я не хочу повторения событий прошлого."

Под конец сказал он. Хлоя была вынуждена показать непринуждённое лицо, но она шмыгнула носом и сглотнула. Было отчётливо видно, что она открыла глаза пошире, чтобы сдержать слёзы. Хлоя сложила руки вместе, будто молилась, прикрывая нос и рот, в таком положении она открыла рот. В её голосе не было силы, он дрожал так, будто тут было очень холодно.

"Я многое хочу сказать… Но думаю, станет только хуже, если я это скажу. Обо мне и моих отношениях.

"…Не зависимо от того, что ты скажешь, ничего не изменится."

"Проблема не в тебе. Эмм… Проблема в чувствах. Скажу одно. Нет, я буду тебя умолять в одном. Возможно, я буду тебя умолять."

Она не пролила ни одной слезы. Кажется, она отчаянно не хотела показывать себя жалкой, её широко раскрытые глаза сильно блистали. Возможно, слёзы всё же помаленьку собирались у неё в глазах… Это последнее чувство гордости Хлои, в нежелании показать себя Чжо Минджуну.

"Лишь раз. Я могу тебя обнять? Нет, мог бы ты обнять меня…?"

Сколько человек, услышав такие слова, отказались бы? По крайней мере, Чжо Минджун не из таких. Нет, возможно, если бы это была не Хлоя, скорей всего, он ответил бы, что не хочет. Однако, Хлоя для него дорогой человек. Хотя бы не как женщина, а как человек, он хотел чтобы она была в его жизни.

Чжо Минджун медленно подошел. Он сел рядом с ней и посмотрел её в лицо. Её нервное лицо дрожало. Чжо Минджун обнял Хлою. Он обхватил её маленькие, но твёрдый плечи, которые в то же время были мягкими. Дыхание Хлои слышалось справа от его шеи, там где у него был ожог. Он почувствовал жжение, из-за её дыхания?"

Хлоя была небольшой, но не по росту. Хотя она и не была низкой как Кая, она была ростом примерно со среднестатистическую девушку. Но даже так, она казалось маленькой. И причина этому только одна. Прямо сейчас она уже не была достойным поваром, ни нежной ко всем.

Чжо Минджун обнял Хлою за спиной. Стройное тело девушки чувствовалось надёжным. Пока они не видели лиц друг друга, Хлоя выпустила слёзы, которые до сих пор держала. Чжо Минджун не столь глуп, чтобы не заметить слёз, достигших его плеча, но не это главное.

Она желала эти объятия. Она хотела побыть в его объятиях побольше. Эти чувства стали причиной более крепких объятий со стороны Хлои. Она была отвергнута, но её сердце всё ещё принадлежало Чжо Минджуну, похлопывающему её по спине.

Чжо Минджун придвинул свою щеку к волосам Хлои. Он почувствовал аромат её волос. Её мягкую кожу, пульс и температуру. Это было досадно. Он хотел утешить её, но единственное, что он мог, это похлопать её по спине.

Сложно понять, что именно они чувствовали, обнимая друг друга. Они чувствовали боль и сожаление, или тишину и радость. Единственное, в чем он был уверен, когда они отпустили друг друга, ни у кого из них не было облегчения на лице. Чжо Минджун одолжил ей платок. Хлоя поспешно вытерла слёзы платком.

"Мне очень жаль. Я и правда жалкая, да?"

"Не будет того дня, когда бы в моих глазах ты выглядела жалкой. Скорее, это я…"

"Нет. Я чувствую тоже, так что не буду об этом говорить. В действительности… Если бы ты принял меня, я бы волновалась ещё больше."

Он догадывался, что имела ввиду Хлоя. Потому что она уже заявила, что даже если у них те же чувства, они не смогут быть долгое время вместе. Они жили в разных странах. Потому, встречаться будет сложно, поэтому, это нельзя будет назвать настоящими отношениями.

Чжо Минджун лёг на диван, также как и Хлоя. Они смотрели на простой потолок, без узоров, Хлоя пробормотала.

"Жизнь очень сложна. Что бы это ни было, всё трудно."

"Да."

"Станет ли когда-нибудь легче?"

"Если получать всё что пожелаешь, станет ли легче?"

"Всё, чего я хочу, это две вещи. Ресторан. И…. Но теперь не просто ресторан, но и отличного шефа. Я хочу этого. Нет, я хочу… тебя, и готовить. Зуб даю."

"…Не будь безрассудной."

"Не буду. Просто это моя мечта. А исполнения мечты ещё надо достигнуть. Я не остановлюсь перед тем днём, когда всё случится."

Разговор остановился. Оба смотрели на светильник, висевший на потолке, как если бы смотрели на звёзды на ночном небе. Кая, пришедшая после удара с ноги по Андерсону, тяжело дыша, нахмурилась, увидев этих двоих.

"Что делаете?"

"Заняты фотосинтезом."

"Фотосинтез осуществляется под солнцем. Даже я это знаю."

Кая заметила, что Чжо Минджун был ближе к Хлое, нежели раньше. Но она не хотела об этом говорить. Она разгневанно сказала.

"Этот ублюдок Андерсон. Он мне специально наврал, чтобы посмеяться надо мной. Я и до этого знала, что он умственно отсталый…"

В это время появился Андерсон, хромая на одну ногу. Хлоя послала ему благодарственный взгляд, но Андерсон сел рядом, как ни в чём не бывало с невинным лицом. Чжо Минджун смутно понимал ситуацию.

"Андерсон. Ты лис?"

"Не медведь, как некоторые."

После этих слов, Чжо Минджун смущённо опустил лицо. Кая пронзительно взглянула и сказала.

"Что за? Мне кажется, или я одна чего-то не знаю."

"Хах. Да так, ничего."

"Не собираетесь меня посвятить? Что это? Скажите."

"Я сказал, ничего такого."

"…Сегодня я сдержусь только из-за Хлои."

У них уже почти не оставалось времени побыть вместе. Вот почему они не говорили ничего. Вместо этого, они потратили время на разглядывание лиц. Посреди этого действа, Кая заметила нечто странное. Глаза Хлои часто останавливались на Чжо Минджуне. С теплотой, такой, что просто не описать.

'…Хах.'

Кая была вынуждена убрать эту мысль из своей головы. Она и правда подумала об этом. О том, что Чжо Минджун особенный парень. Конечно же, с его лицом было всё в порядке. Характер был надёжен, а также, у него имелся мощный мужской стержень…

(П.П. Вот только пошлить не надо :3)

Она покачала головой. Послышался голос кого-то из персонала. "До самолёта не так много времени. Вам следует поскорей отправляться.". Это были безэмоциональные слова, но тут ничего не поделаешь. Все они вышли в сад. У всех, при виде ненавистного автомобиля были неприятные чувства. Хлоя взглянула на двоих.

"Тут мы расходимся. Всем… Спасибо."

"….Хлоя."

Кая застала Хлою врасплох, обняв её, и Хлоя ответила взаимностью. Хлоя тихо и спокойно прошептала.

"Постарайся. Кая. Я буду за тебя болеть."

"Да…."

Ответила Кая голосом, будто вот-вот заплачет. Хлоя обняла Андерсона, посмотрела на Чжо Минджуна и слегка улыбнулась.

"Теперь я заметила, что не могла сказать главного."

"…Что?"

Вместо ответа Хлоя обняла Чжо Минджуна. В таком положении она прошептала ему.

"Ты мне очень нравишься."

Голос был настолько тих, что только Чжо Минджун мог услышать его. Хлоя сделала два шага назад, и мило улыбнувшись, сказала.

"Многое со временем изменится, но, по крайней мере, это не изменится."

Он ничего не сказал. Хлоя села в машину. Окно опустилась, и Хлоя показала свою довольную улыбку.

"Я не могу сказать, кто победит, но твоя готовка была лучшей. Приободрись."

"Кулинария… ты ведь будешь продолжать ей заниматься, да?"

На вопрос Кая, Хлоя посмотрела на Чжо Минджуна и медленно открыла рот.

"Я поняла, что жизнь не течёт лишь по желанию, и мечты не всегда сбываются так, как бы тебе хотелось. Но моя мечта связана с кулинарией. Даже если люди всё бросают…"

Хлоя улыбнулась."

"…Они не могут отбросить мечты."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 102. Стиль готовки (часть 1)**

"Если я буду свечой, которую никогда не зажигали, я, по крайней мере, хотела бы, чтобы я горела на вершине горы, так, чтобы моя тень не исчезла никогда."

Сказала Кая своим обычным величавым голосом… нет, он был ещё красочней обычного. А её униформа заставляла казаться её ещё прекрасней, чем когда она одета в белоснежное платье. На её лице не наблюдалось привычной перекошенной улыбочки, её улыбка была наполнена достоинством и уверенностью.

Сейчас в её лице не чувствовалось и тени зависти. Этим лицом Чжо Минджун восхитился. Достойное лицо, которое может быть только у повара. Даже если эти слова и были обрамлены грубо, в них она высказала все свои амбиции и желания, которые высказывать она несколько опасалась. Перед Каей Лотос тебе лишь остаётся беспомощно упасть и отчаянно влюбиться.

Однако, в тот момент, когда Чжо Минджун протянул руку, понял, что она была слишком коротка. Нет он был слишком мал. Его сущность была столь мала, что не могла хоть как-то привлечь внимание.

Эта ужасная самооценка истязала его как таракана. Чжо Минджун резко поднялся с лицом, будто увидел ужаснейшего монстра. Сон. Как правило, вы бы почувствовали облегчение, просыпаясь, но не в его случае. Если точнее, он чувствовал себя отвратно, потому что во сне увидел свою сущность.

Он задыхался. Чжо Минджун почувствовал, что его спина была мокрой, и нахмурился. По разным причинам, это утро можно назвать неприятным.

Даже после того как он умылся, это чувство не ушло. Это было до такой степени, что когда он увидел Каю, которая, как кажется, ждала его в зале чтобы что-то сказать, он вздрогнул и шагнул назад.

"…Диарея?"

"Просто сделай мне завтрак."

"Ты и правда относишься ко мне как к служанке. Эй, я же сказала, что буду готовить завтраки тебе до того, пока не буду дисквалифицирована? Осталось не долго."

"Почему? Ты планируешь вылететь?"

"…Нет. Я выиграю."

"Если выиграешь, завтраки тебе придётся продолжить готовить для меня."

После слов Чжо Минджуна, лицо Каи обрело странное выражение.

"Ты правда хочешь, чтобы я продолжала это делать?"

"Я пошутил. Если я на такое пойду, я не повар, а обманщик. Ну… даже если это будет на половину шуткой, я был удивлён тем, что ты сдерживаешь своё обещание. Ты хорошо поработала."

"Хмпф. Олух. Из-за того что я нищенка, моя совесть от этого не пострадала."

"Верно. Я верю в тебя."

Просто, по своей натуре она была чистой и правильной, до определённого момента. Сюда он пришел с мыслью, что она звезда. Звезда, которую ему не достичь, но сдаваться не стоит. Имея возможность быть рядом с ней и проводить время, собирается ли он отступить?

"…У тебя вечно серьёзное лицо, в странных моментах."

"А что странного? Это лишь доверие между людьми."

"Ладно. Ты лишь сделал меня странной."

Сморщилась Кая и повернула голову. Он не знал почему, но ему хотелось ущипнуть её за щёку, но сделай он это, это попадёт под рукоприкладство. Хотя, Кая не будет звонить в полицию.

Когда Кая отправилась в кладовую, Чжо Минджун пошел за ней, чтобы проверить ингредиенты. Кая посмотрела на него так, будто не ожидала этого.

"Что такое? Не знаю, что на счет обеда, но завтрак ты всегда оставлял на меня."

"Да так, приснился стимулирующий сон. Если я не буду прикладывать больших усилий, даже в мелочах…"

"Фуф, хватит уже этой искренности. Мне это не нравится, это заставляет меня чувствовать себя дурно."

Чжо Минджун улыбнулся, не сказав ни слова. У него был такой характер, и теперь, когда он сюда пришел, он не мог сделать большего. Многие желают вернуться в прошлое. И он один из них. Он не знал причин того, почему ему это удалось. Возможно, нет никаких причин и ему просто повезло. Время повернулось вспять и ему была предоставлена возможность. Возможность готовить. Если он упустит этот шанс, он не сможет добиться величия никогда больше.

"Просто, я хочу стать таким же хорошим поваром, как и ты."

"Ты говоришь мне это, чтобы я приготовила что-нибудь повкусней, да?"

"Это же завтрак приготовленный несравнимой Каей Лотос, вкуснее которого не может быть ничего."

"Угх, что за комплименты? Это мерзко."

Даже сказав это, она не могла ничего сделать с уголками рта, медленно поднимающимся. Из-за этой неизбежности она разозлилась.

"Ах! Из-за тебя я улыбаюсь без причины!"

"Ты можешь улыбаться. Почему ты ведёшь себя так, будто тебе стыдно?"

"Ах, ничего не знаю. Я приступаю к готовке. И не смей со мной говорить. Кухня — это место, где допускаются ошибки из-за потерянного мгновения, и я не хочу чтобы это произошло! Понял?"

"Сейчас, кажется, будто ты стремишься стать объектом для подражания."

Кая ничего не сказала, скользнув по нему взглядом. Если он посмотрит на очаровательный шарм, будет ли у него что-то странное в глазах? В его глазах, она была не кем иным, как идолом, возможно, это было слишком очевидно. Кая протёрла пальцами глаза и сказала.

"Ах, глаза побаливают. Так что я должна приготовить на завтрак?"

"Порридж или паэлью, должно получиться отлично."

(П.П. Порридж — традиционная английская овсяная каша.)

"Если бы Хлоя была здесь, она бы ужаснулась от количества углеводов."

"Мы даже не телохранители… Ах, я сказал телохранители. Мы даже не бодибилдеры, поэтому, незачем беспокоиться об этом. Для начала, ты даже зарядку не делаешь."

"Делаю. Я гантели поднимаю, а ты?"

"Раз-два делаю и всё."

Вместо ответа, Кая посмотрела на яйца. Чжо Минджун покачал головой.

"Ты всегда делаешь на завтрак что-то с яйцами. Я не очень люблю яйца на завтрак."

"Что? Почему, это не вкусно?

"После сна у меня вечно сухой рот, и думая о яйцах во рту. Тебе бы это не понравилось."

"Так вот почему ты ешь их вместе с сосисками или беконом. Вкус яиц остаётся в сухом рту. Ты и правда не понимаешь этого вкуса?"

"Мне также не очень нравится есть сосиски или бекон, в них много жира. Поэтому, я предпочитаю их жаренными."

"А в рыбе нет жира? Я понимаю твои стиль готовки, но хватит уже быть упрямцем!"

После слов Каи, лицо Чжо Минджуна стало пустым. Он посмотрел Кае в лицо, будто он был одержим. Кая нахмурилась.

"Что? Что? Почему?"

"…Мой стиль готовки?"

"Верно. Твой стиль готовки. Что насчет этого?"

"У меня тоже есть свой стиль? Я… просто. Просто я готовлю всё это копируя блюда других. По правде говоря, такой способ готовки прост и незамысловат. Но у меня есть своё стиль?"

"Простота твой стиль. Дубина."

Сказала Кая, будто не могла этого понять.

"Ты машина? Ты человек. Если ты человек, у тебя есть характер, а если у тебя есть характер, значит и есть свой стиль готовки."

"Я изначально мирен. У меня нет цвета."

"Вот почему твоё отсутствие цвета и есть твой стиль готовки. Почему? Должен ли всегда человек быть великолепным?"

"…Тогда, что из того что я готовил было вкуснее?"

"Всё с соусом."

Прямо сказала Кая. Когда глаза Чжо Минджуна округлились, Кая продолжила говорить.

"Вкус твоих соусов лучший."

"…А если это соус, сделанный по рецептам других?"

"Это нормально. Как ты думаешь, у скольки человек в мире есть личный рецепт? Если только ты не занимаешься чем-то вроде молекулярной гастрономии, это сложно."

"Верно… Но почему ты сегодня выглядишь какой-то более зрелой?"

Ответа не было.

На завтрак был черничный йогурт с тостами из ржаного хлеба, с маслом с ароматом базилика, свёрнутым беконом и испанским омлетом с огромным количеством томатной пасты. Чжо Минджун съел кусочек и сказал.

"Что там с Тесс Джилли? Всё тихо?"

Много времени прошло. С того случая уже месяц прошел. Вчера был показан 14-ый эпизод. Это было задание, когда осталась 6 человек. Осталось лишь три эпизода. Четвертьфинал, полуфинал и финал.

'…Осталось всего два задания.'

Лицо Чжо Минджуна приобрело серьёзность. Кая прожевала тост с намазанным на ним маслом и сказала.

"Ещё немного побарахтавшись, она заявила, что она глупая. И теперь эта дура не будет больше ничего такого делать. Она ещё скажет что-нибудь, но… я не знаю. Кажется, Мартин что-то сделал с этим."

"Даже и так, по сравнению с прошлым, ты спокойней."

"Злись не злись, я всё-равно в недоумении. В прежние времена, множество людей хотели очернить моё прошлое. Если что-то изменится, я увижу это в интернете. Даже если я ничего не буду делать, всё как-то да кончится."

"Видать, ты всё тщательно обдумала."

"И снова ты так действуешь. Я же говорила тебе, не обращаться со мной как с ребёнком."

"Да-да. Ты давно уже не ребёнок."

Чжо Минджун улыбнулся. Эта улыбка была смешением чувств удовлетворения и горечи. Он вспомнил о её мальком проявлении себя. С ней трудно из-за её каприз.

'По крайней мере до финала…'

Он глубоко извинялся перед Андерсоном, но он не хотел, чтобы на последнем задании Кая была с кем-то другим. Даже если он проиграет, не важно. Приз в размере 300 тысяч долларов и слава Великого Шеф-Повара была для него на втором месте. Главное, сможет ли он стать таким поваром или нет.

"Странно, почему Андеросона всё нет?"

"Не знаю. Может быть тренируется. Обманщик."

"Обманщик? А… ты о том случае, когда Мартин якобы позвал вас?"

"Верно. Он был каким-то странным. У него что, болезнь какая-то? Почему его так и тянет на подобные шалости? Мы не столь близки, чтобы такое делать."

Кая надавила на омлет. Томатная паста потекла наружу так, будто бы шла кровь. Кая повернулась из-за странного чувства, и увидела Андерсона, стоявшего в проходе.

"Есть будешь?"

"Хлеба и йогурта будет достаточно."

Сказал Андерсон и сел. Он сел на стул рядом с Каей. Кая посмотрела на Андерсона и подняв свою тарелку села рядом с Чжо Минджуном. Досадно было то, что Андерсон сидел перед ней.

"Эй, обманщик."

"…Это ты про меня сейчас?"

"Да, ты обманщик. Из-за тебя я не смогла побыть подольше с Хлоей."

"Ха, встретишься с ней в обычный день. Ты же планировала это сделать, после того как покинешь это место?"

"Заткнись. Ты не имеешь права это говорить. Для начала, зачем ты соврал? Ты правда захотел просто посмеяться надо мной?"

Андерсон не ответил. Кая посмотрела в лицо Чжо Минджуну и недовольно сказала.

"Видишь? Разве я была не права?"

"Терпи. У Андерсона тоже могут быть причины, чтобы что-то не говорить."

"Какие причины… какие?"

Кая посмотрела на написанное Чжо Минджуном. Чжо Минджун записывал что-то на мобильник. Но она не могла ничего понять. Потому что всё было написано на корейском. Чжо Минджун спокойно сказал.

"Практика по разработке рецепта. Я подумывал об этом. Как ты и сказала, моя сильная сторона — соусы, а это значит, что это надо отразить в рецепте. Я должен измельчить и отполировать."

"…Ты и правда тяжело трудишься. Я думала об этом, но не могла сказать, корейские символы выглядят круто."

"Это зависит от почерка. У некоторых людей настолько ужасен почерк, что черт ногу сломит в написанном."

"Хмм… и верно. Тогда сделай это для меня."

"Что, это?"

"Напиши моё имя на корейском. Было бы интересно узнать, как твоё имя пишется на корейском."

Корейское имя. Чжо Минджун посмотрел на Каю. И написал два больших символа. Кая посмотрела взволнованно на экран.

"Кая это читается?"

" 'Кая’(가야), также. Произношение убивает. Хотя, есть также и много красивых имён. В древности… были такие имена как Кымкван-Кая(금관가야) или ДэКая(대가야)."

"Ку-кунканкая? Эй, я не понимаю. Кая. Кая. Да. Так хорошо."

Кая написала вилкой на тарелке своё имя и весело улыбнулась. Временами, она вела себя как маленькая девочка, не замечая, как неосознанно улыбается. В это время, Андерсон, смотрящий на этих двух, кашлянул.

"Мне тоже."

"Имя?"

"Да."

Чжо Минджун нахмурился. С именем Андерсона это сделать сложно. В конце концов, тщательно обдумав, Чжо Минджун медленно написал имя. Андерсон посмотрел на экран с ожиданием.

"Как это читается?"

"…Андоксам(안덕삼)."

"Андоксам. Ох… это конечно же имя с азиатской загадочным чувством. Отныне, если я приеду в Корею, то мне придётся назвать это имя."

"Эм… не думаю, что это нужно делать."

"Нет. Мне понравилось. Можешь скинуть мне его, а?"

"К-конечно."

Запнулся Чжо Минджун и смущённо рассмеялся. Андоксам. Если правда вскроется, какая у него будет реакция…

'…Он ведь не убьёт меня?'

(П.П. Наш дорогой анлейтор поделился важной инфой по этому Андоксаму. — Это название дали китайцы для того момента, когда Нео попадает в матрицу, чтобы поймать мистера Смита. Там была такая фраза "Добро пожаловать обратно. Мистер Андерсон.", а на китайском это можно интерпретировать так (приветствие учителя и Андоксама), перевод не правильный, но, возможно, это сделано специально, 'смеха ради'. Примите это как шутку.)

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 103. Стиль готовки (часть 2)**

Через два дня после того как Андерсон получил имя Андоксам, сообщили о скором начале следующего задания.

"Собираемся на кухне в или до 5 часов."

Пробубнила Кая, смотря в спину кому-то из персонала.

"И сегодня вновь кто-то умрёт."

"Не говори слова 'Умрёт'. Это ужасно."

"Хорошо. Сегодня некто будет дисквалифицирован."

"…То есть, у тебя просто плохое настроение."

"А что ты хочешь, чтобы я сказала?"

"Просто не говори. В этом нет ничего хорошего."

"Слабак. Не у бегай от реальности."

На слова Каи, Чжо Минджун ответил сморщенным лицом. Ухмыльнувшись, Кая показала свои белые зубы. Сегодня, эта улыбочка была ещё злей.

"Я изобразил тебя, ну как?"

"Я поняла, это и правда раздражает."

"Ладно. Тогда удачи."

Чжо Минджун посмотрел на Каю и протянул руку.

"И как ты можешь ругаться, возможно, мы сегодня в последний день с тобой видимся?"

"…Если ты будешь дисквалифицирован, ты не планируешь встречаться со мной?"

"Не верно, даже если сегодня будет мой конец."

"Знаю, мы ещё встретимся вновь. Я верю. Поэтому и ругаюсь."

"…Если ты в это веришь, пожелай мне всего хорошего, а не ругайся."

Вместо ответа, Кая нежно улыбнулась. Когда разговор подошел к концу, атмосфера должна была стать более нервной, но Кая чувствовала себя счастливой. Вероятно, вне зависимости от разговора, это может значить лишь то, что она растёт.

"Если ты сегодня выживешь, я обязательно это сделаю. Всего хорошего."

"А если выживет Андерсон?"

"Прокляну его… и тебя."

"…Андерсон видимо всегда будет слушать проклятия, независимо от того, выживет он или проиграет."

"Просто он похож на того, кого бы следовало проклясть множество раз."

Кая наклонила голову. Маленькая ямочка от улыбки была настолько милой, что если фея света появилась бы тут, она бы пожелала прикоснуться к её ямочке. Уголок рта Каи опустился. И ямочка исчезла. После жалобных стонов сожаления, она наклонила голову так, будто бы было что-то странное.

"Что? Что-то на моём лице?"

"Это была. Ямочка."

"Ямочка, у меня?"

"Маленькая такая. Не очень глубокая."

Кая развернула мобильник, чтобы посмотреть на своё лицо. На её лицо появилась та же улыбка. Только после того как появилась ямочка, она кивнула, будто бы была удовлетворена.

"Несомненно, даже мои ямочки прекрасны."

"…Сказала ты, хотя пару минут назад о ней и понятия не имела."

После некоторого времени разговора на часах было 4:47. Кая безмолвно смотрела на часы. Она выглядела так, будто её обманывают. Чжо Минджун поднял уголок рта и сказал.

"Нервничаешь?"

"…Это, нет."

"А что тогда?"

"Просто… дискомфортно. Если я выживу."

Кая обняла колени. Чжо Минджун посмотрел на неё и спокойно сказал.

"Мне нравится один футболист, одна скрипачка и одна певица. Просто нравятся. Половина из них успешны. Ну, ты сказала, что у меня немного специфичный характер. А также, есть повар, который мне нравится: Кая Лотос."

"…Почему я? Я же из себя ещё ничего не представляю."

"Потому что я знаю, каким человеком в скором времени ты станешь."

Кая безмолвно смотрела в глаза Чжо Минджуну. Слова сказанные им не были похожи на предчувствие. Она всегда это чувствовала, но это было похоже на то, будто бы Чжо Минджун и вправду знает будущее. Точнее говоря, о будущем Каи. Если бы это было не так, он бы не верил так сильно в неё, потому что она ещё ничего толком и не сделала.

"…Могу поверить я? Поверить в тебя?"

"Можешь. Хотя, это немного забавно, говорить такое сопернику, но ты… для меня ты человек, которого я хочу догнать, а также повар, с которым мне хотелось бы идти бок о бок. Я тобой восхищаюсь."

Учитывая то, что он это так прямо сказал, это звучало величественно. Уши Каи покраснели, и она отвернулась.

"…В такой ситуации ты похожа на актрису."

"Ты же знаешь, что это не так."

"Не знаю. Закончим, пошли. Осталось три минуты."

Кая замолчала. Чжо Минджун чувствовал небольшое огорчение, потому что сегодня кто-то ещё вылетит. Однако, они не должны много думать об этом.

Когда они вышли в холл, Андерсона уже вышел. Они думали, что он будет сильно обеспокоен из-за приближающегося задания, но на его лице был след от подушки. Кая открыла рот, считая, что это было нелепо.

"Я думала поиздеваться над твоими чувствами, а ты оказывается спал?"

"…Это же очевидно, это было нужно, чтобы восстановить выносливость перед заданием. Если я буду рядом с тобой, меня просто потом не хватит."

"Чего ты говоришь со мной, как с гончей?"

"Потому что ты так и выглядишь."

Кая пронзительно взглянула на Андерсона, а затем, повернув голову, сказала.

"Когда будешь готовить, добавь больше соли."

"Тогда, ты добавь побольше перца."

"…И что вы себя ведёте себя так по-детски?"

Чжо Минджун вздохнул. Когда они не вместе, они становятся более зрелыми, но сейчас они действуют как-то так. Он кашлянул и сказал.

"Давайте не будем ссориться и хорошо поработаем. Кто бы сегодня не был исключен, мы должны готовить без сожалений, не надо огорчаться."

"…Поняла."

Андерсон ничего не ответил. Чжо Минджун его слегка стукнул по спине и ухмыльнулся.

"Пошли, Доксам."

—

Когда они закончили с предварительным интервью и пошли на кухню, их встретили холодными взглядами. Чжо Минджун повернулся. Перед занавесом было трое судей. Что же это будет, говядина или свинина? Но, как бы то ни было, никто ещё ничего не сказал.

Кая и Андерсон встали рядом с Чжо Минджуном. Джозеф открыл рот.

"Вы лучшая тройка. Поздравляем. Сейчас, вы всего в шаге от финала."

"Прежде чем мы перейдём непосредственно к заданию, я загадаю одну загадку. Они самые радушные клиенты, но и самые придирчивые к готовке. И в то же время, сложные противники. Андерсон, как ты думаешь, кто это?"

"Интересно. Дети?"

"Дети… это да. Но не верно. Минджун, а что ты думаешь об этом?"

"Хмм… а разве это не старики? Пожалуй, нет никого более разборчивее во вкусе, чем они."

"Но они не самые радушные. Хорошо. Кая, скажи ты."

Кая ответила не сразу. Она не из тех людей, которые мастерски отгадывают загадки, но она попыталась найти верный ответ. Когда судьи сосредоточили на ней свой взгляд, Кая уверенно ответила.

"Семья…?"

Судьи не ответили и лишь весело улыбнулись. В этот момент, Эмили подошла к занавесу и убрала его. В этот момент, Кая затаила дыхание со звуком 'Уф'. Её глаза покраснели и увлажнились, лицо Каи скривилось и она закрыла его руками. Кажется, она скрывала печаль, убрав руки она вложила свои силы в глаза. Перед её глазами была её семья.

И так не только с Каей. Чжо Минджун смотрел вперёд с трясущимися глазами. Его мать Ли Хе Сон и сестра Чжо Ара были здесь. Он заметил, что они нарядились и накрасились, потому что будут показаны в эфире, но даже так, они были полны сложных чувств. Одобрение, напряжение, беспокойство, сдержанность… Трудно всё перечислить.

А в случае Андерсона, он был спокоен. 'Хм, они пришли.'. Такого было его лицо, и никак иначе. У его отца было сравнительно смиренное лицо, но вот мать была похожа на Андерсона. Джозеф на мгновение довольно посмотрел на них.

"А сейчас, идите и обнимите свою семью!"

Чжо Минджун обнял Ли Хе Сон и Чжо Ару. В Корее, для объятий хватает одного раза в несколько месяцев, и сейчас была подходящая ситуация, но… как бы то ни было, сейчас, это были честные объятия. Чжо Минджун сказал слёзным голосом.

"Как вы сюда попали?"

"Несколько недель назад я получила звонок, если ты продержишься до топ-3, мы сможем нанести тебе неожиданный визит… Я немного сомневалась, но, ты продержался. Ты хорошо поработал. Правда хорошо."

"И не говори, это было трудно. В любом случае, я рад вас увидеть, за столь долгое время… эм, чего ты? У меня мурашки по коже. Не надо здесь рыдать."

Чжо Минджун сдержал собственное желание разрыдаться. Он знал, что его семья переживает из-за его желание стать поваром, ещё до того как он вернулся в прошлое. Вот почему, когда он получал комплименты, он чувствовал себя радостней, чем когда-либо.

"Отец… в компании?"

"Да. Он сказал, что очень хотел приехать, но он очень занят."

"Точно."

Чжо Минджун ущипнул Чжо Ару за щёку. Он вложил немного силы, чтобы было не больно, но Чжо Ара нахмурилась.

"Ау, что ты делаешь? Я тебе говорила, не обращайся со мной как с ребёнком."

"Ты ещё ребёнок."

"Хватит. Остановись."

Чжо Минджун слегка улыбнулся и повернулся. Кая обнимала свою семью и по её щекам катились слёзы. И его взгляд передвинулся на другого человека. На другую Каю, не с каштановыми волосами, а ближе к блонду. Её лоб был неловко искривлён, а её ноги были неестественно раздвинуты. Она выглядела как обычный человек с церебральным параличом. Её звали Джемма Лотос?

"Смотри, мам. Я была права."

На голос Чжо Ары, Чжо Минджун повернул голову. Чжо Ара пронзительно смотрела на него, будто бы что-то знала.

"Ты долго это отрицал… Взгляд. Просто по взгляду всё понятно. У тебя правда ничего нет?"

"Минджун. Я не слишком много думала, о иностранной невестке… Но, всё и вправду в порядке?"

"…Ничего такого нет, это не так. Я уже не помню, сколько раз я об этом говорил."

"От недоразумений себя не обезопасить, я всегда говорила, что быть такого не может."

"Ладно, хватит. Это кулинарная программа. Нам уже прикрепили микрофоны, так что, давайте действовать нормально."

Знали ли небеса чувства Чжо Минджуна? В этот момент, судьи дали им знак глазами. Трое участников перешли к столам. Джозеф открыл рот.

"Нет клиентов придирчивей, чем ваша семья. А если вся семья целиком, они превращаются в хлопотных клиентов. Было множество случаев, когда вы шеф-повар, и ваш отец или сын ожидает несравнимое чувство ресторана, огня и масла. И большинство шеф-поваров не соответствуют ожиданиям. Ведь даже домашняя готовка психически утомительна."

"Их вкусы не легко удовлетворить. Сравнивая ингредиенты из вашего домашнего холодильника и ресторана, качество и вариации, конечно же, будут отличаться. Помимо этого, ваша семья привычна к вашей готовке, и им проще отрицательно оценить ваше блюдо. После такого, желание готовить для них немного спадает."

Почему-то, эти слова были высказаны не как объяснение, а как рассказ о собственном опыте. После этих слов появлялась даже некоторая обида. Минджун смущённо улыбнулся. С другой стороны, родители Андерсона обменялись странными взглядами и кивнули.

Эмили открыла рот.

"Говоря в заключении, тема такая: блюдо высшего класса для вашей семьи. Это должно быть чувство чего-то нормального и роскошного. Вы должны понимать, как это трудно! Нас не волнуют методы готовки. Готовьте азиатскую еду, или западную, или что-то ещё. Это ваш выбор."

"И…"

Сказал Алан.

"Вы должны знать, чем сможете удовлетворить вашу семью. Но, конечно же, решение остаётся за вами, но не забывайте о своей семье. Даже если это простое блюдо, вложите в него все навыки и креативность. На готовку мы дадим вам два часа. На обдумывание рецепта мы дадим вам 30 минут. Приступайте."

Чжо Минджун посмотрел на свою семью. Его сердце сильно билось. Впервые, он докажет свою самостоятельность. И тогда. Тогда…

Он должен им показать это. Он хотел показать то, чего достиг и каким он станет…

…шеф-поваром.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 104. Стиль готовки (часть 3)**

"И просто потому что вы готовите для своей семьи, не надо забывать о нас. Вы не просто будете представлять своей семье блюда, но и также, вашим блюдам будет даваться субъективная оценка, из которой решится, пройдёте вы дальше или нет."

Чжо Минджун вздохнул про себя. Это задание крайне не выгодно для него. Кае и Андерсону нужно лишь приготовить привычное блюда, а Чжо Минджуну корейские обычные блюда.

Да ещё и удовлетворить вкусы судей… Это крайне не простая задача. Если это эпикурейцы, они могут проигнорировать любовь или ненависть к тому или иному ингредиенту, такие как тофу и рисовые пирожные, до определённого момента…

О таком задании он ни разу не задумывался. Потому что его изначально не существовало. Это так называемый эффект бабочки? Его присутствие изменило ход заданий… Это заставило его гордиться, но ощущения были не приятные.

"Кая, плиободлись!"

Когда он повернулся посмотреть на голос выдающий слова с запинкой, он увидел Джемму, наполовину сжавшую кулак. Самое печальное, что у этого полусжатого кулака выделялся средний палец, который был длиннее других… Но Кая весело улыбнулась. Естественней, чем когда-либо. На её лице не было и тени смущения, в отношении своей сестры-инвалида.

"Я приготовлю нечто очень вкусное. Просто поверь в меня."

"Угу, велю!"

Когда Джемма это сделала, другие семьи тоже ободрились. В этот момент Чжо Ара сказала: "Оппа, сделай это!". А родители Андерсона, Фабио и Амелия смотрели друг на друга безучастно. Амелия сказала голосом, полным высокомерия.

"Чего ты такой не бодрый?"

"Разве ободрение матери не сильней отца?"

"Просто твой взгляд был жалким, поэтому я и женилась на тебе, но это будет трудно, если ты будешь поступать ровным образом также."

"Чего? Ты мне первой призналась. Не надо искажать правду на телевидении."

"…Я довольно бодр, так что, помолчите."

Устало сказал Андерсон. Он думал, что на Великом Шеф-Поваре сможет избежать этих баталий.

Джозеф усмехнулся.

"А вы не изменились. Фабио, Амелия. Ваш сын попал в топ-3 этого состязания. Что вы об этом думаете?"

"Если не победит, пусть катится на все четыре стороны."

"Хех, а если победит?"

"Всё-равно, он уже достаточно взрослый, чтобы быть самостоятельным. А дальше, от меня не будет зависеть ровным счетом ничего, станет ли он хорош в своей независимости или нет."

"А ты что думаешь? Андерсон."

"Оба согласны в моей независимости, и это слова матери? Хотя какая разница, я уже давно независим."

Взгляд Амелии стал едким. Андерсон растерялся, и отвернулся, чтобы посмотреть в даль. А затем продолжил говорить низким голосом.

"И чтобы там не подумали родители, я собираюсь проявить себя на этом состязании. Не только получить официальную независимость, но и встать на свой путь."

"…А разве это не значит, что ты хочешь получить всю ту же независимость в конце концов?"

Глаза Андерсона на мгновение дрогнули. '…А разве это то же самое?'. От стыда, щеки Андерсона покраснели. Затем он кашлянул и посмотрел в даль.

"Мне нужно продумать рецепт. Не отвлекайте меня."

"Прости Джозеф. Наше дитя ещё ребёнок."

При слове 'Ребёнок', брови Андерсона дрогнули, но он не отреагировал. Очевидно, что если он что-то скажет, это только подтвердит их догадки. В некотором смысле, Амелия была более сложным противником, чем Кая. Из-за того что она была его матерью, он больше уставал, нежели сердился.

"А что Чжо Минджун решил приготовить для вас?"

Эмили подошла к Ли Хе Сон и Чжо Аре, спросив. Переводчик прошептал им эти слова, а после этого, Чжо Ара открыла рот. Она заговорила на английском, но её акцент был столь ужасен, что было интересно, а был ли ей смысл говорить на английском языке.

"Честно, я не знаю. Ух, ммм… что будет? Пространство блюд.. Ах, не пространство, а разнообразие, сделает мой оппа и, ммм…"

"Просто скажи на корейском."

Ухмыльнувшись сказал Чжо Минджун. Смотря на не смеющуюся Ли Хе Сон, с обычными корейскими глазами, смотрящую на Чжо Ару, он подумал, что нужно будет ей нанять репетира по-английскому, когда они вернутся домой. Чжо Ара подавленно сказала. В этот раз перевёл кореец.

"У нас дома нет разделение еды на страны, главное, чтобы блюдо было хорошим. Даже если это не совсем привычная еда, всё будет нормально. Но как мне кажется, французская кухня самая страшная…"

"Вот что она сказала. Минджун. Что ты об этом думаешь?"

"Буду иметь это ввиду."

Кратко ответил Чжо Минджун. Осталась семья Каи. Алан хотел что-то сказать, но на мгновение просто смотрел на Джемму. Её подбородок дергался, будто бы ей было трудно стоять, а сама она покачивалась как метроном. Алан подошел и мягко сказал.

"Тебе нравится готовка Каи?"

"Да, мне сильна нлавится её котовка…"

Грейс медленно погладила Джемму по голове, после этих слов. Сожалела ли она и была ли печальна? По крайней мере, именно это было на лице Грейс, боль и страдания отразились на ней. Даже улыбка казалась тяжелой и грустной.

"Кая очень хорошо относится к Джемме. И конечно же ко мне. Если присмотреться, можно заметить что она очень нежный и ласковый ребёнок. Все… я хотела бы, чтобы вы поняли Каю."

"Мы понимаем. Здесь нет никого, кто бы не знал, что у Каи большое сердце."

Лицо Андерсона исказилось так, будто он хотел сказать 'Я не знаю.'. Чжо Минджун ухмыльнулся и ткнул его в бок. Андерсон вопросительно на него посмотрел, но Чжо Минджун показал пальцем вверх. Амелия и Фабио смотрели на Андерсона строгими лицами. Андерсон сказал усталым голосом.

"…Я хочу свалить из дома."

"Но это не твой дом."

"Мои родители смотрят. Каково в Корее? Хорошо живётся?"

"Интересно. А разве не везде хорошо живётся, если у тебя есть навыки? Разве что, за исключением Африки и Ближнего Востока. Ладно, хватит болтать, нужно ещё продумать рецепт."

"Верно."

Андерсон показал подавленное лицо и продолжил что-то записывать. Чжо Минджун закрыл глаза и сосредоточился. Шум от судей и родителей ушел, теперь он их не слышал. Его концентрация всегда была выше уровнем, даже по сравнению с его школьными друзьями. Он пользовался этим не так часто, но таким образом он запоминал по 100 английских слов за 5 минут. Но, сразу же после тестов он их забывал.

'Для начала, мне нужно решить со стилем.'

По правде говоря, это было немного неудобно создавать целое кулинарное направление. Сколько корейских семей ест такое ежедневно? Даже не говоря о Корее, в американских семьях подают макароны с сыром, блинчики и другое, всё ставится на центр стола и каждый берёт сколько хочет.

И лишь потому что азиатская кухня привычна, он вспомнил веганское задание. Даже если судьи судили объективно в конце концов, они были привычны к западной кухне. Поэтому они немного не могли понять всей концепции в отношении азиатской кухни.

И, тут могут подойти официальные азиатские блюда. Но будет неразумно готовить много всего, ведь времени всего два часа…

'Нет, это и правда неразумно?'

Чжо Минджун посмотрел на свои руки. Он растёт. Впервые, появившись на Великом Шеф-Поваре, он по большей части опирался на систему, но теперь он мог с уверенностью утверждать, что не вернётся лишь к приданию вкуса. Он уже в топ-3. Но даже зная правильный ответ, решиться трудно.

Он старался об это не задумываться, но по-прежнему чувствовал себя не полноценным. По сравнению с другими, идущими через ошибки, у него всегда готов ответ. Лишь из-за того что у него есть эта сила, он не хотел сильно полагаться на неё. И каждый раз, когда люди хвалили его чувство вкуса, вместо радости, он испытывал лишь тяжесть.

И теперь, он хотел избавиться от этой тяжести. Он хотел получить признание того, что он повар, собственными навыками. Ему не нужно признание системы или судей. Ему нужно было признание его семьи. Тогда, в 30 лет он не получил этого признания.

'Если пойти корейской кухней, то я буду готовить самое роскошное.'

Говоря о корейской кухне, многие могут подумать, что она проста и бесхитростна. Но если это кухня королевского двора, всё значительно менялось. Пойдя таким путём, он бы почувствовал, что подавать такое для своей семьи слабо, и поэтому, он собирался это исправить, объединив обычные и королевские блюда.

Чжо Минджун создавал и уничтожал рецепты у себя в голове. Именно в этот момент, он подумал, что растёт. Хотя система и оценивала, Чжо Минджун сам создавал рецепт. Но пользовался он оценкой только из-за привычки. Как ни странно, провальных рецептов почти не было, потому что самые слабые рецепты которые он придумывал, были на 6 баллов.

И даже создание 8-бального рецепта было не трудным. Разве что, на такой рецепт уходило много времени. Это был нормальный результат, для сочетания времени, целеустремлённости, техник и креатива. Было очевидно, что за большое время он получит хороший результат.

Не много было блюд, которые он мог бы сделать за два часа и получить 8 баллов. Первым делом, Чжо Минджун думал о королевском столе. О королевской трапезе. Если вы хотите почувствовать Корею, разве это не идеально? Однако, сделать всё именно так он не мог. По правде говоря, приготовить 12 блюд за 2 часа просто не реально.

Нет, если речь просто о гарнирах, то это возможно. Но 12 блюд на основе риса, супа и тушения. Думая обо всём этом, так и кажется, что тебе просто нужно ещё одно тело. Не говоря о количестве ингредиентов… в свободном доступе у тебя всего 4 конфорки.

Вот почему Чжо Минджун стал подумывать лишь о 5-ти блюдах. С разнообразием трав проблем нет, относительно, поэтому, он посчитал, что сможет со всем управиться. Он не думал делать лишь гарниры. Как и сказала Чжо Ара, лишь потому что они корейцы, это ещё не значит, что они всегда едят только корейскую еду. Самое главное — чувство. Если говорить так, то не важно, будет ли это японские или китайские блюда.

Как правило, он подбирал рецепт быстрее других, но сегодня это не так. Такое неизбежно, потому что он продумывал все процессы готовки 5-ти блюд, учесть композиционную оценку и кулинарную, это было бы проще если бы он был не участником, судьёй.

Ли Хе Сон посмотрела на Чжо Минджуна. Хотя это и был её сын, она впервые увидела, чтобы он так сильно сконцентрировался. Она вообще не видела, чтобы он концентрировался на чем-то другом, кроме готовки. Но не смотря на это она всё же чувствовала себя странно.

'…Тебе и правда нравится? Этот путь."

Она почувствовала горечь. Не потому что её сын выбрал путь кулинарии, а потому что это один из сложнейших путей. И даже принимая это решение, Чжо Минджун был внимателен и деликатен с родителями, стараясь не опираться на них. Возможно, это просто признак того, что он вырос… И родители всегда хотят увидеть тот день, когда их ребёнок вырастит, но вот когда этот день приходит, они вынуждены расплакаться.

Она всё продолжала смотреть на Чжо Минджун с беспокойством в сердце, задание началось с выкрика судей. Ли Хе Сон и Чжо Ара продолжили наблюдение за готовкой Чжо Минджуна. Они были поражены скоростью, с которой он принёс ингредиенты, сравнивая его с другими участниками, но вскоре, они вновь были удивлены, когда он начал использовать нож.

Когда он был ещё в Корее, он был немного другим. Теперь он стал устойчивей и быстрее. Когда они смотрели передачу, они сомневались, не ускорение ли это, но это было не так. Просто смотря на работу ножа, можно было судить о мастерстве, и Чжо Минджун был удивителен.

"Мам, когда это оппа смог так натренироваться?"

"Самой… любопытно."

Голос не достиг ушей Чжо Минджуна. Отчасти потому, что они говорили тихо, но в основном, это было из-за того, что Чжо Минджун был сосредоточен на готовке.

5 блюд. Ему нужно было соединить рис, суп, жаркое, кимчи, маринованные овощи, жаренные овощи и другие. Но Чжо Минджун был готов. Для начала, он даже не запоминал состав всех 5-ти блюд. Ему это было не нужно.

То что готовил Чжо Минджун, было на 8 баллов. Отличный белый рис, говяжий суп с редисом, приготовленные по-тайваньски, японская петрушка и другие специи, рагу кочхучжан, жаренные пулькоги с соевым соусом смешанные с медовым соусом, вручную обработанная куриная ножка сваренная в соусе масала с овощами, жаренный скомброид с домашним соусом чили, жаренный бок-чой и овощи чапчхэ. Можно сказать, что пулькоги основное блюдо, ведь именно на нём основывается всё сочетание.

(П.П. Скомброид — разновидность макрели, сложная в готовке рыба. В случае неправильной обработки и готовки можно отравиться.)

Композиционная оценка превосходная. 9 баллов. А средняя кулинарная оценка 7,3. Хотя и не совсем совершенно, он хотел сделать лучшее блюдо, вложив в него всего себя. Именно поэтому, когда Чжо Минджун услышал голос Джозефа, он мог крепко стоять на ногах.

"Это было долгое путешествие. Вероятно, это состязание стало первым шагом на этом пути в твоей жизни, пусть и первый, он запомнится навсегда, а дальше будет 5 и 10 шагов."

Эмили продолжила.

"Вне зависимости от сегодняшнего итога, ты сможешь стать отличным поваром. И причина проста. Твои мысли сконцентрированы не на оценке, а на желании доставить наслаждение и изумление вкусом. Повар, готовящий для ожидающего эпикурейца. И поваров, которые бы заставили меня ждать не так много."

Чжо Минджун ничего не сказал. Смотря на нервные улыбки его матери и сестры. Время подходило к концу. Раз, два, три.

"Мы приступаем к оценке."

Время пришло.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 105. Стиль готовки (часть 4)**

Перед Ли Хе Сон и Чжо Арой был стол. Трудно, сказать, что 5 блюд на столе были традиционными, но, по крайней мере, они напоминали корейскую кухню.

Так было не только перед ними. Перед родственниками остальных участников так же были столы. А то что бросалось в глаза, это блюда Каи.

Все блюда Каи были просты и нежественны. Первое — рагу, в которое она добавила всевозможные дорогие ингредиенты. Это было растёртое мясо омара в панцире, с белым соусом и овощами, а сверху моцарелла. Ти-бон был настолько большой, что съев его, людям бы уже больше не хотелось есть. Огромные креветки и огромные крабы, мидии, тальятелле с маслом и паприкой, а также большой клубничный бисквит.

(П.П. Тальяте́лле (итал. tagliatelle, от глагола tagliare (тальяре) — резать, также ошибочно таглиателле) — разновидность лапши, классические итальянские макаронные изделия из региона Эмилия-Романья. Итак, тальятелле — это типичная паста Болоньи, можно сказать «лицо города», именно её, а не спагетти, как многие ошибочно полагают, подают с соусом болоньезе (итал. tagliatelle alla bolognese). Одна из разновидностей тальятелле — пиццокери.)

На первый взгляд это кажется интересным и чем-то особенным, но смотря на ингредиенты, можно только посмеяться. Каждый ингредиент был дорогим и в больших количествах. Было понятно, что она хотела, чтобы её семья увидела, какими вкусными могут быть дорогие ингредиенты. Алан вынужденно засмеялся.

"Кая, ты думаешь, твоя семья сможет всё это съесть?"

Кая уклонилась от взгляда Алана и дотронулась до фартука, будто бы его тут вообще нет. До этого, у неё не было возможности дать Грейс и Джемме отличные блюда. Кая старалась изо всех сил, но насколько вкусными могут быть блюда из дешёвых или плохих ингредиентов?

Именно поэтому, она хотела воспользоваться данной ситуацией. Она хотела дать нечто столь вкусное, что бы отразилось в их памяти надолго, а их животы были набиты до отказа. И к счастью, её чувства достигли их. Потому что каждый раз, когда Джемма брала тальятелле или стейк неловкими движениями вилки, и клала их в рот, она радостно улыбалась.

Чжо Минджун не видел в блюдах Каи чрезмерности. Точнее, он чувствовал, что проигрывает. Не в задании, а в сердце. Она думает о своей семье столь тепло, можно ли это назвать чрезмерным? И кулинарная оценка также не плоха. Не было ничего ниже 7 баллов. А тальятелле и стейк были на 8 баллов. За омара она получила аж 9 баллов. Хотя, композиционная оценка была всего 7… Он не знал, что может выйти из индивидуальных блюд.

С готовкой Андерсона всё было наоборот. Четыре направления. Начиналось всё с фасолевого супа с черным хлебом, который он сам испёк, тыквенные ньокки с салатом и сыром, рулет из баранины, и в конце креп из медленно варившихся орехов. Всего было не много, но смотря на это, можно сказать, высший класс. Особых рецептур не было, лишь верность основам, и чистые навыки Андерсона, всё без ошибок. Все блюда, за исключением супа, были на 8 баллов.

'…Опасно.'

Чжо Минджун прикусил губу. Его блюда не хуже их. Хотя и средний балл был ниже, но это лишь из-за того, что у него блюд было больше. Он получил в трех блюдах 8 баллов, и за исключением риса, не было блюда ниже 7 баллов. Но если его спросят, лучше ли он приготовил по сравнению с Каей и Андерсоном, ответ будет расплывчатым.

Чжо Минджун вытянул кулак. Кая и Андерсон, которые были рядом с ним немного растерялись, и медленно протянули свои. Когда три кулака соприкоснулись, Чжо Минджун открыл рот.

"Давайте победим. Все."

Это было невозможно. Один из трёх сегодня вылетит. Всем победить не получится. Но почему он так сделал. В этот момент, Андерсон и Кая кивнули.

Победа, как слово, было направлено не на задание, а на нечто другое. Не то чтобы они истолковывали его вторично. Даже Чжо Минджун говорил не об этом. Проблема была в сердце. Сердце, жаждущее победы. Андерсон и Кая почувствовали это.

"Хотя бы сегодня…"

Чжо Минджун открыл рот. Его голос дрожал, был тревожным, наполнен волнение и страхом, а также решимостью.

"Сегодня, я хочу победить. Сильнее, нежели в другое время."

"…Ты сможешь. Все смогут."

Очень тихо сказала Кая. Хотя, Андерсон был должен что-то сказать, как обычно, но он молчал.

Подошли судьи. Кажется, взгляд Алана был направлен на Каю, но он повернулся, чтобы посмотреть на Андерсона.

"Я пришел попробовать твои блюда. Прежде чем мы перейдём непосредственно к оценке, давайте послушаем что нам скажет семья. Фабио, Амелия. Каковы они?"

"Ну… сомнительно. Я смогла ясно заметить, что это было не достаточно сильно…"

"Даже так, он ваш ребёнок. И вы продолжаете цепляться?"

"Лишь об одном мы думали, когда поженились, образование ребёнка. Мы учили, когда это было нужно, и хвалили, когда это требовалось. Блюда были хорошими. Вкус тоже."

Спокойно сказала Амелия. С другой стороны, Фабио, имеющий каштановые волосы, и она, с такими же как у Андерсона светлыми волосами и голубыми глазами. Не только цвет, но и ощущались они похоже. Характер был вовсе не милым, он был цепким и живучим. Её наглые кошачьи глаза были направлены на Фабио.

"Как тебе Фабио? Ты правда хочешь доверить ресторан этому ребёнку?"

"…Сомневаюсь. Думаю, ему можно было бы доверить время завтрака, когда у людей ещё не пробудились все чувства."

"Вот его слова."

Алан пожал плечами, потому что ничего не мог сделать. Он посмотрел на Андерсона с состраданием.

"Не стоит волноваться. Оценка твоей семьи вторична. …Я правда не понимаю, почему они так сказали. Тревожные чувства, но ты не унывай."

"Я привык."

Спокойно сказал Андерсон. Он это сказал не из-за своих суждений, просто он уже привык чувствовать себя чем-то более жалким, чем ничтожеством. Он посмотрел на Фабио и Амелию, и сказал.

"Если бы я был просто вашим сыном, даже не подумал бы стать поваром."

Фабио и Амелия просто переглянулись, вместо ответа. Это была не лёгкая пара. Джозеф кашлянул.

"Андерсон, в каком-то смысле, в этом задании у тебя некоторое преимущество. Вместо привычной роскошной пищи приготовить другую роскошную намного проще. Мы возлагаем на тебя большие надежды."

"Да. Я понимаю."

"Что ты думаешь о том, чтобы действовать так, как ожидают от тебя это другие?"

"Думаю, я никогда не готовил ничего, что было ниже ожиданий других."

На эти слова, Чжо Минджун неосознанно кивнул. Хотя у Андерсона и не был никакой особой силы, он был поваром, который всегда соответствует вашим ожиданиям. И пожалуй, это прекрасно. Ведь, чтобы постоянно готовить качественные блюда, нужно по-множеству раз их готовить. Джозеф сказал.

"…Это отличная уверенность. К счастью, мы считаем, что твои блюда достойны доверия. Это готовка без изъянов. И разработка также хороша. Как я думаю, в этой композиции трудно почувствовать кислинку, но каждый вкус не чрезмерен, а после арахисового крепа, мой рот не чувствует напряжения. Твой опыт и базовые навыки отчетливо видны здесь."

"Как правило, если дома есть люди, которые готовят такие блюда, то желание сходить в ресторан снижается как минимум в два раза. Вот какие мысли у меня после этих блюд. Спасибо, Андерсон."

Закончила Эмили. Андерсон слегка улыбнулся. С этой оценкой, он почувствовал, что на середине к уничтожению пути. Далее, очередь Каи. Алан сказал с горечью на лице.

"Кая. По правде говоря, я думаю, что в этих блюдах показано ярче всего чувства к своей семье. Желание готовить всё больше, вкуснее и более дорогие блюда. Это было столь искренне, что я склонен думать, что ты больше сосредоточилась на семье, нежели на задании."

Кая смотрела на свою семью, которая была перед судьями, и молчала. Джозеф сказал.

"Кажется, главное были ингредиенты, и ты взяла как можно больше, что и сделало вкус богатым. Используя много ингредиентов, ты делаешь вкус более непредсказуемым. Именно поэтому в китайской кухне жарят различные овощи и соус для вкуса. Вероятно, паста и тушеное мясо унаследовало некоторые китайские привычки. Это влияние Хлои?"

"…Не думаю. Хотя, она вероятно и могла в некоторой степени повлиять. Мы много времени проводили вместе."

"Думаю, это было хорошее влияние. Знакомая пища приобретает приятные очертания, но я думаю, что ты показала нам богатый стол. Думаю, по отношению к тебе это простительно, но… Это прямо как аромат матери."

После этих слов, Чжо Минджун на мгновение нахмурился, а после взглянул на Ли Хе Сон и опустил голову. После хороших комментариев по-отношение к Кае, судьи посмотрели на Чжо Минджуна. Он старался прочно стоять и уверенно смотреть. Однако, его сердце билось как никогда быстро. Алан ухмыльнулся и сказал.

"Минджун. Ты использовал голову, верно?"

"…Рад, что заметили это."

Ответил Чжо Минджун с полуулыбкой. До сего дня, не было ни одного задания, которое требовало от него столько раздумий. Алан продолжил говорить спокойным голосом.

"По правде говоря, я не ожидал, что ты доберёшься до сюда. Также, как и открытие абсолютного чувства вкуса. Особых навыков у тебя нет, что само по себе впечатляюще для топ-3. Джозеф высоко оценивает твой потенциал, но… потенциал, это лишь потенциал. Только ли 2-3 гения в мире не могут расцвести?

Даже если он ничего не скажет, обычно сверкающие глаза Алана теперь сверкают ещё ярче. До сих пор Чжо Минджун внимательно наблюдал за его глазами и ртом. Он следил за словами, за его ртом и глазами, и услышал.

"Нечто чужое и знакомое, и в то же время превосходно, по нашим стандартам. Человек, которому было сегодня сложней всего, это ты. Реакция твоей семьи…"

Алан повернулся. Ли Хе Сон и Чжо Ара показали довольные улыбки. А также, губы Алана сложились в такую же улыбку.

"Результат на лицо."

"Это было нормально? Нет… было ли это хорошо?"

Чжо Минджун не сдержался, и в конце концов спросил. Он не мог ничего с этим поделать, это вырвалось из груди. Но ответ пришел не от Алана, а от Эмили.

"Да. Это было хорошо. Ты,человек, выросший на этом состязании. И на этом столе можно отчётливо заметить твой рост. Корейской… Нет, лучше будет назвать азиатской. Блюда азиатской кухни, приготовленные при слиянии различных блюд. Это было корейское ресторанное слияние, не просто поставить на стол, но и для меню они отлично подойдут."

"Как уже ясно, наше понимание в азиатской кухне не так высоко. И, скорей всего, ниже твоего. Блюда приготовленные тобой не отделимы, что вызывает у нас огромную симпатию и антипатию. Даже смотря на тушеный кочхучжан, вместо твенчжан ччигэ, можно заметить, что у кочхучжана более простой подход. И это приятно видеть. Если ты хочешь оставаться просто поваром, то достаточно будет до блеска отточить то что перед тобой. Но если ты хочешь стать шеф-поваром, тебе нужно будет уметь подстраиваться под вкусы людей."

"Композиция была хороша. Если ты взглянешь на всё повнимательней, то тут же найдёшь небольшие ошибки, но в целом, сочетание было очень хорошим. Аромат не сбивается, и нет такого блюда, которое бы выделялось вкус от других. Хотя, на вкус, суп из редиса был сильным… хоть и не надолго задержался у меня во рту. Ты молодец, Минджун."

Он получил хорошие отзывы от судей. И сейчас, когда ситуация сложилась таким образом, кажется, они были чем-то обеспокоены, и сильней, чем когда-либо. Однако, требуемый результат он показал.

"Минджун, мог бы ты подойти?"

Судьи позвали его. Чжо Минджун сделал несколько шагов, с беспокойством на лице. Алан посмотрел на него бесстрастным лицом и сказал.

"В твоей готовке… это не только про сегодня. Если есть что-то недостающее в твоей готовке, как ты думаешь, что бы это могло быть?"

Чжо Минджун на мгновение поколебался. Сначала он подумал об азах, но, по правде говоря, азы он уже достаточно сильно отточил. Если что-то у него и нет, так это цвета. Кая сказала, что это его сильная сторона, но…

"Не хватает цвета… мне лично?"

"Сомневаюсь. Цвет повара, в конце концов, для каждого человека, съевшего твоё блюдо, ощущается по-разному. Для начала, обладать цветом для повара невозможно для твоего возраста. Только если это не особенные гении, которых лишь единицы в мире."

"Тогда, чего же мне не хватает?"

"Ты ни в чем не нуждаешься."

Коротко ответил Алан.

"Скорее, проблема заключается в том, что их переполняет. Твои мысли, вот что я имел ввиду."

Чжо Минджун ничего не ответил. Алан указал на половину опустевшие блюда и сказал.

"Я должен удовлетворить свою семью, убрать чувство чужеродного и удовлетворить судей. Именно эти мысли отразились в твоих блюдах. Но то что должно быть внутри, лишь суть. Мне бы хотелось, чтобы люди, которые едят мою пищу, чувствовали наслаждение. В прошлом, на веганском задании ты приготовил корейский обеденный стол. Тогда мы сказали, что для привычной еды это хорошо. И тогда же мы сказали, что к сожалению, мы не увидели основного."

"Да. Это так."

"В сегодняшних блюдах основа была. Было очень вкусно и композиция также хороша. Но, знаешь ли ты, почему я говорю это сейчас?"

"…Не совсем. Скажите мне."

"Ещё раз повторюсь. Было много мыслей. Твоя напряженность была отчетливо видна. Приготовление пищи для твоей семьи. Но, тогда мы сказали, что вы должны брать в расчет и нас. И ваши мысли разошлись, и получилось так, что это были блюда ни для семьи, ни для задания. И конечно же, я понимаю всю сложность ситуации. Ты мог подумать, что я не объективен. Это также помешало преодолеть тебе то что ты был должен. Каждый раз пробуя мы чувствовали твою нервозность. Знаешь ли ты, что это меняет?"

Это был тяжелый и близкий удар, но кажется, Чжо Минджун понял, что хотел сказать Алан. Джозеф открыл рот. Голос был мягким и нежным, но низким.

"Есть множество людей, которые могут приготовить вкусные блюда. Также, есть достаточно людей с навыками такими же как у меня и Алана, здесь в Чикаго. Но есть мало людей, которые могут сделать прекрасные блюда. Потому что, даже для меня это сложно. Минджун, могу ли я поверить, что ты станешь таким шеф-поваром?"

Лицо Чжо Минджуна покраснело. Он был в замешательстве и готов был расплакаться. Чжо Минджун хрипло сказал.

"…Да. Я несомненно стану таким шеф-поваром."

"Сейчас, когда ты это сказал, я могу расслабиться. Минджун. Это не потому что тебе чего-то не хватает. Но запомни это сердцем, ты ещё не совершенен. Продолжай идти вперёд."

Конец. Во всех романах и фильмах есть конец. Чжо Минджун надеялся на свой конец, конец в котором он бы стал Великим Шеф-Поваром. Однако…

"Ты хорошо поработал. Сними бейдж и покинь Великого Шеф-Повара."

Его конец здесь.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 106. Судебные тяжбы (часть 1)**

Губы Чжо Минджуна дрогнули. Он приложил усилия, заставив себя улыбнуться, но, в конце концов, единственное, что отражалось у него на лице, это уныние. Почему он оказался в такой ситуации именно тогда, когда его семья была рядом? У него не хватало смелости смотреть на Ли Хе Сон и Чжо Ару.

Разве не Хлоя на прошлой неделе ушла? И она призналась ему, чувствуя это? Это было тяжелое чувство. Эмили мягко сказала ему, стараясь утешить.

"Минджун, ты многое сделал. Пускай ты и не победишь, ты можешь гордиться, что достиг такого результата."

После этих слов Эмили посмотрела ему за спину. Ли Хе Сон и Чжо Ара подошли к Чжо Минджуну. Ли Хе Сон положила руку на плечо Чжо Минджуну и тихо сказала.

"Я горжусь. Минджун."

"…Мама."

"Лишь потому, что ты сегодня проиграл, не унывай. Я видела предыдущие выпуски. И я почувствовала, сколько ты вкладываешь сил, сколько удовольствия получаешь, и сколь велик твой талант. Так что, сынок…"

Ли Хе Сон сказала сдавленным голосом.

"…Не плачь, подними свою голову, хорошо?"

Чжо Минджун подавил слёзы и прикрыл глаза руками. Кая подавленно смотрела на Чжо Минджуна. Это впервые, когда она видит его таким. Он был взрослым и всегда казался зрелым. Но то, как сейчас плакал Чжо Минджун, было похоже на то, будто он ребёнок, повредивший колено и ему больно.

Если ты человек, ты можешь плакать. Наверное, нет такого человека, который бы не разу в жизни не плакал. Однако, ей не нравилось, что Чжо Минджун плачет. Если бы это были слёзы вроде тех, на Острове Розен, когда он попробовал телячьи щеки, то это было бы нормально. Но если это слёзы печали… она не хотела их видеть.

Однако, Кая ничего не могла сделать. Между ними ничего не было. Вдруг, она вспомнила слова Хлои. Когда та спросила, смогут ли они сохранить связь даже после состязания, и Хлоя сказала, что это возможно, потому что это исходит из сердца.

'Действительно ли этого будет достаточно?'

Если один из них пропадёт… Она почувствовала в сердце пустоту, после таких мыслей. Кая положила руку на грудь. Её сердце тревожно билось.

"Кая. Андерсон. Поздравляем. Вы вошли в топ-2. Вам представилась возможность оказаться на финале Великого Шеф-Повара, вы уверены в победе?"

"Да, несомненно."

Коротко ответил Андерсон, но Кая промолчала. Её взгляд был всё ещё направлен в сторону Чжо Минджуна. Оператор улыбнулся и показал на экране Каю и Чжо Минджуна, на котором останавливался её взгляд.

'Такое чувство, будто снимаю драму.'

Когда оператор задорно улыбнулся, Джозеф повысил голос.

"Кая!"

"…Ах, да. Что вы сказали?"

"О финале. И спросил, уверены ли вы в своей победе."

"У меня дома нет ни наград ни грамот."

Тихо сказала Кая. Она посмотрела на Андерсона холодным взглядом.

"И самое время им появиться."

—

Вероятно это из-за семей, проделавший долгий путь до этого места, он ещё не покинул это место. Вот почему Чжо Минджун смог пойти на интервью поздним вечером. Это его первое интервью в качестве побеждённого.

"У меня нет никаких жалоб к оценке. Это долго объяснять, но… они были вынуждены выбрать то что получилось хуже. Говоря о результатах, всё просто. По сравнению с двумя другими, я не смог произвести такого впечатления. В конце концов, мне ещё многого не хватает…"

На середине беседы он вздохнул. Не из-за жестокой реальности, а из-за лица Мартина.

"…Мартин, прошу тебя, хватит так улыбаться. Это показывает какой вы на деле."

"А что я могу, если мне это нравится? Ведь теперь, я официально могу предложить это. Я говорю о дегустационном путешествии. Ты ещё не решился?"

"По правде говоря, я об этом не задумывался. Это состязание вышло необычным, учитывая это, я скорей всего был бы исключен."

"Отлично. Тогда, давай сейчас перейдём к этому. У нас времени предостаточно. Когда ты планируешь вернуться в Корею? Нет, у тебя ведь есть место где остановиться?"

"…Хмм. Я знаю кое-кого, но не хочу их беспокоить. А есть причина, чтобы оставаться в США?"

Мартин многозначительно улыбнулся. Он открыл рот.

"13 июля. Сегодня 25 июня… 18 дней, если считать от сегодняшнего дня. Ты знаешь какой это день?"

"13 июля… Ах, это же день трансляции финала."

"Финал выйдет в прямом эфир, в масштабе, который не сравним с тем, что был до сих пор. В этот день ты нам понадобишься."

Чжо Минджун понимающе кивнул. Он догадывался, о чем он хотел сказать. Он не помнил, чтобы финал транслировался в прямом эфире, но это происходило уже в следующих сезонах. Вероятно, это из-за того, что в этом сезоне была отличная реакция. Чжо Минджун ухмыльнулся.

"Похоже, Великий Шеф-Повар укрепил свои позиции."

"…Ну, по большей части да. После того, как мы показали твоё абсолютное чувство вкуса, количество зрителей увеличивалось десятками тысяч."

"Не думаю, что вы меня позвали только поэтому… с чего бы это?"

"Хохо, что ты такое говоришь?"

На слова Чжо Минджуна, Мартин ответил вопросом. Чжо Минджун посмотрел на Мартина, будто бы догадывался о чем-то.

"Не думаю, что вы бы меня стали приглашать лишь для того, чтобы я сталь болельщиком. Разве это не связано с заданием?"

Лицо Мартина ни как не изменилось, но его глаза дрогнули. Он был вынужден сохранять своё безэмоциональное лицо, но вдруг вздохнул и тихо сказал.

"Даже если и так, ты же понимаешь, что я не могу ответить. Ладно. Даже если и так, ты бы всё узнал при следующей встрече. Топ-10. Кроме двух финалистов и тебя. Хлоя, Саша, Джоанна, Иванна, Оливия, Хьюго и Марко. Эти семеро. Они тоже появятся в этот день. Большего я не могу сказать. Можешь попробовать догадаться, что это."

"Ну, вы ведь поможете с жильём?"

"Могу оплатить жильё в общежитии. Если не хочешь жить в общежитии, можешь остаться у меня дома, в общем, на улице не останешься. Это не просто предложение, ты сможешь поучаствовать в ещё одном эпизоде. Это одна из лучших возможностей в твоей жизни."

Слушая эти слова, Чжо Минджун так и не смог догадаться, о чем он говорит. Мартин усмехнулся, будто бы был удовлетворён запутанному выражению на лице Чжо Минджуна.

"Ранее, ты говорил о том, что мы становимся ещё популярней. Ты всё почувствуешь сам."

"…Ладно. Как бы то ни было, делать мне ничего не придётся. Да и возможность увидеть своих друзей тоже дорогого стоит."

"Верно мыслишь. Тогда вернёмся к тому, о чем говорили. Речь идёт о задании на дегустацию."

"Расскажи об этом поподробней."

Неожиданно, послышался женский голос. Чжо Минджун удивился и обернулся. Эмили смотрела на обоих, стоя у двери. Чжо Минджун устало сказал.

"Эмили, разве вы не уехали?"

"Я не ожидала такой взрывной реакции. Как бы то ни было, я буду твоей фанаткой."

"Ах, только не это…"

"Ладно-ладно. Это лишь шутка. Ничего что я вмешалась? Думаю, то о чем вы говорите, также имеет отношение ко мне."

"…Ага. Роберт, принеси ещё один стул."

"А есть ли в этом необходимость? Тут есть место."

Спокойно сказала Эмили и села рядом с Чжо Минджуном на диванчик. Смотря на это, Чжо Минджун устало вздохнул, Мартин задумался. Эта парочка смотрелась как игривая тётушка и злой племяш. И возраст подходит. Но, конечно же, Эмили не согласиться быть в роли тёти.

"Минджун. Не надо долго размышлять, я за тебя уже обо всём подумала. Будет чудненько, если ты примешь участие в дегустационном путешествии."

"…Эмили, я искренне вас спрошу. Почему вы хотите утянуть меня в мир дегустации? Сколько я уже с вами говорил о моём становлении эпикурейцем?"

"Если мы начнём говорить о причинах, то сможем проговорить до утра. Ты хочешь услышать все?"

"Пусть это будет три, наиболее важных."

"Три причины… только три."

Эмили погрузилась в свои мысли. Смотря на её лицо, можно сказать, что у неё действительно было много причин, и выбрать три из них сложно. Некоторое время спустя, Эмили подняла голову. Её лицо наполнилось серьёзностью, что было не похоже на неё.

"Ты единственный, кто может стать величайшим эпикурейцем."

"…Единственный? Вы ведь тоже великая."

"Великой я стала не из-за своего чувства вкуса. По правде говоря, есть множество людей, чувство вкуса которых превосходит моё. Даже так, я стала судьёй этой программы, ну… незачем это скрывать. Это из-за того что я наследница пива Поттеров. Великолепная жизнь конгломерата, и ещё с хорошими вкусовыми способностями. И иногда мне приходится использовать своё положение."

Эмили добавила. "Но, конечно же, ещё и моё красивое лицо, как у актрис.". Чжо Минджун покачал головой, будто бы услышал чью-то больную фантазию.

"И даже так, я всё ещё не могу понять, почему я могу стать величайшим эпикурейцем."

"Ты не понял? Ты единственный в мире, в чьём вкусе не будет сомнений. Ты можешь чувствовать всё блюдо целиком. Лишь с твоего слова, блюдо не имеющее вкуса станет вкусным. И люди, идя в те же рестораны, и пробуя то же что и ты, будут говорить, что такого они ранее не могли почувствовать. Потому что их язык начнёт доверять вкусу больше. По сравнению с теми эпикурейцами, которые посещают рестораны по всему миру, твоё мнение всегда будут считать абсолютным!"

Эмили сказала покраснев.

"Ты с легкостью получишь доверие людей. Это самое сложное в мире, но для тебя это пустяк."

"…Второе?"

"Всё очень просто. Я хочу посмотреть на то, как изменится мир, после твоего чувства вкуса. Как и на пути художника, эпикурейцы умеют вдохновлять дегустаторов мира. Даже пробуя одно и тоже блюдо, в зависимости от слов его пояснения, вкус будет совершенно другим. Я хочу знать и почувствовать вкус, который будет чувствовать мой рот. Ведь только с твоими методами, моя жизнь может стать веселей."

Какими бы это не были комплименты, Чжо Минджун не улыбался. Скорее, он стал ещё жестче. Это было неизбежно, потому что у Чжо Минджуна нет этого чувства вкуса. Следовательно, он спокоен. Чжо Минджун спокойно сказал.

"А какая тогда последняя причина?"

"Я любопытная."

Вскоре ответила Эмили. Все свои чувства она решила вылить короткой фразой. Но, ей придётся всё объяснять.

"Чувства вкуса у разных людей разное, и чувствуют они тоже по разному. Эти слова преследуют мир дегустации. И скорей всего, ты сможешь установить абсолютные стандарты… Если ты можешь полностью отличить вкус блюда, то это… это не просто для других эпикурейцев, но стандарты могут решить многие проблемы. Мир с теорией абсолютного вкуса. Человек не сможет возразить и сказать субъективно. Я говорю об этой теории."

Чжо Минджун на мгновение закрыл рот. Он не мог ничего сказать на это. Хотя он и был претендентом на абсолютное чувство вкуса… оно у него было не настоящим.

Однако, он не мог сказать это, и не потому что не хотел. Если он не упустит такую возможность, он может набраться опыта, даже если у него и нет абсолютного чувства вкуса. Вероятность создать более мощный рецепт будет реальней.

Молчание поселилось между этой троицей. И тот, кто прогнал тишину, был Чжо Минджун.

"Вы будете сожалеть об этом."

"…Что."

"Вы возлагаете на меня свои надежды. Я не столь невероятен."

Лишь потому что он не невероятный человек, он не мог проигнорировать сокровище, появившееся перед его глазами. Чжо Минджун сказал. Рыбка клюнула на наживку.

"Я принимаю. Предложение."

Сможет ли рыбка стать огромной?

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 107. Судебные тяжбы (часть 2)**

Сегодня один из счастливейших дней Каи. И в то же время, самый нелепый. Место победителя Великого Шеф-Повара, которое казалось таким далёким, и на которое она мало надеялось уже было в прямой видимости. Кроме того, её переживающая семья появилась здесь и у них нет никаких проблем… с её слов, это самый лучший расклад, какой только мог быть, ведь лучше для Каи быть со своей семьёй.

Однако, счастливой она быть не могла. Чжо Минджун вылетел. Нет, конечно же, это не значит что он провалился в жизни. Так или иначе, кто-то да должен был вылететь. Но она не могла ничего с собой поделать, её душили чувства.

"Кая. Сто токое?"

"А? Нет, ничего. Просто на мгновение задумалась. Вот, попробуй лимонный смузи. Качество лимонов отличное, и по сравнению с тем, что я делала дома, это небо и земля."

(П.П. Смузи (smoothie) (от англ. smooth — «однородный, мягкий, приятный») — густой напиток в виде смешанных в блендере или миксере ягод, фруктов или овощей (обычно одного вида) с добавлением сока . Смузи используются в основном в вегетарианском и здоровом питании.)

Кая поднесла соломинку ко рту Джеммы. Джемма сделала глоток и улыбнулась так, что с точки зрения других улыбка будет казаться перекошенной. Чжо Минджун вышел в холл. Он неуклюже оглядел людей собравшихся за столом: Андерсон, Кая, и их семьи. На столе были выложены пирожные, бисквиты, мороженое, вина и другое.

Чжо Минджун сер рядом с Чжо Арой и тихо спросил.

"Как пообщалась?"

"А как я могла пообщаться? Я уже поняла, что мои разговорные навыки просто безнадёжны. Да уже не говоря об этом, единственное что я поняла. 'Моё имя на корейском, Андоксам…'."

После этих слов, Чжо Минджун поперхнулся. В его глазах собрались слезинки и он посмотрел на Чжо Ару.

"Андерсон это сказал?"

"Если нет, то как мне понять?"

"…Теперь, как я погляжу, ты кажется уже всё объяснила."

"Нет, но я очень долго смеялась."

По некоторым причинам, в глазах Андерсона он чувствовал холодок. Их взгляды пересеклись, и он увидел, что ресницы Андерсона дрожали, как кажется, от вложенных сил в мысль, что он видеть его не хочет. Чжо Минджун удивленно сказал.

"Андерсон, похоже, случилось некоторое недопонимание…"

"Заткнись. Слушать тебя не хочу. Вот почему родители учили меня не доверять каждому встречному…"

"Этот ребёнок заявляет что-то странное о родителях. Фабио, что ты об этом думаешь?"

(П.П. Мля, вот сейчас посмотрел на манеру речи родителей Андерсона и думаю, а они случаем не евреи? Блин, только акцент добавить и несколько 'шуточек' про деньги и прям настоящие евреи.)

"Непослушные дети, не слушающиеся своих родителей всегда используют их в качестве оправдания, в подобных ситуациях. Мы учили его неправильно."

И оба вздохнули. Лишь Андерсон, выставленный проблемным ребёнком нахмурился.

"И что теперь? Разве не вы были постоянно заняты своим рестораном?"

"Отлично. На этой неделе у нас отпуск."

"…Что за отговорки?"

"Всё потому, что мы неправильно воспитали ребёнка. Какой завтра день?"

На мгновение, Андерсон закатил глаза. И открыл рот, выражая своё абсолютное непонимание.

"Не похоже, что твой день рождения."

"Годовщина свадьбы! Говорила же, что он так отреагирует… когда ты уже планируешь заняться собственными отношениями?"

"Как будто-то в мире есть ребёнок, который помнит годовщину свадьбы своих родителей. Вы ещё скажите мне, чтобы я ваш вес помнил. Ладно, хватит. Ешьте и уходите."

"Мне очень жаль. Мы никак не можем научить сына соответствовать своему возрасту. Мисс Кая? Вам ведь из-за этого тяжело, да?"

"Вы вырастили ужасного сына."

"…Не думал, что услышу от тебя такое."

Андерсон посмотрел на Каб и рыкнул. Однако, Кая уверенно улыбалась, будто бы выиграла, и вытерла измазанную щеку Джеммы.

"Я хорошая дочь. А также прекрасная сестра. Верно Джемма?"

"Да."

"Видишь? Даже она так думает."

"…Кажется, все в этой жизни против меня."

Не доверяя тем, кто дал ему имя, не засмеются ли они, услышав это? Всегда его родители были склонны больше насмехаться над ним, нежели хвалить. Андерсон помялся и нервно сгрыз морковное пирожное.

"…Андерсон? Ты ведь умял пирожное просто для удовольствия, верно?"

"О боже."

От такой любви родителей, даже сын атеист уверует.

Чжо Ара засмеялась и шепнула на ухо Чжо Минджуну.

"Андерсон милашка."

"…Кто-кто?"

"Он милашка. Ну сам посмотри, он выглядит как модель и его действия выглядят очень мило."

Чжо Минджун холодно взглянул на Чжо Ару. И строго сказал.

"Хватит думать странным образом. Разве я тебе не говорил не думать о таких вещах как отношения и сначала поступить к колледж?"

"Да-да, я что, не могу ничего такого сказать?"

"…Даже не смотри в его сторону. Если приблизишься к нему, только усложнишь себе жизнь. Хотя, быть такого не может, но просто представить уже страшно. Как бы то ни было, не подавай виду, потому что я категорически против."

"Ладно-ладно. Ты очень серьёзно обеспокоен династией Чжосон."

Проворчала Чжо Ара и начала пить чай. Сидящая рядом с Чжо Арой Джемма осторожно пододвинула блюдо.

"Поплобуй. Вкусна."

"Ах, да. Спасибо."

Резко открыла глаза Чжо Ара и удивилась, после чего весело улыбнулась и переключилась на блюдо. После укуса, она задорно улыбнулась и посмотрела на Джемму. Чжо Минджун ухмыльнулся и ущипнул Чжо Ару за щеку.

Джемма и Чжо Ара начали общаться на каверканном английском. Причины для этого были разные, но они обе наслаждались этим.

Ближе к ночи, их семьи разошлись по номерам, за столом остались лишь трое. На столе была одна свеча, но… никто этим не наслаждался. Андерсон посмотрел на свечу и открыл рот.

"Уезжаешь завтра?"

"Да."

"Теперь я останусь с ней наедине."

Андерсон дрожал, будто это нечто ужасное. Кая холодно сказала.

"Чего ты ведёшь себя как жертва? Вообще-то, жертва здесь я."

"Даже если у меня и ужасный характер, но уж получше твоего."

"Ой как сомневаюсь. О характере человека можно говорить лишь после того, как увидишь его поведение в семье. Думаю, ты уже почувствовал разницу между мной и тобой. Минджун, разве это не так?"

Андерсон взглянул на Чжо Минджуна. Вместо ответа, тот повернулся и почесал затылок. Андерсон проворчал.

"Гад бессовестный. Имя странное дал, а теперь ещё и не встал на мою сторону. У тебя вообще совесть есть?"

"….Есть ли у меня?"

"Даже если он тебя лучше, то должен быть по меньшей мере раз в сто."

"…Если останусь между вами, стану таким же гадом. Я отчаливаю."

Андерсон встал. Кая вздрогнув сказала.

"Сегодня последний день с Минджуном, ты и правда уйдёшь?"

"А что если и так? Всё-равно свидимся."

Это были бессердечные слова, но, в конце концов, было понятно, что они значили. Ещё не конец. Андерсон оглянулся на Чжо Минджуна и сказал.

"Это имя, Андоксам, которое ты мне дал… Я знаю что оно странное, но не откажусь от него. Потому что оно придаёт мне нечто азиатское. Отныне и всегда, при встрече с корейцами я буду представляться именно так."

"Не думаю, что в этом есть какая-либо необходимость…"

"Не нужно сожалеть. Просто скажу, что именно ты мне его и дал. Так что, все в мире узнают о том, какой ты. Это моя маленькая месть."

Чжо Минджун усмехнулся. Что за абсурдная месть? Чжо Минджун посмотрел на Андерсона и продолжил говорить.

"Спасибо, Андерсон."

Андерсон остановился. И сказал не оборачиваясь.

"Не делай всю атмосферу бессмысленной. Всякий раз, когда мы встречаемся друг с другом."

А если говорить точнее, то завтра. И даже если завтра всё повториться, у них ещё будет финал. Однако, Андерсону было это знать пока что не положено. Чжо Минджун улыбнулся и сказал.

"Прости."

Андерсон не ответил. Может быть, у него просто не было слов, или он не понимал, за что тот просит прощения. Тень медленно растворилась в тишине, и в зале остались Чжо Минджун и Кая. Свеча освещала лишь стол и крохотный участок кухни, остальные участки кухни были темными из-за только что погасшего света. Кая посмотрела на неплотно закрытую дверь и сказала.

"Кажется, свет погас."

"Если ты говоришь о кухне, то пойдём отсюда."

"…Нет. Я говорю о себе. Мой путь. Моя жизнь всегда была такой. Трудно было думать о завтра. Нет, точнее об некой неопределённости. Завтра не будет ничем отличаться от сегодня. Я думала, что оказавшись на Великом Шеф-Поваре, я увижу свет, но он снова погас. Минджун."

Кая развернула голову. Каждый проблеск огня свечи, тени её лица тоже мелькали. Однако, не её взгляд. Ни её голос. Она сказала уверенней, чем когда-либо.

"Похоже, ты мой маяк."

Чжо Минджун ничего не сказал. Не потому что ему было нечего сказать, скорее, в тот момент, когда он услышал эти слова, ему стало трудно дышать. Просто, именно так он думал о Кае. Нет, точнее говоря, Кая была не просто тем, кто осветил его путь.

Путь Каи также был полон желаний и рвения идти дальше, готовить различные блюда. Она стала его объектом радости, личных качеств и обожания. Просто смотря на неё, ему было трудно дышать, но больше всего его отягощало чувство утраты.

Кая сказала, что он стал её маяком. Эти слова… сказать что он почувствовал себя радостней, чем от похвалы судей, будет ли это чрезмерно?

"…Я твой маяк."

"Каждый раз, столкнись я с трудностями, рядом всегда ты. Ты показал мне, что я должна делать… ты даже не дал пойти путями, которые были неверными. Ты будто хранил моё сердце от погибели. Спасибо. Уйди ты, я бы наверное уже не смогла бы сказать эти слова… вот почему я говорю тебе это сейчас. И не сделаю этого дважды."

"Для меня тоже…"

Он хотел сказать, что она была маяком. Что она его маяк. Однако, не вышло сказать эти слова легко. Чжо Минджун нашептывал какие-то слова, которые просто невозможно было услышать и закрыл рот. Кая слегка наклонила голову.

"Что такое? Почему ты остановился, не продолжив говорить?"

"Нет ничего. Мне просто нечего сказать."

Говоря эти слова, он почувствовал себя несчастным. Потому что он не закончил и потерял шанс. Он хотел сказать, когда подойдёт к концу своего пути. Кая рассмеялась. Это была милая девичья улыбка, как-никогда подходящая её возрасту.

"Эй, маяк."

"Что?"

"А без тебя, смогу ли я найти верный путь?"

"Кая."

Мягко сказал Чжо Минджун.

"Я не маяк."

"…Не тебе судить. Как бы то ни было, для меня ты маяк."

"Нет. Это не верно, Кая. Даже если бы меня тут не было, ты бы нашла верный путь. И ты бы показала себя, как превосходный шеф-повар Кая Лотос. Если подумать, ты прожила свою жизнь без смысла, но это была борьба. Война, не свойственная обычным людям, в которой они бы не выжили. И ты это смогла. У твоей сестрёнки милая улыбка. Ты защищаешь её, чтобы она могла смеяться."

На лице Каи появилась подавленность. Она должна с этим согласиться, или опровергнуть. Она не могла понять.

"Твоё величие стало бы проблеском надежды не только для тебя, но и для других. Вот почему я не могу называться маяком. Нет ничего более бессмысленного, чем моё становление маяком. Так что, Кая… не думай, что без меня, ты бы до сюда не добралась. Это всё тебе по силам. Готовка, борьба, выживание и долговечные шрамы. Просто я… я был лишь твоим зеркалом, вечно бредущим неподалёку. Зеркало, отражающим твой свет."

"Почему ты себя принижаешь? Я…"

Её голос дрожал. Это впервые, когда ей вскружило голову от похвалы. Кая яростно закрыла глаза и сказала. Это было странно, но ему казалось, что в её глазах полных ярости была нежность.

"…Хорошо. Я не буду говорить, что добралась до сюда из-за тебя. Мои ноги ещё не отказали. Однако, ты хватал мои руки. Толкал и оттягивал. Почему ты говоришь так, будто ничего этого не было?"

"Ты одержишь победу в последнем бою."

Прямо сказал Чжо Минджун. Он отличался от себя прежнего. Финальный итог и её путь. Вот почему она была обеспокоена. Он верил в Каю… и надеялся, что из-за него она не проиграет.

"Андерсон силён, но я не говорю, что ты слабей. Я лишь сказал по факту. Не правильно будет сказать, что Кая Лотос, дошедшая до финала выживала лишь из-за Чжо Минджуна. Ты должна быть Каей Лотос, которая может основываясь на собственных силах победить Андерсона. Потому что Андерсон также добрался до сюда самостоятельно. Так что…"

"Не хочу."

Вскоре ответила Кая. Это было лицо полное боли. Кажется, её глаза покраснели, а к ним присоединились остальные участки лица. Кая сжала кулак. В этом кулаке она пыталась скрыть свои эмоции от Чжо Минджуна. И не собиралась их показывать.

"Выжила и взяла себя в руки, вот что будет самое удивительное, после того как ты пережила меня. Это будет удивительно, так что, возьми себя в руки! По крайней мере, не называй меня так. И не откладывая это на потом, хочу сказать тебе, что благодарен. По крайней мере… я хочу, чтобы ты не думала так."

Она поняла, что пытался сказать Чжо Минджун. Причина была в мыслях. Однако, и без сердца не обошлось. Кая встала со своего места.

"Я выиграю. Всего-то надо победить Андерсона. Так что, об этом можешь не беспокоиться. Только…"

Её голос был сдавленным, и под конец она замолчала. Слова, которые она хотела сказать продолжали звенеть трелью в её сердце. Кая сдавленно сказала.

"Я хочу спать. Увидимся завтра."

Кая ушла. Чжо Минджун ни о чем не думая, просто смотрел на свечу. А звуки шагов постепенно затихали. Ждал ли он, что она вернётся? Когда звуки затизли, он вздохнул над свечой.

Огонь погас, но тяжесть вздоха не забылась.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 108. Судебные тяжбы (часть 3)**

На следующий день между Чжо Минджуном и Каей не было никаких разговоров. Не потому, что им нечего сказать. Уже итак вышло множество мыслей и эмоций, и сказать что-то ещё, может статься только хуже.

Потому что Кая может говорить только прямо. Чжо Ара прошептала на ухо Чжо Минджуну.

«Оппа, ты сделал что-то странное?»

«Не спрашивай.»

Заметив то, что его голос был мрачноват, можно подумать, что они поссорились. И в такого рода проблемы вмешиваться третьей стороне бессмысленно.

Они надеялись на то, что что-то может случиться из-за его дисквалификации… но, как кажется, время не любит ждать. Персонал сообщил им, что до отлёта осталось не так много времени, и в конце концов, им просто ничего другого не оставалось.

Чжо Минджун посмотрел на здание Великого Шеф-Повара через окно автомобиля. Он скоро вернётся, но… не как участник. Он чувствовал себя оглушенным.

Но сейчас время прощания. Чжо Минджун опустил взгляд. Кая и Андерсон посмотрели на него. Они пойдут своими путями.

«И я тоже… у меня нет права отступать.»

Он пошел.

—

#Дисквалификация Чжо Минджуна — очевидный исход, или неожиданный результат?

Столкновения в Великом Шеф-Поваре третьего сезона. Реакция масс была настолько горячей, что с предыдущими ни в какое сравнение, а также, он стал называться 'лучшим сезоном'. Что стало причиной горячих реакций? Многие скажут, из-за его 'характера'.

Оставшаяся троица производила хорошее впечатление на массы и персонал. Но дисквалификация Чжо стала огорчением. И всё из-за того, что он был многими любим, а не из-за причин дисквалификации.

16-й эпизод был показан 6 дней назад, а тема была 'Готовка для твоей семьи'. Размышляя о чем-то привычном, понимаешь, что такая тема может появиться лишь раз. Но проблема в том, что для Чжо Минджуна столь неоднозначная тема стала препятствием.

Для начала, Чжо Минджун иностранец, и он из Кореи. Поэтому, естественно, приготовленное им было корейским, с чувством чужого. И до сих пор, судьи показывали брезгливое отношение к иностранным блюдам, и тот день не стал исключением.

Хотя, судьи и сказали, что причиной дисквалификации стала его 'нервозность'. Но что стало причиной для этого? Разве, непонятные им блюда не могут стать причиной? Такого было общественное мнение. В действительности, Чжо отдалённо напоминает Лореана кулинарии. А это значит, что ему просто необходимо брать в расчет оценку судей.

(Лореан (Де Лореан) — там какая-то история с инженером который выбивался в люди своим кропотливым трудом.)

…

Говоря о кулинарии, можно основываться лишь на субъективных суждения, но, реальность такова, Чжо Минджун вылетел и это стало огорчением для многих. Они надеялись на то, что Чжо Минджун с легкостью всё преодолеет, но были расстроены.

Заключительный эпизод Великого Шеф-Повара 3 сезона будет транслироваться 13 июля в 7 часов вечера, в прямом эфире.

07.07.2010 — Анжела Ева

«И вновь она…»

Когда он думал о хороших статьях, он нередко вспоминал имя Анжелы Евы. Она была похожа на Джессику, появившаяся из неоткуда в ресторане в прошлом.

Чжо Минджун глубоко вздохнул. Вздох затуманил ему взгляд за маскировкой. Июль. Даже если это и Нью-Йорк, сейчас не холодно. Солнце отлично прогревало воздух, а люди ходили в одежде с короткими рукавами. И сейчас он был внутри здания аэропорта. Однако, Чжо Минджун был вынужден маскироваться.

Не для того, чтобы круто выглядеть, или он простудился. Когда он ходил с открытым лицом, многие его узнавали. По правде говоря, по-началу, ему это понравилось… но стало слишком утомительным. Рядом прозвучал знакомый голос.

«Опять статейки читаешь.»

«Она хорошо пишет.»

«Если ты так об этом беспокоишься, то ты больной.»

«Ты и правду стала взрослее, заботясь о своём оппе и других. Как тебе было в Америке, весело?»

«…Не говори так, будто бы ты тут гражданин. Ты вообще мало что знаешь о здешних местах.»

Чжо Минджун весело улыбнулся вместо ответа. После его ухода с Великого Шеф-Повара, Чжо Минджун показал Ли Хе Сон и Чжо Аре различные места. Такие как — Большой Каньон, а также вывеску Голливуд. И конечно же, различные блюда. Ли Хе Сон сказала немного опечалено.

«Было бы здорово, если ваш отец также побывал здесь.»

«Он всегда может побывать здесь позже.»

«…Когда ты планируешь вернуться в Корею?»

«Думаю, что вернусь после финала. Но… расписание другой программы может измениться.»

«Куда бы ты ни пошел, не теряйся. Я рада, что ты хорошо готовишь… но, некоторое время я была в растерянности. На тебя направленно множество взглядов. И среди них будут такие, что невзлюбят тебя без причины. Но не расстраивайся и не бойся. Ты меня понял?»

«Да. Понял.»

В этот момент, послышалось объявление о самолёте. Сообщалось о скором отлёте. Чжо Минджун слегка улыбнулся и сказал.

«Время пришло.»

«…Верно. Постарайся. Если что, звони.»

«Не волнуйся. Не случится. А звонить я буду и так.»

«Оппа.»

Сказала Чжо Ара в последний раз, перед выходом на службу проверки безопасности. Чжо Минджун посмотрел на неё. Чжо Ара ухмыльнулась и сказала.

«Кая была красивее, чем на экране. Андерсон тоже симпотяжка.»

«….Что?»

«Нет, ничего, просто сказала.»

Прежде чем он успел что-то сказать на неожиданные слова Чжо Ары, она исчезла. Чжо Минджун повернулся. Он должен возвращаться в Чикаго. Сегодня 7-е, финал будет 13-го. Сегодня Мартин просил его приехать к здание Великого Шеф-Повара. И не только ему, но и 7-м другим, попавшим в топ-10.

'Я снова с ними встречусь?'

—

Слово 'Журнал', может заставить вас думать о склонностях и крутости. На обложке всегда красуется какая-то модель и различные слова. И в зависимости от того, насколько эти слова провокационны, журнал будет восприниматься по-разному.

«…Этот журнал тоже мусор.»

Ким Тонпин нахмурился, жуя свеклу и салат, сам не понимая почему. После того как он стал журналистом кулинарного журнала, и была одна вещь к которой он привык:ешь в одиночку и решай на свежем воздухе. Однако, он не мог привыкнуть к невкусным блюдам, нет, к чему-то похожему на блюдо.

Постоянно появлялись блюда. Суп из мидий, завин со свининой. Однако, даже после них Ким Тонпин не улыбнулся. Из-за чего сотрудник в зале был несколько обеспокоен.

(П.П. Завин — некое подобие плова.)

-Такое чувство, будто съел бумагу, на которой недавно что-то накалякали. Обслуживание и атмосфера отличные, но еда мусор. В этот ресторанчик можно прийти разве что за отличной атмосферой. Пожалуй, самое низкое качество. И более всего, лингуине, ужасно солёные, аж больно…

'…По возвращению я буду вынужден это написать.'

Ему было дурно до такой степени, что это чувство у него вызывалось лишь нахождением здесь. А когда он увидел чек на 65 тыс. вон (прим. 4000 рублей), его настроение упало ещё ниже. Официантка улыбнулась и спросила.

«Вкусно было?»

«…Было сухо.»

Он не мог сказать, что это было вкусно. Особо не ходя вокруг да около, сказал, это было сухо, и официантка его поняла. Таких клиентов как он было ни один и не два. Улыбка не исчезла, но было ясно заметно, как из её улыбки пропало ожидание. Возможно, потому что очень боялась этого клиента?

«И как только можно подавая такое получать такие деньги? Им похоже просто нравится получать 65 тысяч вон. Заплати я 6,5 тысяч, мог бы неплохо поесть в корейской забегаловке.»

Он не переставал ворчать до тех пор, пока не оказался дома. Стажер, евший рамен в своём кресле, увидев Ким Тонпина неловко рассмеялся.

«Опять провал?»

«Долбанный блог с этими мошенниками… Нужно ли вообще было звонить туда и устраивать всё это? Тьфу, почему они ещё не разорены? Здание предпринимателя? Нет, даже так, это слишком. Просто с аренды он бы получил большую прибыль.»

«А разве это не ваша романтика? Своего рода хобби жизни.»

«Эй, даже я люблю вкусно поесть, но вот только не нечто отвратное. Да будь я в каком-нибудь изолированном месте, я всегда буду искать некое оживление, подобно весеннему, только в плане еды.»

На слова Ким Тонпина стажер ничего не мог сказать и просто почесал щеку. Ким Тонпин посмотрел в ноутбук и взглянул на видео, которое показывалось на экране. Там были знакомые иностранцы в униформе поваров и довольно хорошие блюда появились на экране, Ким Тонпин повернул экран и сказал.

«Это что? Великий Шеф-Повар?»

«Да. Там был один участник, кореец, его зовут Чжо Минджун, но на этот раз он был дисквалифицирован. Кстати говоря…»

Стажер вежливо сказал.

«Сейчас, после того как он вылетел, он должен вскоре вернуться в Корею, так что, как насчет того, чтобы взять у него интервью?»

«Эй, мы довольно известный журнал. И ты хочешь, чтобы мы взяли интервью у ребёнка, который даже любительское состязание не смог выиграть?»

«Но у него есть абсолютное чувство вкуса, так что, разве это не прекрасно? Если говорить реально, это не то, что могут добиться повара в своей карьере.»

«О карьере будешь говорить, когда он станет хорошим поваром. Для начала, какие доказательства, что это не подстроено?»

«Можем проверить его. Если мы отнесёмся к нему как к восходящей звезде, проблем быть не должно.»

«У нас есть о чем писать. Давай уже перестанем отвлекаться на всякие пустяки и сосредоточимся на работе. И не ешь тут, разольёшь ещё.»

Ким Тонпин вернул депрессию на лицо стажера и сел на своё место. После этого он написал о ресторане, жестко раскритиковав его, но слова стажера всё ещё оставались у него в голове. Он прервал свою работу и залез в интернет. Как только он начал вбивать имя Чжо Минджун, провокационно появилась строчка в поиске.

Абсолютное чувство вкуса Чжо Минджуна.

Это было словно прекрасная идея для манги. Как и сказал стажер, если не веришь, можно проверить, но он также понимал, что быть такого не может. Не зачем высококлассным поварам идти на Великого Шеф-Повара ради известности.

И смотря на процессы готовки и результаты, по сравнению с его возрастом, это вызывало у него приятные чувства. И у него было множество фанатов. Может быть, это из-за его красоты и спокойный взгляд, или из-за гениальности и мифического абсолютного чувства вкуса. Внутри или за пределами страны, мало кто не восхищался им.

«Он столь популярен до своего дебюта в качестве шеф-повара.»

В этот момент, когда он почувствовал страх и горечь из-за мощности телепередачи. Он тихо пробормотал.

«Интервью у восходящей звезды…»

Звуки щелчков раздавались непрерывно.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 109. Встреча в дверях (часть 1)**

"Я повторюсь, но раз уж ты решила, то изменить ничего нельзя. А это значит, что тебе придётся делать по рецепту не изменяя концепцию направления. Справишься с рецептом?"

Спросил Мартин и Кая кивнула.

"Думаю, что дней 10 я буду заинтересована только в этом. Не тыча пальцем в небо, могу сказать, что изменить его можно только если придёт озарение. Нет, даже больше скажу, такое чувство что этот рецепт создавался с подачи озарения."

"Хм, вот как. Возьму на заметку."

"И всё, когда уже планируете сказать, что за направление будет на задании? Я не смогу готовить используя все возможные направления в течение нескольких часов."

"Не волнуйся. Вечером всё узнаешь."

"Вечером?"

Кая нахмурилась. Значит, он решил объявить это сегодня вечером? Она не могла понять. Точнее, не могла понять, почему он решил сказать о таком только сейчас. Андерсон, сидящий рядом с ней покачал головой.

"Не надо выражать своё несогласие, как дитя малое. Они действуют строго по плану. Или ты думаешь, они не говорят об этом, лишь чтобы поиздеваться над тобой?"

"….Тебя не спрашивали."

Рыкнув ответила Кая. Мартин ухмыльнулся. Как и ожидалось, исчезнув связующее звено, в роли которого выступал Чжо Минджун, и эти двое начали конфликтовать, как кошка с собакой.

"Отдыхайте. Не рекомендовал бы вам трепать друг другу нервы, на последней битве останетесь просто без сил."

После слов Мартина, Кая и Андерсон раздраженно переглянулись и пошли наверх, направляясь к своим комнатам. Кая закрыла дверь и села на кровать, обняв колени. Ей не нравилось, что сейчас она просто ничего не может сделать. Безнадёжность? Вероятно, охарактеризовать её чувства как вялость будет вернее. Она бы предпочла закончить последнее задание прямо сейчас.

"…Хлоя, Минджун, Марко, и ых… Что такое, снова?"

Она туманно помнила имена. В действительности, остальные не были с ней столь близки, так что, в этом нет ничего странного. Только эти трое были ближайшими её друзьями. Она желала видеть их столько же, сколько свою семью.

Кая взяла мобильник. Смотря на имена, отображающиеся на экране, её взгляд остановился на Чжо Минджуне. После спора в тот день, нет, после непонятного разговора, который спором не назовёшь, отношения стали несколько неловкими. Не то чтобы они поссорились, но их последний разговор так и остановился на душном моменте.

И поэтому, она нажала на имя в конце, Хлоя. Она подумала, что та долго не отвечает, но вскоре услышала звуки прерывистого дыхания. Кая осторожно сказала.

"Хлоя…?"

[Хаа… Хаа… Да, говори. Афуу…]

"Снова тренировка?"

[Нет, не так… Афуу, я кое-куда ехала, но машина заглохла, фуф, на холме… Я уже довольно долго иду.]

"…Может мне позже позвонить?"

[Ненене. Уже скоро дойду. Немного осталось.]

Сказала Хлоя, но Кая специально не продолжила. Потому что она измученно дышала. Сколько она уже слышит её дыхание? Хлоя медленно вдохнула, а затем открыла рот.

[А чего позвонить решила?]

"Мне скучно. Чувствую себя забитой. А этот ублюдок Андерсон только злит меня. Минджун сказал…"

Кая на мгновение остановилась. Она почесала пальцы и сменила тему разговора.

"Просто позвонила тебе. А куда ты идёшь? Говоря о холме, ты отправилась в путешествие?"

[Хмм, что-то вроде.]

"Ну и хорошо. Тоже хотела бы скататься. Если подумать, за всю жизнь, мне это ни разу не удавалось."

[О чем ты говоришь? А еда на колёсах, а Великий Шеф-Повар, это же тоже путешествие.]

"Это верно… но тем не менее, сейчас всё не так радужно. Путешествие с Андерсоном. Это ужас."

Хлоя ответила неловким смехом. Ничего против этого она говорить не стала. Кая вздохнула.

"Так куда ты идёшь? Если говорить о холмах, то это наверное запад."

[Перед твоей дверью.]

"Хах? Что?"

[Я стою у тебя перед дверью.]

В этот момент раздался звук. Тук-тук-тук-тук. Кая ошарашенно посмотрела на дверь. Хлоя насмешливо сказала.

[Служба доставки.]

—

Начиная с Хлои, все дисквалифицированные начали появляться по одному. Джоанна, Иванна, Хьюго, Оливия, Саша и другие появились здесь, и в результате этого, собрались на 4-ом этаже, как обычно. Кая была рядом с Хлоей и старалась не показывать улыбки. Она почувствовала себя так хорошо, что не могла даже думать о задании.

"Хорошие чувства."

Коротко сказала Кая. Даже если она была честна в плохом, она всё же не могла соврать в чем-то таком. Поэтому, слова Каи обрели некоторый вес. Андерсон слегка приоткрыл рот.

"Ещё 6 дней до финала, и всех собрали… какие будут мысли?"

"Интересно. Подробностей мы не слышали. Но думаю, вы тоже."

Ответил Хьюго. Сейчас он носил очки. Иванна осторожно, взволнованно спросила через некоторое время.

"Хьюго, у тебя плохое зрение?"

Хьюго направил палец туда, где по-идее должно быть стекло вместо ответа и ухмыльнулся. Смотря на не остановившийся на стекле палец, Иванна понимающе кивнула. Саша завистливо сказала.

"Это круто… и отклонений никаких нет. В конце концов, ты до конца выживал."

"Ну, просто у меня хорошие навыки."

"…А разве это не обычное везение?"

На издёвку Саши, Кая сдавленно усмехнулась и уверенно улыбнулась. Вероятно, её истинное достоинство это очарование. И когда она успела так освоиться? Одно было очевидно.

'Она не плохое дитя.'

Для начала, она её во многом не понимала. Она была груба, а действия и подавно. Однако, чем больше её узнаёшь, тем больше представляешь её как милого дикобраза. Она поднимает свои иглы лишь когда боится, но успокоившись, её иглы становятся мягкими перьями. Такой вот дикобразик.

С лестницы послышались шаги. Все нетерпеливо посмотрели на лестницу. Кто следующий? Ответ не заставил себя ждать. Темный выбритый затылок показался на лестнице. А вскоре показалось и больше тело, с широкой приветливой улыбкой.

"Марко!"

Хлоя и Джоанна подошли чтобы обнять его. Эти двое вытянули руки пошире, но нормально обнять его не получилось и в этот момент поняли. По лестнице поднимался ещё один человек. Он спрятался за Марко, это был Чжо Минджун. Он неловко улыбнулся и сказал.

"А меня?"

"Эм, ух…."

"Шучу."

Смотря на Хлою, стоящую в полном недоумении, он поспешно сказал. Хлоя вытянула руки.

"Давайте сумку! Она выглядит тяжелой."

"…Доставка?"

"Ты её по лестнице тащил. Уже должно быть сил не осталось."

"Потому, что у меня мышц мало, ещё не означает, что я слаб… Но, ладно."

Отдав сумку он улыбнулся.

"Спасибо за помощь."

Хлоя покраснела и поспешно пошла. На мгновение, в тот момент когда Хлоя развернулась и он пошел за ней, Чжо Минджун посмотрел на других. В тот момент, когда взгляды Каи и Чжо Минджуна пересеклись, она отвернулась, будто была ребёнком, укравшим конфетку. Хьюго посмотрел на обоих и дико рассмеялся, развернувшись, чтобы посмотреть на Каю.

"Пока мы их не видели, атмосферка-то накалилась. Кая, разве это не опасно?"

"Заткнись."

Её глаза, окрашенные в черный, перекосились. Она не могла убрать свой свирепый взгляд даже после того, как Хлоя и Минджун вернулись. Причиной, почему она злится на них в том, что она злится на себя, из-за того что они стали ближе… и то, что она не могла ничего с этим поделать.

Даже Чжо Минджун чувствовал себя немного неудобно. Хлоя призналась ему, а с Каей он боролся. Остальные тоже не были слепыми. Не могло быть такого, чтобы они этого не заметили. Джоанна прошептала Андерсону.

"Эй. Между ними что-то произошло, пока нас не было?"

"Я не знаю."

"Ах, как такое могло произойти? Ты же был рядом с ними."

"Ты помнишь всё что я делал, пока была со мной? Нет, знаешь ли?"

"…Неа."

"Ну вот и я тоже."

После слов Андерсона она закрыла рот. Джоанна надула губы и наблюдала за Хлоей. И то, что заставило её перестать на неё смотреть, был Роберт. Он посмотрел на присутствующих и сказал.

"Спускайтесь на кухню. Всё в порядке, это не надолго. Судьи тоже пришли."

"…Я уже вроде бы вылетел, но почему я нервничаю?"

Марко положил руку на грудь и вздохнул. Чжо Минджун улыбнулся и сказал.

"Потому что ты относишься к чужой конкуренции, также как ко своей. Думая о стоящих перед тобой судьях, даже клиенты будут обеспокоены."

"Похоже, что так и есть."

Если они придут в рестораны Джозефа или Алана, они и вправду будут чувствовать себя напряженно.

И они были обеспокоены, спускаясь на кухню. Чжо Минджун вернулся сюда уже через две недели с момента дисквалификации, остальные тут не были ещё дольше. Так что, очевидно, что они ностальгировали, по тем моментам, засевшим им в сердца.

Они желали стать звёздами и главными героями. Как ещё назвать эти чувства, кроме как жадность?

Он вспомнил несколько слов, хотя уже и забыл, из драмы они, или из очерка. Директор сказал, что все хотят стать героями собственной жизни, но не у всех получается. То, что они просто смотрят на жизнь, вместо того, чтобы жить ею. Главный герой получает любовь, так что, герои ей живущие не могут её получить, и причина в любви… Всё в этом слове.

Когда он впервые взглянул на эти слова, кто-то, придумавший их, желал сделать их романтичней. Тем не менее, он считал, что сможет их понять, пускай это и вызовет некоторую трудность. Он хотел стать героем, и быть любимым. Вот с такой вот жадностью он столкнулся, смотря на путь Каи и Андерсона.

И это трудно, всегда вставать на правильный путь. Чжо Минджун подавил свою жадность. Он старался это сделать. Сильная рука сжала его руку, впиваясь в кожу. Он удивился и повернулся, чтобы посмотреть, и увидел Хлою, также удивлённо смотрящую на него.

"Прости."

"Ничего-ничего."

Неловкое молчание остановилось между ними. Чжо Минджун тихо спросил.

"Ты не сожалеешь?"

"О чем?"

"О том, что не смогла стать героем."

"Если я скажу честно, ты ведь ничего не скажешь, верно?"

"…А мне есть что сказать?"

Хлоя вздохнула. Они спустились по лестнице и подошли к двери кухни.

"Я не достойна этого места. Ах, я не хочу себя принижать. Но по сравнению с Каей и Андерсоном, я вложила куда меньше страсти и сердца. Мне нужно было вложить их немного больше. Ты знаете о законе встречной реакции, да? Ты толкаешь на гору камень, но если у тебя недостаточно сил, тебя спихнёт назад. Тоже и с жадностью. Нехватка навыков и желания, ни к чему не приведёт… больше потеряешь. Так что, не жадничай."

"…Круто."

"Хии, спасибо."

Хлоя весело улыбнулась. На данный момент, неловкость рассеялась. Дверь на кухню открылась. Участники выстроились и по-очереди попали в кухню. Судьи улыбались. Эмили сказала.

"Очень рада вновь встретиться с вами. Все вы должно быть были очень заняты, но спасибо, что смогли выделить немного своего времени."

"Думаю, вам интересно, зачем вы здесь. Приди вы сами, или с некоторой помощью."

По правде говоря, им было не особо интересно. Потому что всё было очевидно. И это отразилось на их лицах. Мартин прискорбно вздохнул. Могли бы и показать любопытство.

"Сначала я расскажу вам о результатах. Вы будете разделены на пополам во главе с Андерсоном или Каей. Вам придётся готовить разработанные ими рецепты и обслужить 50 клиентов и нас. И…"

Алан на мгновение остановился и посмотрел на Джозефа. Джозеф весело улыбнулся и повысил голос.

"И эти 50 клиентов — шеф-повара из 50 штатов Америки. Получив признание у них, вы получите признание в бизнес кругах этой страны."

После этих слов, не только у Каи и Андерсона, но и остальных восьми блеснули глаза. Если всё так как и было сказано, то их время нахождения здесь полностью оправдано. 'Возможность.'. Они не только помогут Кае и Андерсону, но и обретут возможность. Помимо этого, признание уже удивительно.

"Неделя… Нет, точнее говоря, осталось 6 дней. За это время вам придётся освоить рецепты Каи и Андерсона, а также удовлетворить шефов. Ну и последнее. Верно, Эмили?"

Эмили посмотрела на десятерых. И спокойно сказала.

"Команды будут определены нами."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 110. Встреча в дверях (часть 2)**

"Всё просто. Сначала, вы тайно проголосуете, за кого болеете. Получивший большее число голосов сможет выбирать первым. У вас будет право отказаться, при условии того, что вы не последний."

"…А разве это не нечто близкое к голосованию популярности? Всё-таки финал."

Послышался странный голос. Это был Хьюго. На его замечание, Джозеф улыбнулся и ответил.

"Верно. Голосование популярности. И эта популярность за все эти месяцы могла меняться. Человеческая природа, привлекательность и навыки важнейшие составляющие поваров. На этом и строится это задание."

Джозеф посмотрел на каждого из них.

"Это финал. Сравнивать кулинарные навыки командным способом неэффективно.. Поскольку, навыки всех участников разнятся. Но, пускай и так, мы выбрали командное состязание. Потому что, именно так работают в ресторанах. Есть два шефа. Один готовит хорошо, но навыков управления никаких, и другой, готовит плохо, но кухня работает как часы. В каком ресторане вкусней?"

"…В последнем?"

"Как-то так. Индивидуальное мастерство — это хорошо. Но что важней, правильно вести себя на кухне и управлять ею. Победить в этом состязании можно только если ты правильно управился со всей кухней, а не только с одним участком. Им придётся действовать как Великие Шеф-Повара. Какие бы у тебя ни были навыки, умение руководить процессом тоже немаловажно."

На мгновение всё затихло. Чжо Минджун молча посмотрел на Каю и Андерсона. Насколько хорошо себя смогут показать эти двое в качестве шеф-поваров…

'Выросла ли Кая ещё больше?'

Всё изменилось с их первой встречи, но он беспокоился, встанет ли для неё это проблемой или нет. Насчет Андерсона, на этот счет можно не беспокоиться. Хоть он и был слабее, в этом у него должно хватать навыков.

Началось голосование. Ничего удивительного в том, что Чжо Минджун написал 'Кая', нет. Даже если он и был близок с Андерсоном, то не так сильно как с Каей. Для начала, он был фанатом Каи.

'Кто победит?'

Речь шла не о состязании, а о голосах. Чжо Минджун думал, что это будет Андерсон. Хотя, если говорить о личных силах, по правде говоря Кая сильней.

В их глазах блистало любопытство. Два голоса за Каю, три за Андерсона, один за Каю, и… два Андерсону. 5:3. Андерсон победил. Кая огорченно нахмурилась. Эмили улыбнулась.

"Отлично. Андерсон, право первого выбора за тобой. Кого ты выберешь? И ещё, ты должен учитывать, что тебе в праве отказать. А это значит… что лучше выбирать лучшего последним."

Андерсон посмотрел на людей. Сочетание мастерства, индивидуальности, стиля и другое. Человек, нужный Андерсону, Чжо Минджун. Говоря о Хлое, она больше опирается на азиатскую кухню, нежели западную, но у Чжо Минджуна всё сбалансировано.

'Его получить не выйдет.'

Даже сейчас было заметно, что Чжо Минджун смотрел на Каю. Если всё так, ему остались немногие. Он чувствовал, что Саша и Марко хороши в десертах, и Кая обязательно выберет кого-нибудь из них. Потому что, обоих Кая забрать не сможет.

"Хлоя. Помоги."

В конце концов, Андерсон открыл рот. Хотя, у Хлои и немного другие склонности, у неё вовсе не слабые основы.

Хлоя прикусила губу. Она была удивлена. Ведь она одна из тех, кто голосовал за Каю. И также как и Минджун, была ближе Кае, а не Андерсону. Вспоминая о дрожащей Кае, спрашивающей, смогут ли они встретиться вновь, ещё до задания было всё понятно.

Она воспринимается, как друг и младшая сестрёнка. Но, если честно, трудно игнорировать тот момент, когда Андерсон ей помог. В тот день, когда она вылетела, Андерсон помог остаться ей наедине с Чжо Минджуном. Думая об этом, она беспокоилась, что её действия будут выглядеть безжалостно. Потому что она мягкий человек. Она — человек, не преданный до конца своим чувствам, и выглядела глупо.

Однако.

"Мне жаль. Но я хотела бы провести это время с Каей."

Хлоя отказалась. Ей стало жалко Андерсона, но, ей тоже надо меняться. Она сделала то, что хотела, и сказала то, что нужно. Поэтому, идя шаг за шагом, в один прекрасный день, она изменится настолько, что не сможет вспомнить прошлую себя.

В конце концов, следующим Андерсон позвал Хьюго. Кая позвала Джоанну. Всякий раз, когда она выбирала, её взгляд останавливался на Чжо Минджуне и Хлое, но она их не звала, Андерсон позвал Сашу, а Кая Марко. Оливия и Иванна отправились к Андерсону… А Хлоя и Минджун попали к Кае.

"Команды выбраны. С сегодняшнего дня, вам нужно будет усердно тренироваться. Думаю, как минимум у пяти из вас есть возможность создать собственный ресторан."

"Речь идёт не об атмосфере уюта. Говорят, кухня — это страна, пускай и не большая. Тут будет множество вещей, с которыми вы будете согласны, а также много чего, о чем вы будете думать иначе. Самое главное, действуйте так, как этого хотите вы. Хотя, вам это и так уже хорошо известно, вы с этим уже сталкивались… Но финальное задание станет для вас большим напряжением. Прямой эфир и клиенты — известнейшие шеф-повара. Так что, готовьтесь заранее."

Сказал Джозеф ещё до того, как Мартин дал знак. Мартин открыл рот.

"Стоп — снято!"

—

"…Арбузный гаспачо, лангустин с пюре из кефира и моркови в качестве гарнира, сушеная тыква с тортеллини, карпачо из артишоков с турецким скалоппине, а также тарт татен и сорбет на десерт…"

(П.П. Гаспа́чо (исп. gazpacho) — блюдо испанской кухни («средиземноморской диеты»), холодный суп из перетёртых или пюрированных сырых овощей, прежде всего помидоров. Кроме них, в состав гаспачо входят оливковое масло и чеснок, огурец, сладкий перец, лук, уксус или лимонный сок, соль и могут быть добавлены пряности и хлеб.

Тортелли́ни (итал. Tortellini) — итальянские пельмени из пресного теста с мясом, сыром или овощами. Историческая родина тортеллини — регион Эмилия, однако сейчас эту разновидность макаронных изделий готовят по всей Италии. По своей форме тортеллини напоминают маленькие пельмени, уголки которых соединяют, чтобы получилось кольцо или бутончик.

Скалоппине(тонко нарезанное мясо) — итальянское блюдо из тонко нарезанных кусочков мяса, чаще всего из телятины, свинины или курицы, в муке, обжаренное, а затем томящееся в томатном и винном соусе.)

(Скалоппине)

Чжо Минджун воссоздал рецепты у себя в голове. А затем улыбнулся. Средний балл, композиционная оценка — всё превосходно и изыскано. Но не это заставило его улыбнуться. Это потому, что он чувствует, что здесь проглядывается философия Каи.

(Гаспачо)

"Она сказала, что хочет создать такой ресторан, в котором сможет поесть каждый. Даже в рецептах это заметно."

"…Ты до сих пор это помнишь? Это немного неловко."

Покраснела Кая и почесала затылок. Она взглянула и сказала.

"Думаешь, всё будет отлично?"

"Если повнимательней на всё посмотришь, То заметишь, что всё будет замечательно."

"Тогда, хорошо."

"Как ты планируешь разделить роли?"

Спросила Хлоя. Кая наклонилась и положила руку на подбородок с 'Хмм', и открыла рот.

"Думаю, будет хорошо, если каждый сделает по рецепту, а после будет работать в том направлении, в котором более специализирован. Они сказали, что нужно готовится заранее… Даже если и так, разве не нужен человек, для помощи в подготовке?"

"Мы должны подумать, как всё это реализовать?"

"Для начала, давайте обсудим. Мы должны организовать наши мысли и снять стресс. Что у вас было хорошего? Минджун, говорят, ты путешествовал."

"Даже если я и путешествовал, везде примерно одинаково."

"Я тоже в будущем хочу попутешествовать. Я никогда не путешествовала."

"Я уже это слышал. В скором времени тебе это удастся. Теперь, ты прославишься, хотя, о чем я говорю, ты уже прославилась. Не только в Америке, но и во всём мире ты известна."

После слов Чжо Минджуна, Кая неловко улыбнулась и торопливо опустила уголки рта.

"Всего-лишь мечты."

"Знаю. Незачем быть столь серьёзной."

"…Марко. Чем занимаешься."

"Ух… Это."

Марко замялся. Не потому что у него не было слов, напротив, он много чего хотел рассказать, но у него не выходило. Марко улыбнулся и сказал.

"В действительности, я управляю кафешки. Не как владелец, а как шеф и кондитер. Я не очень знаменит, но даже так, это мой первый магазинчик."

"…Будешь кафе-мастером?"

Джоанна удивлённо посмотрела на Марко. И именно в этот момент.

"Кто кем стал?"

Пришел Андерсон. Точнее говоря, Андерсон и его команда. Джоанна строго сказала.

"Не надо шпионить."

"А какой смысл делать это в этом задании?"

"…Думаю, никакого."

"Тц, так о чем вы говорили? Марко стал шеф-поваром?"

На вопрос Андерсона, Марко поспешно покачал головой.

"Это сильно сказано, шеф-повар… Я лишь шеф в городской кафешке."

"Удивительно. И довольно откровенно."

"…Это не то, что ты должен был сказать."

Рассмеявшись сказал Чжо Минджун. Андерсон нахмурился.

"Что-то обо мне?"

"Ты достиг финала. Знаешь ли ты, чего это стоит?"

"Если не смогу победить, будут таким же как ты."

"У тебя есть причины для неуверенности? Обычно, ты говоришь, что обязательно победишь."

Андерсон не ответил. Чжо Минджун посмотрел на команду Андерсона. Хьюго, Иванна, Оливия и Саша. Если что-то и изменилось, так это то, что Хьюго подрос. И доказать это было просто. Система показала ему. Уровень готовки Хьюго стал 7.

Но, потенциал команды Каи был лучше. Хотя, полагать что их сила больше только из-за цифр бессмысленно, это как нумеровать футболиста по статистике… Даже если это основа. Смотря на это через систему, команда Каи не могла проиграть.

'Я позволю ей проиграть.'

Что бы то ни было, он не должен изменить исход финала. Андерсон сказал несколько слов и покинул это место. А они продолжили говорить. Веки Чжо Минджуна сомкнулись и раскрылись. Хлоя посмотрела на Чжо Минджуна и спросила.

"Устал?"

"Нет, лишь глаза."

"Может я тебе чайку заварю? Я практикуюсь в этом."

"Нет, всё в порядке. Когда спустишься на кухню, сможешь принести?"

"…У тебя остался шрам."

После слов Хлои, Кая отвела взгляд. Чжо Минджун на мгновение положил руку на шею.

"Хороший шрам доблести."

"Смотря на это, я вспомнила, что есть какие-то татуировки для заживления шрамов. Ты об этом подумывал?"

"Интересно. Если он действительно ужасно выглядит, то думаю, стоит его убрать… а разве он отвратителен?"

"Нет-нет."

Поспешно ответила Хлоя. И сказала с жалостливой улыбкой.

"Это круто. У тебя остался шрам. Кто может сказать что это не круто? Да и не так он заметен. Выглядит как небольшое пятнышко."

"Пятнышко…"

"Тем не менее, это нормально. По крайней мере, ничего серьёзного. Если бы он был большим, это можно было бы назвать уродством."

Разве её обеспокоенный голос, слегка хлюпающий, не милый? Это конечно же не сопли, её голос был хорошим. Чжо Минджун мягко улыбнулся. Чтобы поддерживать теплые отношения, он отверг признание.

"Я всегда благодарен. И, прости."

"Это хорошо, что ты благодарный, но не извиняйся. Если меня начинают жалеть, то я тоже начинаю жалеть этого человека."

"Понял."

Тишина продлилась момент. Нет, не только между ними, а между ними всеми. Возможно, потому что у них не было слов, а может, им просто было сложно говорить. Джоанна открыла рот.

"Мы должны делать то, что делали всегда?"

"…Ругать Андерсона за его спиной?"

Инстинктивно спросила. Джоанна хихикнула и покачала головой.

"Это тоже неплохая идея, но нам следует вернуться к делам."

Сказала Джоанна и указала на рот.

"Давайте есть."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 111. Встреча в дверях (часть 3)**

Чжо Минджуну не нравились лангусты. А если конкретней, не сам аромат, а внешний вид, чем-то напоминающий насекомое. Вот почему, когда срезаешь оболочку хвоста лангустин был уже наполовину готов, именно поэтому, он не мог быстро обрабатывать норвежских лобстеров. Джоанна посмотрела на него и усмехнулась.

"Ты прям кот пугливый."

"…Это немного противно."

"Что противно? Смотри какой красавчик."

Джоанна подняла жаренный лангустин. Затем умело сняла оболочку и достала мясо.

"Видишь? Всё просто."

"…Да знаю я."

"К финалу привыкнешь."

После слов Джоанны, Чжо Минджун вздохнул начиная обрабатывать так как она показала. Он не хотел выглядеть трусом. После вынимания мяса и охлаждения, можно приступать к вторичным продуктам. Причина, почему он работает с лангустином, который ему очень не нравился, это легко изменяемый вкус, как у пюре, пенки и другого.

Соус. Это один из возможных вариантов. Соус, морковное пюре, пюре из кефира, пенка из кефира. Всё это Чжо Минджун мог отлично приготовить. Он следовал рецептам Каи, но их можно было свободно изменять, основываясь на собственных суждениях.

'Я могу сделать пюре лучше, чем кто-либо.'

Нет, конечно, если взять во внимание весь мир, много кто сможет сделать его лучше него, но по крайней мере тут он был лучшим. Он был уверен, что в соусах он на голову выше Андерсона и Каи.

А со временем уверенности прибавлялось. Его уровень готовки был 7. Его понимание во французской, американской и других кухнях поднялось довольно высоко. Он был уверен в гармонии вкуса ингредиентов и аромата соусов, а также знал, какие блюда получатся очень вкусными. Он знал, что он с легкостью понимает смысл этого в процессе готовки.

Вот почему он был уверен. Он полагал, что Кая сможет победить. Нет, он сделает всё для победы Каи. И сможет себя проявить.

Кая взяла гаспачо. Поскольку, гаспачо холодное блюдо, не имеет значения, если сделать его заранее. Так даже лучше, подготовить заранее и сконцентрироваться на других блюдах.

Для начала, такого было решение шеф-повара. Такого не было бы, что они по-хватались за сковороду или нож, только если это небольшой ресторанчик. Это не из-за чувства превосходства. Руководство кухней — это сложная работа, и даже сложней самостоятельной готовки.

Даже взглянув на Алана, можно было это понять. Его уровень готовки был 8. Несомненно, даже если Кая на том же уровне, между ними всё-равно будет огромный разрыв. Но, независимо от того, что у него 8 уровень, он управляет рестораном со звёздами Мишлен. Потому что, помимо собственных навыков готовки, у него есть уверенность в своих способностях управления кухней.

А в глазах Чжо Минджуна, Кая была не только хорошим шефом, но и человеком имеющим отличный вкус. Чжо Минджун знал результаты готовки как собственные пять пальцев, а Кая могла понять степень готовности блюда по соусу. Но это зависит не только от её вкуса. Она может понять степень готовности по внешнему цвету.

'Мне не о чем беспокоиться.'

Оформление Чжо Минджуна было простым, но роскошным. Он налил пюре на тарелку и выложил жареную морковь в утином жире и жареного лангустин. Рядом с лангустином оказался лист шалфея, смотрящийся как небольшое деревце. Закончив оформление, он нанёс кефирную пенку на мясо. И так, пять блюд были готовы. Кая проткнула лангустина палочкой и кивнула.

"Отлично. Хорошая работа."

"Такой аромат, который ты и хотела, верно?"

"Почти? Даже если и так, ощущение деликатности отличается. Будучи тем же самым рецептом, но из других рук, он чудесен."

"Если работаешь в ресторане, невольно, ты должен готовить так же как и другие. Тогда, претензий от клиентов будет гораздо меньше?"

"…Как самодовольно."

"Я не самодовольный. Просто я беспокоюсь о том, что моя гордость становится наглостью."

Но он решил, не делать этого больше. Оценка была проста. После ссоры с Каей, Чжо Минджун о многом подумал. И теперь, принижать себя стало трудней. Ему нужно было отвлечься. Если Кая будет зависима от него, он станет для неё опорой и будет зависеть он неё. Что-то вроде этого.

Чжо Минджун посмотрел на своё блюдо. Пюре из моркови, казалось растаявшим апельсиновым соком, расположившееся прямой линией, а рядом, пюре из кефира было в виде завитушек, как макароны. Нормальное оформление. Вкус также был признан Каей.

"Я не… отступлюсь больше. Я знаю, каков мой путь, и знаю своё место. Есть единственное, что я должен делать. Идти вперёд."

"Верно. Так лучше."

Гордо сказала Кая. И что более интересно, ей понравился осмелевший Чжо Минджун, даже больше прежнего.

Блюда начали выставляться по одному. Пять мест, перед которыми было пять блюд. Марко заинтересованно касался их вилкой, и сказал.

"Похоже на шведский стол. Нет, точнее на вечеринку?"

"А что такого? Просто пробуй по-порядку."

"И в каком порядке?"

"Гаспачо, лангустин, пасту, индейку, а после сорбет и тарт татен."

За исключением гаспачо и пасты, всё остальное было на 8 баллов. Пасту готовила Джоанна. Но, оценка рецепта пасты и так не тянула на 8. И в довершение, у Джоанны не было навыков, чтобы сделать самостоятельно пасту на 8 баллов. Если бы это была Кая, могло бы получиться всё иначе… но, никакой гарантии, что она сможет всё сделать для 50-ти клиентов без ошибок.

И даже если оно на 7 баллов, это ещё не значит, что оно не вкусное. Если подумать о самгёпсале, это подтверждалось. Даже если готовить на гриле, мало вероятно, что получится превзойти 7 баллов. Но сказать что это было не вкусно, нельзя. Джоанна готовила пасту — тортеллини. И это было выдающееся особое блюдо. Однако, ингредиенты для пельмешек были свежими, и вкус жаренной тыквы давал приятный сладкий привкус.

Это было кристально вкусно, отличное блюдо. Настолько, что его можно без проблем подавать к столу.

Другие блюда тоже были похожи. Индейка Хлои сохранила свой густой аромат, как в фуа-гра, а когда они ели госпачо с артишоками могли почувствовать его волокнистую структуру утиного мяса завёрнутого в редьку. И, конечно же, вкус был роскошен.

О сорбете и тарт татене Марко не нужно ничего говорить. Эта выпечка демонстрировала, почему Марко это Марко.

В действительности, когда люди идут в роскошный ресторан, они могут почувствовать громадную разницу между обычной и ресторанной выпечкой. И это было неизбежно. Большинство роскошных ресторанов не сильно обращают внимание на выпечку, потому что их выпечка и так основа большинства из них. В конечном итоге, их выпечка всегда получается мягче и приятней по текстуре, с максимально приятным ароматом сливочного масла и круп.

И сейчас, от выпечки Марко он почувствовал роскошь ресторана. Также как очарователен рис, так и выпечка Марко была притягательной, делая вас счастливым даже без соусов или сливочного масла.

Однако, на лице Каи не было улыбки. Но Чжо Минджун не мог спросить причин. Он чувствовал, что если спросит её, то только обременит.

В ту ночь, или лучше сказать рассвет, Чжо Минджун открыл глаза. Он не мог нормально разглядеть окружающую обстановку, действительно ли он проснулся, или просто закрыл глаза и открыл. Его тело было уставшим, а разум чист. Он проспал всего 3 или 4 часа.

Когда он по привычке взял мобильник, увидел, что было 3 утра. Слишком рано, чтобы просыпаться. Он не хотел пить, или даже сходить в туалет.

Когда он уже хотел закрыть глаза и вновь заснуть, он увидел значок на краю экрана. Это было сообщение от Каи.

[Кая: Спишь?]

Минут 30 прошло с того момента, как она отправила сообщение. Ему было интересно, она проснулась когда послала ему сообщение, но его пальцы быстро двигались ро экрану.

[Я: Только проснулся.]

Ответ пришел не сразу. Когда у него уже начали смыкаться веки, завибрировал телефон.

[Кая: Ах, извини. Только сейчас заметила. Ты не спишь, да?]

[Я: Нет. А что-то произошло ночью?]

[Кая: Я не могу заснуть. Интересно, должны ли мы спеть друг другу колыбельные, раз уж не спим. Рассказать всякие сказки тоже неплохо.]

Чжо Минджун перечитывал вновь и вновь пришедшее сообщение со странным лицом. Вероятно, Кая всё поняла и прислало ещё одно.

[Кая: Это шутка. Ты опять всё серьёзно воспринял, да?]

[Я: Нет.]

[Кая: Посмотри как ты лжешь. Встань, включи свет и посмотри в зеркало. Отличное ли у тебя лицо?]

Ему было интересно, почему она говорит столь неожиданные слова, и не заметил как уже стоял перед зеркалом, как и сказала Кая. Его волосы были грязноваты, а в остальном всё прекрасно. В тот момент, когда он хотел ответить, послышался стук от двери.

"Если у тебя всё отлично, выходи. Давай проведём это время как пациенты страдающие бессонницей и посочувствуем друг другу."

"…Я оденусь. Подожди."

Чжо Минджун носил рубашку с капюшоном скрывавшую его волосы. И как только он вышел из двери, он рассмеялся. Кая была одета также. Потрёпанная белая рубашка с капюшоном и черные шорты. Может она скрывала свои растрёпанные волосы, но они у неё вываливались по бокам так, будто у неё на голове была меховая шапка. Кая сказала.

"Ты не будешь ничего говорить, что я не мыла свои волосы утром, да?"

"А это не очевидно?"

"Разве что тебе."

"…Думаю, я мог бы."

Розовая жвачка Каи оказалась выше её белых зубов. И когда её рот открылся, он увидел не жвачку, а её острый язычок.

"Хочешь поговорить?"

"Ты пришла сюда для этого."

"Давай выдвигаться. В сад пойдём?"

Эти двое шли по направлению к саду, бок о бок. После недолгой прогулки, Кая начала скакать вверх-вниз. Её руки лежали в карманах, а её капюшон дрожал.

"Угх, даже летом по ночам холодные ветра."

"Вот почему надо правильно одеваться. Шорты слишком короткие. Пойдём внутрь?"

"Нет, я в порядке. Я гуляла по Нью-Йорку в шортах даже зимой. Летом-то с чего мне мёрзнуть. Я сильная. Кая Лотос… такая вот девушка."

В её голосе слышалась непримиримость, и в конце концов, Чжо Минджун, причмокнув, ничего не сказал. Он ясно понял, что она чувствует себя неудобно. Это было неизбежно. Финал. На границе между победой и дисквалификацией, и единственный шаг может всё разрушить. Но даже если Кая не победит, её будущее точно не будет ужасным.

"Ты победишь."

"Как ты можешь говорить такое так легко?"

"Потому что я сделаю тебя победителем."

"Странный. Из неоткуда получил уверенность."

"Я говорил тебе, что не намерен отступать. Мы — повара, и в конечном итоге, мы идём по сложному пути, и есть только одно, что мы должны делать: готовить вкусные блюда. И мои блюда вкусные."

Луна ярко светила. Такого яркого лунного света он не чувствовал, даже когда был в городе. Все фонари выключены, но проблем с видимостью не было. А потому, его лицо было отчётливо видно.

"Я уже и забыл, но это то, что я хотел. А также, это будет важно для моих клиентов, пришедших в роскошный ресторан… И в конце концов, сделать отличное блюдо, вот моя мечта. И теперь, я думаю, что она наполовину исполнена. Так что, теперь мне лишь нужно получить побольше уверенности."

"…Прости за прошлый раз. Я устроила истерику из ничего."

"Нет. Я всё понимаю. Теперь, я скажу тебе честно, когда ты сказала, что я твой маяк, я почувствовал себя счастливым. Это было трудно понять. Потому, если я твой маяк, я хотел бы осветить все пути, которыми ты идёшь. Я не был уверен, что способен на это. Нет, вероятно, тебе нужно лишь поверить в меня. В меня, и в тебя."

Он не понимал почему, но когда он это сказал, он почувствовал себя намного легче. Глаза Каи тускло заблестели. В этот момент, он подумал, что она плачет, но нет. Её веки дрожали, будто хотели что-то сдержать.

"Ты говоришь… что веришь?"

"Да. Я верю, что смогу осветить твой путь, даже если ты не можешь этого сделать, ты та, кто достигнет мечты. Поздно, но я осознал это."

"Пообещай мне. На мизинцах."

Кая протянула свою руку. Её мизинец дрожал на холоде.

"Дай мне победить. По крайней мере в этом состязании, позволь мне поверить, что ты мой маяк, и я от тебя завишу. Это всё, чего я хочу. Ты можешь… пообещать мне?"

Чжо Минджун взглянул на мизинец Каи. Это был длинный, тонкий белый палец. Её ногти были аккуратно подстрижены, а складочки на пальце были резкими и не глубокими. Может быть это из-за холода… Но её палец немного покраснел.

Их мизинцы переплелись. От Каи он получил холод, мягкость и гладкость. И вытянул большой палец. Он слегка отличался от мизинца. В нём было больше упругости, чем гладкости.

Каждый почувствовал и жар и холод одновременно. Они не знали, были ли их руки холодными, или руки другого.

Даже после того как вытянулся большой палец, их мизинцы не разъединились. Кое-что было между ними. Просто ли теплое чувство, или нечто большее?

Их руки разошлись. Разъединились и медленно разошлись. Палец, некогда бывший в тесной связи с другим, спрятался в кулак. Они не сказали ни слова. Тишина стоила больше тысячи слов.

Рассвет. Погода была, наверное, ясной.

Сегодня луна была ближе уличных фонарей.

5 дней до финала.

4 дня.

3 дня, 2 дня, 1 день.

…

0 дней.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 112. Масштаб победы ( часть 1)**

Хлоя глубоко вздохнула. Она перевязала свои волосы белой банданой с цветами, и в белом поварском переднике она стала выглядеть очень грубой. Такое странное чувство, будто она стала Джоанн после Джоан из моды 20-ых. Говорят, что мода того времени была довольно хорошей, но, в конце концов, это прям возвращение в прошлое.

Белая рубашечка в полоску, коричневый кардиган и коричневая шляпка с меховой выделкой. Будто она американская принцесса того времени. Если она так пойдёт на задание, это будет забавное зрелище, но, к сожалению, этого не произошло. Персонал уже заготовил им униформу, и двое опустили голову, разочаровано.

"Я хотела показать чувство моды в последний раз."

"Я тоже."

"Как насчет того, чтобы пойти на следующее интервью, как модель?"

"Думаю, из-за моего низкого роста это не получится."

На шутку Чжо Минджуна Хлоя серьёзно ответила. Неужели она хотела стать моделью? Кая долго смотрела на униформу, не открывая рта.

"У нас получше чем у них."

Униформа Каи была черного цвета. С другой стороны, у Андерсона белая. В действительности на ярком легко заметить пятно, да и черный цвет внешне выглядит лучше. Для начала, он немного стройнит.

Когда все переоделись, Кая открыла рот. В её голосе не чувствовалось мятежности и возмущения. Её голос был спокойным и теплым.

"Спасибо всем тем, кто на протяжении этих 6 дней усердно работал, не смотря на мои методы, не говоря ни слова. Несомненно, победа будет за мной. Нет…"

Кая сменила дыхание и сказала так, будто ругалась.

"Победа будет за нами."

Все ответили улыбкой. Им было интересно, что, если бы Кая не выросла на этом состязании.

И это не только кулинарные навыки. Она выросла как личность. И, конечно же, все в той или иной степени выросли здесь. По другому на этом состязании не могло и быть. Всё то недолгое время они должны были готовить и готовить, положив на это всё. Они должны были сотрудничать с теми, с кем даже не разговаривали, а иногда готовили что-то, с чем до этого не сталкивались. Если бы они не выросли в столь экстремальных ситуациях, это было бы странно.

Успокоившись, они пошли к кухне. Вы наверное задаётесь вопросом, а есть ли смысл волноваться, если это даже уже не их конкуренция. Это было место, куда смотрели известнейшие шефы со всего мира. Если их заметили, значит вся Америка будет наблюдать за ними.

Больше всего они хотели, чтобы Кая победила. Потому что, если бы они этого не хотели, их бы здесь не было. Не было таких, у кого бы были злые намерения, из-за того, что она может готовить лучше, чем они. По крайней мере, между ними.

Как только они попали на кухню, они запечатлели один момент. Занавес между залом и кухней исчез. А это значит, что скоро шефы будут проверять их готовку. От этого у них сильно забились сердца, и участилось дыхание.

Однако, это была хорошая нервозность. Может, назвать её адреналином было бы лучше. Что собственно можно сказать не только о Хлое. Обстановка вынуждала их чувствовать это. Они покажут не только своё мастерство признанным миром шефам, но и усилия с их плодами.

Чжо Минджун глубоко вдохнул. Внутри его разросшейся груди кружилось множество эмоций — нервозность, ожидание, волнение — однако, когда он выдохнул, всё это ушло. Есть только одно, что у него осталось: намерение. И это не было намерением победы, это было намерение сделать Каю победителем. Простое намерение.

'Приготовим нечто вкусное.'

Это и легко, и трудно одновременно. Неважно, пойдёт он исключительно корейской, азиатской или западной, в конце концов, всё одно. В рот кулак не запихнёшь, он должен решить.

'Нет, сейчас я должен думать не о себе.'

Это был рецепт Каи, её мысли и идеология. И теперь, ему нужно подстроиться под колорит Каи. Так что он должен сейчас делать? Просто копировать рецепт, как машина? Эти мысли крутились в голове у Чжо Минджуна последние 6 дней. Что он может сделать, чтобы приготовить лучшее блюдо? Создавая чужие блюда, что он должен ощущать по отношении к ним?

И ответ пришел не от чего иного, как от музыки. Точнее говоря, от классической музыки. Когда он слушал 3-ий концерт для скрипки Моцарта, он был вдохновлён, как Эдисон лампочкой.

Отличный шанс. Короткая мысль.

'Конечно же для Моцарта, концерт Хиллари был лучше.'

В классической музыке, даже если это один и тот же кусочек, всё может полностью измениться от его режиссера и исполнителя. И это не сколько интерпретация, сколько чувства. Движение смычка, страсть и преданность, частота и диапазон в перерывах. Все эти мелочи указывают на личность исполнителя, а результат становится кардинально не похожим на первоначальный.

И только поэтому, никто не мог сказать, что это не Моцарт. Ведь конец один.

И рецепт Каи был для него партитурой. Как если бы он должен был разбираться в нотах в качестве режиссера и исполнителя. И именно поэтому, он подумывал, что Кая хотела выразить лангустином? Чего она хочет добиться? Какой именно аромат она желала показать?

Он изучал и анализировал, и тогда он понял. Аромат Каи просто трудно описать словами. Он точно понимал то, что она хотела.

И теперь, он мог прекрасно его воссоздать. Дальше только оценка работы Каи. Оценка будет варьироваться в зависимости от того, насколько она хорошо всё приготовит. Чжо Минджун верил в рецепт Каи, но не из-за высокой оценки системы. Всё из-за того что он уже видел. Что он ел.

Судьи стояли перед столами. Джозеф спокойно сказал.

"Сегодня эти столы займут шефы со всей страны. Готовы ли вы удовлетворить их?"

"Да. Готовы."

Ответила Каи, ни на секунду не задумавшись. Джозеф удивлённо посмотрел на неё.

"В тебе сегодня больше уверенности, чем обычно. Даже если это ты, я думал, ты будешь нервничать на этом этапе."

"Не хочу остаться в дураках из-за того, что я разнервничалась."

"Отлично. Сохраняй самообладание. Андерсон, ты как?"

"Уверен, что я более спокоен, нежели Кая."

Вероятно, он не хотел проигрывать ей, поэтому Андерсон и ответил так жестко. Но по сравнению с Каей, лицо у него выглядело нервным. Алан прямо сказал.

"Помните. Сейчас вы не одни. У вас есть союзники, и вы должны встать во главе их. Забудьте об отношениях на протяжении всего состязании. Скоро прибудут клиенты. И я считаю, что вы должны показать себя с хорошей стороны."

Андерсон закрыл рот. Он не хотел совершить глупую ошибку в столь ответственный момент. И сейчас, этот момент один из важнейших в его жизни.

Задание началось.

—

У каждого стола стояли по три стула. Некоторые могут сказать, что лучше четное число стульев, но в действительности, лучше ставить стулья треугольником, для более удобного потребления пищи и поддержания разговора. Так будет легко сосредоточиться на еде, а также взглянуть на людей по бокам.

Однако, был один стол не соответствующий этому. Это был Нью-Йорк и Калифорния. В Америке 50 штатов, и один из них Вашингтон. Если все разделить по три, то естественно, что на одном будет двое. Представитель Нью-Йорка надменно погладил бороду и проворчал.

"Как вообще уживаются эти парни из Иллинойс в Чикаго, и так спокойны?"

"Это нормально, что люди из одного региона относятся к друг другу спокойно. Просто они похожи."

"Спокойствие это проблема второстепенная. Я приехал в Чикаго, и даже не смог попробовать чикагской пиццы. Что за идиотизм?"

На ворчание нью-йоркца, калифорнийка тихо рассмеялась. Её учитель говорил, что она ещё встретит ужасный вкус.

"Даже если это прекрасно, в конце концов, это лишь кусок сыра. Ты и правда хочешь положить это в рот?"

"Попробуй достойнейшие блюда из Нью-Йорка. Бывает такое, что временами ты начинаешь скучать по этим взрывным вкусам. Ты так говоришь, потому что ты житель 'небесной' Калифорнии."

"И ты готовишь эти достойнейшие блюда сам."

"В действительности, когда сам готовишь эти блюда, они уже не так вкусны. Если есть чужие блюда, как правило, они вкусней."

"…Я так не считаю."

На четкий голос калифорнийки, нью-йоржец скривил нос с 'Хпмф', и медленно перевёл взгляд на кухню.

"Он же сын Фабио и Амелии, да?"

"Да."

"Он выглядит мерзко, так что, я более чем уверен, что он их сын."

"Вот как, разве он не довольно отлично выглядит? Его тело кажется сильным, и таким мужественным."

"…Он прям сын тебе. Не смотри на него так."

"Сын это слишком! Лучше сказать, что он похож на племянника. У нас разница в возрасте меньше чем на 20 лет. И вообще, я на него так не смотрела! Мой сын уже в начальной школе. Он не такой большой!"

Чопорно сказала кадифорнийка. Вместо ответа, нью-йоржец просто посматривал на других.

"Точно, а это Мая."

"…Ты не про Каю говоришь?"

"Ах, верно. Кая. Доживи до моих лет. Почувствуешь, какого это, когда имена начинают казать похожими."

"Ещё бы назвал её Инка… Ладно, забудь. Сначала, как ты заметил, руководство кухни."

"Кажется, корявенько."

"Ты о чем?"

"Во-первых, они подают гаспачо этому техасскому уроду, вместо меня."

"…Замечательно. А во-вторых?"

"А во-вторых, не ори, знаешь как по ушам бьёт. Сильно ты сможешь сконцентрироваться, когда тебе у ухо орут?"

Для начала, общее, что они могли показать, это свою концентрацию. Калифорнийка странно смотрела на него, будто сказанное им не было убедительным и посмотрела на них.

"Хочешь кого-то взять?"

"Андерсон. Для начала, если я его возьму, его можно поставить на роль су-шефа. Пару лет подучить и он уже без проблем сможет управиться с огромным рестораном в качестве шеф-повара. И…"

Нью-йоржец прервал свои слова. Кая везла тележку к их столу. Нью-йоржец посмотрел на Каю и спросил.

"Ты сказала, что приехала из Нью-Йорка, да? С какого рынка?"

(П.П. Оп, тут я немного встрял… думал что она из Британии, но оказалось вот как.)

"Свободный южный рынок."

"Ах, там отличные цены, но с гигиеной не очень."

"Тогда сходите туда, где всё хорошо с гигиеной, но плохо с ценами."

"Могу я считать, что в этом гаспачо всё нормально с гигиеной?"

"Может оно получилось немного грязноватым, но вам не привыкать."

Кая, закончивая подавать гаспачо, ухмыльнулась, смотря на нью-йоркца смотрящего на неё пустым взглядом.

"Отличное блюдо."

Кая двинулась к другому столику. Нью-йоржец подавленно сказал.

"У молодёжи в эти времена нет никакого уважения к старшим."

"Это тоже самое, что стать тебе нормальным стариком, а не этой мерзостью. Прежде ты был… нет, тогда ты был."

Нью-йоржец не ответил. Он взял ложку гаспачо и поднёс ко рту. В этот момент его взгляд стал энергичней.

"Чистый вкус."

"Ммм, это верно. Вкусно. Хотя, в случае гаспачо, трудно сделать его не вкусным, а это ещё лучше. Вкус арбуза плотней, чем обычно…"

"Начнём с малого, в общем неплохо."

Блюда команды Андерсона ещё не появлялись. Было 50 клиентов. Даже если их пять человек на кухню, трудно что-то качественно приготовить. И для них это ничем бы не отличалось. На обычной кухне, не теряя качества и клиентов, можно обслужить около 30 человек. Но даже так, это возможно, работая беспрестанно в команде, с привычными рецептами.

Именно поэтому, шефам пришлось разделиться на две группы. И в их случае, сначала съесть блюда Каи.

И тогда, пришел шеф из Иллинойс. Человек с белыми волосами, улыбнувшись, сел на своё место.

"Я немного припозднился."

"Ничего не осталось для тебя."

"Это было слишком."

Иллинойзец ухмыльнулся и поднял ложку. Нью-йоржец неприязненно сказал.

"Оно слишком ценно, чтобы давать его опоздавшим."

"Просто взглянув на это, кажется, что оно хорошо приготовленно."

"Отличные ингредиенты. Они не используют плохие ингредиенты. Как я посмотрю, с ферментацией также отлично справились."

"На этом задании они успели с ферментацией?"

"Я слышал, что они вчера делали заготовки. С тестом для выпечки всё также. Нам же и лучше. Там мы съедим больше вкусностей."

Гаспачо только начало. Кая подошла и расставила тарелки с лангустином, приготовленные Чжо Минджуном. Кая начала говорить о лангустине.

"Гарнир состоит из пюре из кефира и морковного пюре. Пенка сверху, это пенка от кефира. Лангустин приготовлен методом соте и дополнительно обжарен с одной стороны. В зависимости от предпочтений можно начать есть с одной или другой стороны, всё зависит от ваших предпочтений."

(П.П. Метод соте означает приготовление равномерно нарезанных кусочков пищи в кастрюле в небольшом количестве масла на сильном огне.)

"Это прекрасно."

Восхищённо сказал иллинойзец. И в самом деле, просто смотря на внешний вид он был прекрасен. Однако, он имел ввиду не это. Это было о сочетании пюре и лангустина в кулинарии. Иллинойзец смочил лангустин в пюре и попробовав кусочек, довольно улыбнулся.

(П.П. Долго искал какую картинку лангустина показать, ну, такая думаю, подойдёт.)

"Отличный рецепт, и ваш товарищ по команде отлично воспроизвёл его без каких-либо изъянов, он тоже замечателен."

"Спасибо. Лангустина приготовил ни кто иной как Чжо Минджун."

"Ох… Это тот человек, с абсолютным чувством вкуса. Я прав?"

"Да, и…"

Кая немного неловко улыбнулась.

"Он повар, которым я восхищаюсь больше всего."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 113. Масштаб победы ( часть 2)**

Это отражалось на лице Каи. И посмотрев на них, она оказалась в затруднении.

"Что с этими взглядами?"

"…Ты говоришь такое, и так спокойна."

"А есть что-то, из-за чего я не могу спокойно об этом говорить?"

"Эм, ладно. Мне нравится твоя амбициозность. И блюдо тоже."

Сказал он, взглядом показывая на лангустин. Кая ухмыльнулась.

"Я уже сказала. Это было приготовлено поваром, которым я восхищаюсь."

"Но это восхищение, оно вообще возможно? Он вылетел раньше тебя. И из этого можно сделать вывод, что он готовит хуже тебя… будь это я, я бы не смогла восхищаться."

После этих слов, взгляд Каи стал жестче.

"Причина, почему ученики восхищаются учителями не всегда его превосходство. Начнём с того, что у Минджуна есть множество талантов, которых у меня нет. И причина, почему он вылетел раньше… ему просто не повезло. И всё из-за того что он иностранец."

"Я не до конца всё поняла, но согласна по поводу восхищения, не только за их превосходство. Бывают такие учителя, которые имеют отличные способности, но они совершенно не восхищают. А есть такие учителя, что даже если у них не хватает навыков, но они достойны восхищения. У меня…"

Калифорнийка взглянула на нью-йоржца. Нью-йоржец не повернулся, но было заметно, что он всё отлично понимает.

"Ну, у меня был не совершенный учитель."

"Эй! Я тебе доверял, а ты не имеешь достаточного опыта и хорошего воспитания…!"

"С чего это у меня нет опыта? Уже в 10 лет я мыла посуду вместо мамы."

"Так ты ещё и била посуду? Я бы тебе вообще зарплату не давал!"

"Знаешь ли, посуда очень скользкая…"

Калифорнийка продолжала есть пюре с таким лицом, будто к ней относятся не справедливо. Нью-йоржец нахмурился, не в силах сдержаться.

Кая незаметно для всех отошла от стола. Она не знала почему, но сегодня она чувствовала себя отлично. Несмотря на то, что сегодня она должна нервничать, сильней чем когда-либо, её сердце было спокойно.

С другой стороны, Андерсону это не удавалось. Нет, конечно же он не показывал, что сильно нервничал, Он руководил кухней, удерживая свой разум холодным. Однако, на его лице проглядывалось беспокойство. Вероятно, в ситуации Андерсона это объяснимо. Это решающий момент его жизни. Здесь, он хотел бы чувствовать себя комфортно, но не мог.

Андерсон несколько раз переводил взгляд на шефов, после чего тут же возвращался к кухне. Он не упускал их лица в тот момент, когда они пробовали еду, и вздохи, скользнувшие меж их губ. Может, это просто комок в горле, или вздох разочарования, он не понимал… Единственное, что было несомненно ясно, это то, что сердце Андерсона трепетало.

'Не думай о конкуренции. Тебе нужно сосредоточиться на клиентах. Сконцентрируйся, Андерсон.'

Однако, надежды и тревоги столкнулись в голове. Его сердце сильно стучало, спрашивая его, действительно ли у него сильные желания по отношению к этому состязанию. Когда он подумал о том, что будет если он вылетит, его дыхание сбилось.

По иронии судьбы, спокойствие Андерсона ушло к Кае. Там, где обычно должны быть суровый и жесткий взгляд, она показывала нежную улыбку, такую какая бывает у Хлои, и обслуживала клиентов. Он начинал нервничать ещё больше, смотря на неё.

'Отвратно.'

Но даже если он ворчал, он понимал. Понимал, что должен был делать вид, своего ужасного характера. Если нужно указать на того, кто уступает, все покажут на него.

Андерсон прикусил губу. Он не мог отступиться. И не только перед Каей, он не хотел отступать ни перед кем. Но это не значит, что он хотел стать лучшим. Потому что в мире кулинарии нет лучшего. Тем не менее, были отстающие. Он видел, как множество старых поваров было выгнано из ресторана его родителей. И он хотел избежать такого исхода.

Андерсон положил жаренное жирное брюшко палтуса на тарелку, а сверху разместил пасту — волосы ангела. Прошедший через фламбе палтус под белым вином и слегка смазанный лаймом. Глубокий аромат брюшка, волосы ангела сваренные в воде с розмарином и слегка сжаренным оливковым маслом.

(П.П. Волосы ангела — Другое название этой пасты — капеллини, она родом из центральной Италии и внешне напоминает длинные тонкие макароны, как спагетти, но намного тоньше.)

В качестве гарнира выступает жаренный персик и лук. Андерсон поставил блюда на стол и начал описывать их.

"Кожа палтуса была смазана лаймом. Волосы ангела я готовил в воде воде с розмарином и сжаренным оливковым маслом. Текстура отдаёт атмосферой Гонконга."

"Так вот он какой, сын Амелии. Кажется, он решил сыграть на международном блюде. Просто пробуя такие блюда, можно не беспокоиться о путешествии по миру."

"Если только говорить об Амелии, Фабио будет разочарован. Со стороны он напоминает Фабио, который регулярно, не используя коричневого или белого соуса, оживляет вкус овощей и фруктов. Почему твои родители здесь? Ах. А разве это не нормально? Или почему здесь не один, а два представителя? Или трон калифорнийки был занят Натальей?"

"…Я здесь не как сын семьи Руссо, а как Андерсон. Если хотите поговорить о моих родителях, то давайте после окончания состязания."

"Холоден, как и всегда. А если присмотреться. Он несомненно напоминает Амелию. Нет. Если бы это была Амелия, остановилась ли бы она на этом? Если посмотреть на него с этой стороны, он напоминает Фабио…"

Андерсон старался не показывать вида. Однако, стол, от которого он отошел, сверкающие глаза этих поваров и попытки найти сходства с Амелии и Фабио в нём. Это было утомительно. Он пришел сюда, чтобы воздвигнуть своё имя — Андерсон, и сделать так, чтобы все забыли чей он сын, но сейчас, когда он оказался здесь, тень его родителей оказалась ещё больше и гуще.

'…Победа будет за мной, безусловно.'

Если он это сделает, это должно что-нибудь да изменить. Он не просто сын знаменитой пары шеф-поваров, он может самостоятельно достигнуть звания — шеф-повар. престиж шеф-повара и 300 тысяч долларов, всё это было вторично. Выбраться из тени своих родителей, вот его главная задача, то что он желает всю жизнь.

Но он не знал, были ли его желание истинней желания Каи. Она всю жизнь прожила в бедности, и не знала, сможет ли зажить нормальной жизнью, которой живут другие.

Но даже если и так, у него есть достаточно весомая причина. А также навыки. Он не желал проигрывать. Потому что считал, что у него безусловно есть мастерство. А также он руководит людьми. Он верил в способности своих товарищей. Хотя и были некоторые различия, в конце концов, они все опытные люди, попавшие в топ-10. И разница между ними и Андерсоном не велика, по сравнению с ней. Так он думал и верил в это.

Время медленно утекало. Прошло 4 часа.

Обеденное время закончилось.

—

Комната ожидания. Андерсон отстегнул пуговицу и рухнул на диван. Обессиленный голос вырвался из его рта.

"Это было трудно. Спасибо."

"Быть одному сложней. Взбодрись. Ты можешь победить."

Андерсон слегка улыбнулся. Хотя он не знал, какие будут результаты, это позволило ему немного расслабиться. Может ли это быть чувство, будто ты выжат как тряпка?

Кая положила свою голову на спинку дивана и уставилась в потолок. Светильник, излучающий свет, всё как всегда, но, почему-то, она чувствовала, что он сияет ярче обычного. У неё закружилась голова. Может, это потому, что она за столь короткий срок так сильно вымоталась? Хлоя положила печеньку в рот Каи. Кая повернула голову с растерянным выражением лица, а печенька всё ещё оставалась во рту.

"Похоже, тебе нужно немного сахара. Съешь."

"Аиеуууой."

"Не болтай с набитым ртом."

Хихикнула Хлоя и нажала на печеньку. Кая с трудом проглотила её и произнесла.

"Угххх…"

И, конечно же, это было нечто ближе к стону, а не к словам. После таких потерь сил, кажется, у неё не было сил даже и слова произнести.

Кая открыла рот и замерла. Она и правда вообще ничего не делала. Закатила глаза, не моргала и даже не дышала. Сколько она уже была в таком состоянии? Когда Хлоя насчитала 30 секунд, Кая глубоко вздохнула.

"…Ты в порядке?"

"Не совсем. Но я счастлива, что сегодня последний день."

"Чем займёшься после состязания?"

"Интересно. Для начала, помогу маме выплатить долг с 300 тысячами долларов… Перееду ли я в другой дом? С 300 тысячами долларов трудно найти хороший дом, разве что, с одной спальней."

"Можешь поехать в другой штат, а не оставаться в Нью-Йорке. Например в Джоджию."

"Даже не знаю. Захочет ли моя мама уезжать из Нью-Йорка. Хотя это и трудно, тут мы прожили почти половину нашей жизни."

"И что с того?"

Резко выразился Андерсон на её слова. Он смотрел на Каю, будто бы это не имело смысла.

"Почему ты говоришь так, будто уже победила?"

"Когда это?"

"В тот момент, когда заговорила о 300 тысячах долларов, это значило, будто ты уже победила."

"Ну не знаю. Если победишь ты, скажешь 'Ах, в действительности, истинный победитель Кая Лотос. Я не только передам славу этой победы Кае Лотос, но и награду.'."

"…Уж скорее будущее, где Алан и Эмили женятся более реалистичней этого."

Кая не ответила. Кажется, вся энергия ушла на копирование Андерсона. Лишь некоторое время спустя, Кая хрипло сказала, будто уже несколько часов подряд пела.

"Я даже не готовила, чего же я так устала?"

"Я тоже. Это нормально."

С наглецой в голосе ответил Андерсон. Хьюго открыл рот.

"Я видел интервью шефов некоторое время назад. Люди считают, что роль шеф-повара легка, потому что им не надо лишний раз браться за сковороду или нож, и лишь проверять блюда. Однако управление целой кухней истощает вас до дна, вы должны постоянно поддерживать ритм и следить внимательно за всем. Вот почему на кухне нельзя расслабляться… И на чистоту, руководители команд чувствовали то же. Как вы себя почувствуете, если вам придётся проходить через это ежедневно?

"Вы двое хорошо поработали. Вы круты."

Сказал Чжо Минджун, ярко улыбнувшись. Это была правда. Их взгляды в погоне за своей мечтой сияли. И он чувствовал, как у него на сердце стало теплее просто от того факта, что они находится рядом с ним на этом самом месте. Но, конечно же, из-за этого его жажда не утихла. Он был лишь на шаг позади них. Однако, он верил, что очень скоро их догонит. Нет, он полон решимости это сделать.

Однако, незачем было чувствовать себя несчастным. Объективно говоря, разве не хорошо, что у него есть друзья? В противном случае, он не смог бы догнать их за всю жизнь.

"Мне интересно, о чем шефы говорят прямо сейчас."

"Меня хвалят."

"Они будут. Но меня в любом случае больше."

Даже полностью измотанные, Андерсон и Кая взглянули друг на друга. Чжо Минджун горько улыбнулся. Что бы то ни было, между ними никогда не будет теплых отношений. Вероятно, ему пришла такая мысль, что они будут жить, как Рэйчел и Сергей, поддерживая взаимную неприязнь всю жизнь. И в этот момент. Пришел кто-то из персонала и выкрикнул.

"Пара финалистов, на кухню."

"…Да."

Тяжело ответил Андерсон и встал. Кая казалась больше уставшей, нежели обеспокоенной результатами. Чжо Минджун посмотрел на Каю.

"Ты победишь."

"…Знаю."

Это было лишь на мгновение, но голос Каи сильно потяжелел. Однако, это было лишь на мгновение, и в следующее мгновение она вернулась в норму. После чего пошла. В тот момент, когда она наступила на следующую плитку, Чжо Минджун неосознанно потянул ноги к трещине на краю плитки.

Однако, протянутая к краю плитки нога дрогнула. Если он не встанет, не сможет коснуться плитки. Но сейчас ни он, ни Хлоя не встали. Единственные, кто сейчас был на ногах, это Кая и Андерсон. Только они могли сейчас более менее нормально ходить. Хотя и устали сильней других…

'Мне бы тоже стоило встать.'

Чжо Минджун сжал кулаки. Ему не терпелось. В этот момент Хлоя положила свою руку ему на кулак. Чжо Минджун повернул голову. В этот краткий миг он хотел одернуть кулак, но посмотрев на улыбку Хлои, он не мог этого сделать.

Она схватила его кулак из собственных соображений. Это была просто нежность. Стряхнув её руку, он бы стряхнул её внимание и нежность. Не известно что насчет других, но с ней он так поступить не мог. Он не был способен на это. Хлоя открыла рот.

"Это ещё не конец."

После этих слов, душная атмосфера освежилась в один момент. От безысходности Чжо Минджун улыбнулся. Хлоя убрала руку, и Чжо Минджун открыл рот.

"Верно. Это только начало."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 114. Масштаб победы ( часть 3)**

"Уже в третий раз, а я всё никак не привыкну."

"Оно и понятно, к такому нельзя привыкнуть. В такие моменты только и можно, что нервничать. И я говорю не только о нашем случае."

На слова Алана, Джозеф спокойно ответил. Переговоры шефов окончены. Осталось лишь объявить. Одному будет благодать, второму тяжелое отчаяние, от столь близкой и недостижимой благодати.

'Было бы неплохо, если бы победителями могли стать оба.'

Хотя освещение и было ярким, темный стол и стены затемняли общий фон. Однако, так не было за белыми столиками, которые были заняты 50 шефами, также одетые в белую униформу, показывая всю важность момента.

Открылась дверь. Дверь была настолько огромной, что наверное слон смог бы пройти, за этой дверью были Кая и Андерсон. Джозеф, стоящий перед 50 шефами, открыл рот.

"Кая! Андерсон! Прежде чем будут объявлены результаты, я вас поздравлю. Но не потому, что вы добрались до сюда. А потому, что никто из этих 50 шефов не сказал ни слова о том, что 'это ужасно'."

"Ко всему этому, это не из-за того, что темпераменты этих шефов были хорошими. Потому что я знаю довольно много людей, присутствующих здесь, очень привередливых к пищи."

После этих слов Алана, некоторые из шефов бросили ему в спину свои свирепые взгляды. Алан ухмыльнулся и сказал.

"Операторы, если вам интересно, кто эти люди, можете показать их лица, чтобы зрители увидели их на своих экранах."

"…Ну, закончим с этим. Вам удалось удивить шефов с высокими стандартами. Во время оценивания это тоже отмечалось. Проще говоря, это было меню из моего ресторана. Если вы знаете шеф-поваров, то должны понимать, как трудно для них делиться ими."

"Так вот."

Сказала Эмили голосом, смешанным с счастьем и нетерпением.

"Кажется, пришел момент, чтобы дисквалифицировать одного из вас. Ведь, из-за того, что вы провалитесь здесь, ещё не значит, что вы провалитесь в готовке."

"Да, я верю, что вы станете отличными поварами. И когда-нибудь откроете собственные рестораны, которые не пойдут ни в какое сравнение с теми шефами, которые собрались здесь."

Кая и Андерсон просто безмолвно смотрели вперёд. Эти двое вечно воевали и конфликтовали, но по иронии судьбы, вынуждены думать об одном и тоже прямо сейчас. 'Я не хочу проигрывать'. Их мысли похожи, и их желания о долгосрочной перспективе.

Победитель Великого Шеф-Повара. Это звание приклеится к одному из них на всю жизнь, они получат признание множества шефов со всего мира и преодолеют ярлык обычного повара. Их будут узнавать повсеместно. И, конечно же, для собственного удовлетворения это идеальное состязание.

И у них были на всё свои причины. Причины, почему они не могут отдать победу в этом состязании. Как Колумб, открывший новый континент, и Амундсен, борющийся за достижения Южного полюса, они также желали достичь вершины. Они хотели, насладиться вкусом, который слаще мёда.

И они скажут, что это было сладко. И то, что это был самый прекрасный вкус, который они только пробовали.

Однако, лишь один человек сможет ощутить этот вкус. Решение 52 шефов и 1 эпикурейца определит победителя. Кая прикусила губу. В этот момент она думала о своей семье. И о доме. О студии, в которой живут три человека. О одежде, закрытой в коробках, предназначенной для всех случаев жизни.

О своей бессильной матери, которая не в силах ничего сделать, смотря на свою дочь. Она не хотела так жить. И, конечно же, даже если она не победит сейчас, многое изменится. Множество ресторанов захотят её нанять, и если ей повезёт, у неё появятся сторонники. Но… она хотела как можно скорее сбежать из этого болота. Она не хотела, чтобы что-то её связывало.

Кая сжала мизинец правой руки. Когда она получала обещание от Чжо Минджуна, она воспользовалась именно этим мизинцем. Она не знала, что получится. Но была уверен, что она получит нечто, что заставит её измениться. Она не знала почему, но она почему-то почувствовала, как ей передалось это через мизинец.

Джозеф повысил голос.

"Победитель набрал 34 голоса из 53. Это не мало, и достаточно, для определения победителя."

"Не будем затягивать. Если бы мы говорили о всех поварах и их блюдах, на это ушло бы не менее 30 минут эфира. Поэтому, мы это делать не будем. Достаточно будет тебя."

Их взгляды были направлены на неё.

"Кая. Если ты победишь, что бы ты хотела сделать?"

"…Я закричу."

"А после этого?"

Кая на мгновение задумалась. И вскоре решительно ответила.

"Закричу ещё громче."

Джозеф ярко улыбнулся.

"Тогда давай. Кричи. Ты победитель Великого Шеф-Повара 2010 года!"

Некоторое время спустя, шефы и персонал закрыли свои уши.

—

Финал закончится, и в это же время начнётся вечеринка. Если выражаться по-корейски, будет ли это 'подобием вечеринки'? Сегодня Каю поздравляют с победой.

Чжо Минджун одел фрак, который дал ему РП, и посмотрел на себя в зеркало. В зеркале был он, но он смотрел в телевизор, и увидел зал ожидания. В телевизоре были объявлены результаты и картина того, как Кая кричала, из которой всё было понятно.

Зачем это? Ну, не он этого достиг. Он ещё не знает, что это за чувство. Но он отчетливо почувствовал, что Кая выросла как минимум на уровень.

'…Косвенное удовлетворение?'

Чжо Минджун ухмыльнулся и вышел из комнаты. В зале уже был Андеросон. Он был в черном костюме, будто на похороны пришел. Он стоял, прислонившись спиной к стене, засунул руки в карманы и удрученно смотрел на ботинки. Чжо Минджун подошел к нему.

"…Ах, ты пришел?"

"Ты должно быть о многом успел подумать."

"Нет. Я совершенно ни о чем не думал."

После слов Андерсона, Чжо Минджун принял ту же самую позу. И тихо сказал.

"Кая была лучше."

"Смеёшься надо мной?"

"Если бы это была та первая Кая которую мы видели, это бы всё равно было бы трудно. Она вечный возмутитель спокойствия. Но она выросла, и перепрыгнула такую элиту, как Андерсон."

Андерсон странно посмотрел на Чжо Миджуна. Чжо Минджун говорил это так, будто это было совсем незначительно.

"Мы тоже вырастим. Бегуны на марафоне не знают когда будет конец."

"И Кая уже достигла его?"

"Ну, в таком случае, мы придём к концу чуть позднее. Хух, в действительности. Я даже не понимаю, зачем всё это говорю. Мне жаль, что заставил чувствовать себя подавленно."

"…Сейчас я не так подавлен, как тогда. В конце концов, реальность проста. Я проиграл. А что больше всего меня раздражает — отмороженная нью-йоржанка."

"Почему это Кая отмороженная? Она просто немного груба."

"Люди, которые обычно действуют грубо, называются отморозками."

Он не мог ничего сказать. Думая об этом, не надо ему выступать, как адвокат Каи. Чжо Минджун отстранился от стены.

"Так и будешь тут грустить? Пошли на вечеринку. Выпьем по стаканчику."

"…Да. Давай."

Большинство шефов, которые были приглашены в качестве судей решили остаться на вечеринку. Смотря на них, разодетых в костюмы и платья, периодически смеющихся, задаёшься вопросом, были ли эти люди теми, кто ещё совсем недавно придирчиво оценивал блюда. Как только Чжо Минджун и Андерсон пришли, некоторые шефы подошли к ним.

"Андерсон! Твоя еда была вкусна. Хотя я проголосовал за Каю…"

"…Тогда не говорите что она вкусная."

"Нет, так и было. Но по сравнению с Каей, она была менее вкусной. А если быть точнее, должен ли я сказать, что это было скучно? Ты очень даже хорошо постарался. И в этом вопросе ты очень напоминаешь Фабио…"

"Пожалуйста, может уже прекратите говорить, что я на кого-то похож? У вас в Вашингтоне нет клиентов? Прекращайте уже играться и возвращайтесь к работе."

"Ха-ха, а как по-другому мне учеников воспитывать? Они должны научиться действовать самостоятельно, на случай подобных ситуаций."

На нормальный ответ, Андерсон устало вздохнул. Он конечно слышал, что вечеринки помогают снять стресс, но почему-то, головной боли у него стало больше. Старик, стоящий рядом с вашингтонцем, взглянул на Чжо Минджуна и кашлянув 'Кхм', сказал.

"Я Брайан Харпер. Я управляю 'Большим Столом' в Нью-Йорке. А ты… человек с чудовищно чувствительным языком?"

Хотя, это был немного озадачивающий факт того, что Брайан сказал такие вульгарные слова так спокойно. Чжо Минджун не подал виду. Будет он признан людьми, или нет, единственное в том, что повара, как художники создающие свою картину. Ну что уж говорить, были художники и с плохими характерами. Чжо Минджун вежливо ответил.

"Да. У меня есть небольшой талант в разгадывании ингредиентов и рецептов."

"Я видел эфиры. Ты ходил в Восточный Кроличий Сад, когда был в Нью-Йорке, да? Было бы лучше, если бы ты ел мою еду, а не этой сволочи Джейми."

"Ах, я также хотел посетить Большой Стол. Но там было трудно взять столик. Как они мне сказали, вы должны были сделать заказ на полгода раньше?"

"Так вот в чем причина, тогда всё понятно. Ну, у нас больше заказов, чем у Джейми, потому что у нас вкуснее и мы популярней!"

Он не знал почему, но он не видел ничего плохого в гордо возвышающем себя Брайане. Потому что это была гордость за свой ресторан, такая же, как за сына или внука. Он не понял почему, но в этих словах он почувствовал нежность. Чжо Минджун мягко улыбнулся.

"Я обязательно туда загляну."

"Планируешь стырить мой рецепт?

"Мне ещё многому предстоит научиться."

На обычный ответ Чжо Минджуна, Брайан заострил взгляд, но вскоре его губы исказились, как у дьявола.

"Отлично. Мне самому стало интересно, сможешь ли ты спереть мой рецепт или нет. Если будешь в Нью-Йорке свяжись со мной. Если мест не будет, вытащу скамейку на улицу и там организую для тебя место."

"Это будет честью для меня."

"Ха-ха, это наверное потому что ты азиат, парниш, а ты хорошо воспитан. Наталья, Наталья! Иди сюда, скажу чего. Он мне даже не ученик, но очень вежлив."

"Ах, друг мой, ещё недавно ты размахивал поварёшкой учителя! Но, как бы то ни было, разве я не единственная, кто к тебе положительно относится?"

"Когда эт, поварёшкой…"

Громко сказал Брайан, но медленно снизил голос. Задумавшись, он вспомнил, что тогда произошло. В этот момент, Чжо Минджун старался не засмеяться и отвернулся. Его глаза на мгновение дрогнули. Не обычное. Нет, точнее сказать, само платье было нормальным. Однако, человек носивший это платье был не обычен.

Это были Кая и Хлоя. Хотя рядом с ними были Джоанна и Иванна, его взгляд был направлен только на этих двоих. И не потому, что они близки. И не потому, что надев платья, они стали словно ангелами.

Атмосфера переменилась. Кая выглядела как Хлоя, Хлоя выглядела как Кая. Для начала, сама одежда говорила об этом. Хлоя была одета в черное платье с открытыми плечами, с мощным макияжем, как у Каи и прямыми волосами. Она носила имитацию рубинов в серьгах и колье, и теперь в ней трудно найти сельчанку.

С другой стороны, Кая была одета в ярко-бежевое платье, полностью скрывшее её тело от ног до шеи, а что ещё удивительней, на ней не было макияжа. От неё стало исходить меньше грубости, и это не из-за того как она одета. Чжо Минджун ухмыльнулся и спросил.

"Смена концепций?"

"Кая — победитель. И для начала, победители должны выглядеть благородно, а не грубо. А вот конкуренты наоборот, должны стать грубее."

Ухмыльнувшись сказала Хлоя. Кая поправила сдавливающее грудь платье, и взволнованно спросила.

"Это странно?"

"Нет, лишь незнакомо, и красиво. Мне нравится."

Поспешно ответил Чжо Минджун. Он вспомнил, что это впервые, когда он видит Каю такой. Даже с постепенно возвращающимися воспоминаниями. И, учтя то, что он не видел ничего такого в интернете, можно уверенно сказать, что это было для него впервые, когда он смотрит на неё так. Кая смущенно сказала.

"Это слишком эротично. Почему этот ублюдок РП дал его Хлое?"

"Эм, а поменяться платьями?"

"Оно слишком велико для меня."

Кая показала на платье Хлои. Чжо Минджун задумался. 'Не похоже, что оно хорошо сидит на Хлое'. Хлоя покраснела.

"Просто я работаю. Если потренироваться, потеряю вес."

"Эам… Да."

"Почему ты на меня так смотришь? Прошу, не надо таким сожалеющим лицом смотреть на меня. По сравнению с Каей, я немного меньше… нет, просто стройная. Даже так, эм, я просто средняя. Это так."

Хлоя показала заплаканное лицо.

"Не отворачивайся!"

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 115. Масштаб победы ( часть 4)**

Их разговор продлился недолго. Грустный взгляд Хлои сошел на нет и устремился к шефам. Выказанный ими интерес был больше того, что ожидалось, в результате чего, обмен именами происходил чрезвычайно быстро.

Чжо Минджун также получил множество вопросов. И большинство из них были связанны с его чувством вкуса. Так как он не мог им рассказать о системе, он двусмысленно улыбался, но, как кажется, они смирялись с этим, потому что они начинали смотреть на него мягче.

'Ну, нет ничего плохого в непонимании.;

Глядя на отношения шефов, по всей видимости, это так, последствия появления абсолютного чувства вкуса сами по себе не шуточные. Все им интересовались, а некоторые даже свои визитки оставляли, с просьбой посетить их рестораны. Конечно, такие предложения были сделаны и другим участникам, но Чжо Минджун был ими завален. Даже если сравнивать его с Каей, победившей в состязании, у него всё равно было больше приглашений.

Ну, что тут скажешь, шефы не могли не быть заинтересованы в абсолютном чувстве вкуса. А то что нет никаких фактов его существования в истории, означает, что нет и не было поваров, которые бы подавали своим клиентам блюда от абсолютного чувства вкуса. Было лишь несколько поваров не протянувшие рук, и выглядели они так, будто этого никогда не случится.

В этот момент шеф, управляющий рестораном с основой в качестве своеобразных рецептов, пригласил Чжо Минджуна.

"Это нормально, что ты можешь красть рецепты. Я готов тебе платить за твои чувства пищи и эмоции."

В действительности, помимо действительных чувств и вкуса, он не мог догадаться, что именно они хотели. Только некоторое время спустя, найдя отмазку, он пошел в угол, где встретил Марко, евшего банановый креп с начинкой в виде шоколада и арахисового масла.

(П.П. Креп — те же блинчики, только всегда очень тонкие, в отличи от наших русских пышных блинов.)

"Если тоже хочешь, они на втором столике. Там их довольно много."

"…Нет. Я не хочу есть."

"Хочешь сесть?"

Вместо ответа, Чжо Минджун с грохотом сел. Чжо Минджун немного помолчал, а после сказал.

"Вот и конец."

"Ага, только для нас он наступил немного раньше."

"…Да без разницы, главное, что сейчас действительно всё закончилось."

"Ммм… Думаю, я понял, что ты хочешь сказать."

Кивнул Марко и начал пить какой-то напиток, смешанный с какао и бананом. Чжо Минджун устало сказал.

(П.П. Жесть, как можно столько бананов жрать? У них же, чем больше съел, тем хуже вкус, или это только у меня так?)

"Кажется, ты пополнел."

"Да… Наверное, это все из-за стресса. Из-за этого я начинаю есть больше."

"Стресс, с чего бы? У тебя же хорошая работа, где ты можешь быть спокоен?"

"Не совсем так. Приходится постоянно решать какие-то проблемы."

"Тоже верно."

Жизнь всегда полна различными проблемами. Чжо Минджун обеспокоенно спросил.

"Даже так, если чем-то обеспокоен, не надо наедаться. Мне не нравится цвет твоего лица. Как давно ты посещал больницу?"

"…Мм, после того как начал работать я проходил мед.обследование."

"Тогда давай побудем вместе подольше."

После слов Чжо Минджуна, Марко смущенно засмеялся и кивнул.

"Спасибо. Что беспокоишься обо мне."

"Мы же друзья."

"Мм. Верно."

После этих слов, они просто смотрели друг на друга. Чжо Минджун взглянул на Каю. Изящное платье, и нет косметики. Как говорят, одежда — это крылья, когда она подняла уголок рта, получилось не то обычное игривое чувство, а будто провокация.

В каком-то уголке сердца он чувствовал тепло, и ещё немного разочарования. Он был счастлив, что Кая победила, но, по правде говоря, он не мог быть счастливым, потому что расстояние между ними увеличилось. Чжо Минджун посмотрел на статистику. Абсолютное чувство вкуса, всего лишь система и посредственный талант. Взяв всё это вместе, докуда он доберётся? Сможет ли встать на ту же ступень, что и Кая.

'…Вероятно, это не трудно.'

В конце концов, важнее, готов ли Чжо Минджун сделать это. После того, как его лицо наполнилось решимости, подошла Эмили и села рядом с Чжо Минджуном. Она начала говорить с покрасневшим лицом, возможно, это из-за того что она опьянела.

"Минджун, скоро в путешествие?"

"Ага."

"Я скажу снова, ты уже решился. Минджун. Это будет отличное время."

"…Путешествие?"

Недоуменно сказал Марко. Кажется, он о чем-то говорил, как вдруг изумился.

Его изумление было громким. Музыка и смех людей, он переплюнул всё. В одно мгновение на Эмили и Чжо Минджуна посмотрели как на достопримечательности.

"…Хаа."

С этим вздохом начался шторм.

—

"Прости."

Подавленно сказал Марко. Из-за внезапного выкрика Марко, Чжо Минджуна и Эмили завалили вопросами и поздравлениями. Они пытались всё объяснить, но некоторые посчитали это свиданием. Кая слегка покосилась и спросила.

"Но… Это же не правда, да?"

"…И ты спрашиваешь меня об этом?"

"Нет, но, это. Ммм… ничего."

Кажется, Кая хотела что-то сказать, но закрыла рот. Хлоя, теребя волосы пальцами, спросила.

"Хорошо. Ты сможешь попутешествовать."

"Проблема в том, куда мы поедем. Если это будет Африка, я от жары сдохну."

"Та жара, которую ты чувствуешь в путешествиях, приятней обычной."

"…Ты ведь никогда не жила в жарких местах, да?"

Вместо ответа Хлоя весело улыбнулась.

Вечеринка закончилась. Точнее, они сбежали. И лишь некоторые остались, наслаждаясь алкоголем и беседами. И как обычно, они занимали холл 4 этажа. Им нужно было время для себя. Нет, конечно они смогут встретиться в другой раз, но это место и момент особенные для них.

Сейчас тут были не все участники, только пятеро: Марко, Андерсон, Хлоя, Чжо Минджун и Кая. Остальные всё ещё были на вечеринке.

На мгновение все замолчали. Они могли услышать тишину и спокойное дыхание. Скоро им придётся расстаться. Та, кто бросил камень в стоячую воду, была Кая.

"Сможем ли мы снова собраться вместе?"

"Не знаю, сможем ли мы это здесь, но мы соберёмся. Тут нам никто не даст встречаться когда заблагорассудится. Трудно ли будет собраться снова? Всем трудно… Но разве не легче будет собраться троим или четверым?"

"Если у тебя есть сердце, разве могут быть из-за этого какие-то проблемы?"

Последней проблемой стало, сколько будут продолжаться такие эмоции. Думали ли они, что это ещё не конец, и их сердца не остынут?

Хлоя слёзно посмотрела на Каю.

"Кая, ты же не бросишь нас только потому, что ты получила известность, да?"

"Она это может."

Грубо сказал Андерсон. Кая на мгновение взглянула на Андерсона и покачала головой.

"Не брошу я вас. Где мне ещё таких как вы найти? Даже если я победила, вы лучшие. Это впервые, когда у моих отношений хороша концовка… хотя, конца мы не видели. Да без разницы…"

Голос Каи потух. Кая закрыла рот и открыла, будто хотела что-то сказать, но, в конце концов, опустила голову. Длинными и тонкими пальцами Кая прикрыла себе рот. И также закрыла глаза.

Под её дрожащими пальцами, покрасневший нос начал шмыгать. Меж губ, которые были ярче носа, показались два передних зуба, а вскоре и все остальные. Нет, её эмоции были четко видны.

"…Я всегда искала того, кто бы меня полюбил."

Дрожащим голосом сказала Кая и вскоре в её дыхании появилась дрожь. Снова выдох.

Её руки скрывали её слёзы. Брови были опущены, а лоб сморщен. Тень, появившаяся в её глазах была похожа на её дымчатый макияж. Кая собралась, сказала и призналась.

"Вы меня спасли. Кроме победы в этом состязании, я счастлива, что получила любовь от кого-то кроме своей семьи. И… Я бо-боюсь.

"…Чего ты боишься?"

Тихо спросил Чжо Минджун. Хотя, другие и не понимали, Хлоя смогла. По сравнению с Каей этого не скажешь, но голос Чжо Минджуна был немного хриплым.

Кая смотрела в пол и перевела свой взгляд. Хрупкая девушка, у которой никого не было, от кого бы она могла зависеть и кому могла бы излить свои печали, и перед этим хилым человеком, которому она показала свой шрам, её глаза дрожали. Чжо Минджун также смотрел на Каю.

"Вновь остаться одной. Нет, я уже смирилась с тем, что я та, кому суждено остаться одной. Спасибо, что не дали мне к этому прийти. Даже если я стала знаменитой, что бы было, если бы я была одна? Вы дали мне надежду. Это было правда…"

Её плачь вновь заглушил её слова. Хлоя обяняла Каю без слов. Марко взял платок и вытер ей слёзы, а Андерсон просто сидел, ничего не говоря.

Чжо Минджун не мог ничего сказать. Он чувствовал, как его сердце вздулось, как воздушный шарик. Даже усмирять своё сердце было тяжело. В конце концов, это была прекрасная исповедь. Хотя большинство сказанного ей было её шрамом, а значит, что он уже зажил. Но просто смотря на факт существования этого шрама, ему хотелось кричать и рушить всё и вся, от того что сидело в его сердце.

Даже так, главный герой этой беседы — Кая. Если он должен смотреть на преодоления Каи самой себя, он должен её подбодрить. Но почему так? В этот момент, то что он хотел сделать, это не подбодрить, а проникнуться чувствами Каи. Он хотел вместе с ней поплакать и обнять её также, как Хлоя. Но это была не его роль. Для начала, у них совершенно не такие отношения.

'Я… Как я посмотрю на Каю?'

Камень сомнений был брошен в родник. На водяной глади появилась рябь, а камень утонул. Чжо Минджун просто смотрел на родник. Он был настолько глубоким, что не было видно дна.

"Минджун."

Кая позвала его. Чжо Минджун удивился и поднял голову. Она вытерла нос тыльной стороной ладони и улыбнулась, будто бы и не плакала.

"Спасибо. Я могу поверить, ведь ты верил в меня. Отныне… продолжай в меня верить. Ведь я тоже верю в тебя."

"Говорить, что веришь в меня… Можешь продолжать, если это не ложь. От времени и ситуации доверие может меняться, а раз так, то это фальшивка. Я… я не обманывал."

"Знаю. Ты прав, прав даже больше той истины, что земля вращается."

Пока они обменивались своими словами, остальные ничего не могли сказать, ведь в такой атмосфере они не должны этого делать. Чжо Минджун почувствовал, как начал опускать лицо и уклоняться от взгляда Каи.

Победитем стала Кая, в будущем и сейчас. И к весу, который был тогда, добавился ещё вес, который никогда не исчезнет. Это был ценнейший вес.

И имя этому весу…

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 116. Голодный Тур (часть 1)**

Сара Блум: Ах, я знала, что когда-нибудь это да закончится, но когда всё и вправду закончилось, я почувствовала себя опустошенной.

ㄴДжиф против Гиф: Когда там следующий сезон?

ㄴСара Блум: @Джиф против Гиф, уверена, что не в этом году.

Рой Шерфан: Здорово, что моя женушка победила, но это стадо парней меня напрягает.

ㄴРэндл Клоперс: Для меня, ты один из этого стада.

СКЕЛИКС: И так, какой из этого вывод? Победила Кая, потому что она отличный повар?

ㄴДенизз Онн: А какого финала ты ожидал от кулинарного шоу?

ㄴТрисия Пьянат: @Денизз Онн, кажется, это разрывающая публику сцена с поцелуем.

Рэйчел Кэтрин: Ещё не точно, но говорят, что после Великого Шеф-Повара выйдет программа про 'Дегустационное путешествие'. Как она там называется? Голодный Тур? Вроде бы так.

ㄴБет Либерман: Плюс ко всему, говорят, что в ней будут участвовать Эмили Поттер и Чжо Минджун.

ㄴРэйчел Кэтрин: @Бет Либерман, что, правда? Не думаю, что они друг другу подходят.

ㄴБет Либерман: @Рэйчел Кэтрин, подходят они или нет, они знаменательные личности. Гений с абсолютным чувством вкуса, и талантливая наследница. Было бы здорово, если бы известные шефы также приняли участие… Но, как бы то ни было, они будут заняты своими ресторанами, да?

"…Кажется, они заинтересованы в Голодном Туре."

Изумлённо сказал Чжо Минджун, читая комментарии. Голодный Тур. Это название дегустационной программы, в которой он и Эмили будут участвовать. Но, конечно же, он не будет наедине с Эмили, должны появиться и другие участники.

'Вероятно, они уже появились.'

Мартин не упоминал о том, кто ещё будет участвовать. Он не мог понять причину этого, но это ничего не изменит. Потому что, кто бы это ни был, скорей всего, он их не знает.

"Завииииидую. Я тоже хочу."

Голос Хлои был тих, потому что она лежала лицом вниз на диване. Её руки двигались к шоколадке, лежащей на столе, пытаясь дотянуться до неё. Чжо Минджун протянул руку и положил шоколадку ей в руку. Хлоя посмотрела на шоколадку, которую он дал ей и надула щёки.

"…Ты ненавидишь меня, да?"

"Что ты такое вдруг говоришь?"

"Если не ненавидишь, то почему даёшь шоколадку со вкусом коктейля?"

"Я сделал это, чтобы у тебя пропал аппетит и ты стала стройней."

На лице Чжо Минджуна появилась игривая улыбка. Хлоя встала с дивана, положила коктейльный шоколад и взяла молочный. А после чопорно сказала.

"Можешь не стараться. Я собираюсь превратиться в свинку."

"Тогда ты не сможешь одеть это платье, потому что оно плотно облегает."

"Что? Это последний день, а ты говоришь такое?"

Хлоя хмуро посмотрела на Чжо Минджуна, и немного помявшись положила шоколадку. Состязание и вечеринка окончены. Хлоя подумала — 'Мы правда встретимся вновь? Мы живём в настолько разных мирах, и сможем ли вновь пересечься?'

Её тревоги вновь превратились в улыбку. Чжо Минджун посмотрел на закуски, лежащие на столе.

"Что будешь делать, когда вернёшься?"

"Мне нужно об этом подумать. Хмм, уверена, что буду вести кулинарный блог. И… мне тут тоже несколько предложений сделали. Трансляции. Нет, конечно же, это не такая программа, как Голодный Тур, в котором ты будешь участвовать, это лишь демонстрация рецептов на несколько минут…"

"Что? Почему ты ничего не говорила до этого?"

"…Это слишком убого, гордиться таким."

Хлоя показала смущённое лицо.

"Кая победила, а ты будешь продолжать участвовать в эфирах… Интересно, а что я. Прости. Тебе не нравятся девушки смердящие изнутри, да?"

"Если бы от тебя смердело, я бы не открыл рта из-за запаха гнили."

"На твои слова, должна ли я сказать спасибо?"

Она сжала кулаки.

"Я тоже преуспею. Путь, который я выбрала, я просто не могу с него сойти. И моя мечта…"

Её кулак ослаб. Появилась яркая улыбка на её лице, а её глаза, отсвечивающие зелёным и коричневым блеском, смотрели на Чжо Минджуна.

"Я сделаю это."

Её лицо вспыхнуло от стеснения, или быть может это её макияж. Морщинки, появившиеся между её щёк, когда она улыбалась, выглядели довольно очаровательно. Когда она чмокнула губами, появился спаситель. Это был Хьюго. Он притащил тележку с багажом и помассировал шею.

"Ух, ну и тяжесть. Сам не знаю почему взял столько вещей. Ты всё взяла?"

"Да. Всё."

"Оу, шоколадка. Дай пожалуйста."

Чжо Минджун дал ему шоколадку, ту самую, которую давал Хлое. Хьюго жевал её с ожидающим взглядом, но вскоре нахмурился. Сначала он почувствовал вкус шоколада, но вскоре сливочный алкоголь растёкся у него во рту, будто взрыв. Он сказал дрожащим голосом, будто не понимал, что ел.

"Чт-что это? Это шоколад?"

"Да. Коктейльный шоколад."

"Просто вот так… Как они могли забрать всё наслаждение и засунуть сюда это? И ещё, почему ты мне его дал? Я сделал что-то не то?"

После реакции Хьюго, Хлоя посмотрела на Чжо Минджуна блестящими глазами. Он почувствовал, о чем она думала — 'Видишь. Да? Я была права?'. Чжо Минджун прыснул залившись смехом. Хьюго проглотил шоколад с недовольством на лице.

"…Если бы мусорное ведро было поблизости, я бы это выплюнул."

"Как говорят в моей стране, лекарство, полезное для вашего тела, всегда горькое."

"Она действительно горькая, а значит и для твоего тела будет полезной."

"Тебе полезней."

Усмехнулся Чжо Минджун. Хьюго с грохотом сел на диван с лицом, будто лимона переел. Как только вошла Кая, он с блеском в глазах поднял шоколадку, будто это был его шанс.

"Кая. Хочешь шоколадку?"

"Не. Не хочу."

"…Почему?"

"Только зубы почистила."

Хьюго положил шоколад с подавленным лицом. Кая осмотрела холл и села на подлокотник дивана, на котором сидел Чжо Минджун. Она погладила свои легка вьющиеся волосы и улыбнулась.

"Разве сегодня мои волосы не хороши?"

"А мне нравились те волосы, которые были до этого."

Грустно сказала Хлоя. Ну, тут ничего не поделаешь, ей нравятся потрёпанные волосы. А волосы Каи сейчас были гладкими, как у моделей с этикеток шампуня.

"Ты ещё и кондиционером воспользовалась?"

"Раньше я не использовала его, потому что это было хлопотно и дорого, но сейчас я могу себе это позволить."

"Сейчас, когда ты получила $300000, это ничего для тебя по сути не стоит."

"О чем я и говорю."

Кая выпятила грудь и ухмыльнулась. По правде говоря, $300000 не такие уж и большие деньги, чтобы переменить жизнь кому-то, но, по крайней мере для Каи они многое значат. Потому что теперь она может спокойно покинуть рыночную жизнь. Изначально, она проживала такую жизнь, что не могла бездумно потратить даже 30 долларов. В её словах звучала гордость за то, что смогла заработать такие большие деньги.

Андерсон смотрел в окно автомобиля своим обычным упрямым лицом. Он удалялся. Удалялся от здания Великого Шеф-Повара. Это было прощание без обещаний.

Кая посмотрела в окно четвёртого этажа и сад, но его нигде не было. Кая подавленно сказала.

"Как бы то ни было, мы ещё соберёмся все вместе. Думаю, я бы расстроилась, если бы я осталась одна."

"Расстроилась… да."

Хлоя задумалась, а после кивнула. В тот день, когда она была дисквалифицирована в четверть финале, она была подавлена произошедшим.

"Позже… мы ведь ещё встретимся?"

Никто не смог ответить на этот вопрос, но никто и не отверг этого. Кая сказала так, будто бы это очевидно, что они ещё встретятся вновь.

—

"Сожалеешь, что не мог уехать с ними?"

Подошел и спросил Мартин Андерсона, который довольно долго не сходил с места, даже после того, как автобус исчез с горизонта. Андерсон медленно повернул голову. Он сказал голосом, полным недовольства, когда он посмотрел на него.

"Зачем всё это? Почему ты сказал остаться только мне?"

"Мм, прости, за то что отнял у тебя время, которое бы ты хотел провести с друзьями. Но, не думаю, что здесь подходящее для разговора место… пойдём?"

"…Давай в холл на 4-ом этаже."

"О боже, не люблю я эти лестницы."

Слёзно сказал Мартин, но Андерсон не заметил его слов. В конце концов, ему ничего не оставалось, кроме как подняться на 4-ый этаж по лестнице. Мартин сел на диван, глубоко вздохнув.

Андерсон посмотрел на стол, садясь на своё место. Смотря на открытый шоколад, конфеты и другое, он был раздражен. Но не понимал, почему чувствовал радость от тоски по друзьям. Смотря на то, как Андерсон возвращает фантикам формы конфет, Мартин открыл рот.

"Как думаешь, почему я сказал тебе остаться?"

"Наверное, бизнес предложение. А если причины две. Смотря на то, что ты сказал остаться мне, а не кому-нибудь другому, это скорей всего относится к моим родителям… Или тебе просто что-то нужно от меня. Возможно."

Андерсон спокойно спросил.

"Дегустационное путешествие… Неужели это связано с Голодным Туром?"

"…."

Мартин смотрел на Андерсона пустым взглядом, будто пропустил удар. Он не думал, что его так легко разоблачат. 'А я хотел его удивить.'. Мартин разочарованно сказал.

"Ты быстро догадался. Тогда, ты уже ждал, что я сделаю тебе такое предложение?"

"Также есть ещё пара моментов. Для начала, попроси у моих родителей позволение транслировать наш ресторан. Лично мне такого не добиться. Ты должен понимать, что мои слова для них ничего не значат. И может быть тогда, я поучаствую…"

Взгляд Андерсона стал пронзительным.

"Ты хочешь, чтобы я это сделал?"

"…Да. Именно так."

'Даже от мысли о таком, я начинаю чувствовать отчаяние.'. Мартину ничего не оставалось, кроме как сказать всё честно. Мартин спокойно продолжил говорить.

"Сначала я хотел взять только профессионалов, но, так как мы взяли Чжо Минджуна, направление немного изменилось. Вообще, какая разница в профессиональной и непрофессиональной дегустации пищи? Мы много над этим думали. И, конечно же, люди будут больше увлечены точкой зрения непрофессионала."

"Но почему я? Если посмотреть на Хлою, она больше похожа на звезду, и сможет лучше поднять рейтинги. Кая ладно…она победила и сейчас у неё просто не будет свободного времени."

"Мы и правда рассматривали кандидатуру Хлои. Однако, когда я собирался сделать ей предложение, я узнал, что она уже в другой программе. И если бы не это, скорей всего, это была бы Хлоя. Хотя они близки с Чжо Минджуном, зрители больше предпочитают столкновение мнений, а не мягкую атмосферу. Например, такое как у тебя с Каей. Рассудив здраво, мы приняли решение, что если это будешь ты с Чжо Минджуном, то мы сможем получить баланс мягкости и жесткой атмосферы."

Андерсон медленно игрался с фантиками. Сворачивал и разворачивал. А после сказал.

"В конце концов, я должен стать шафером Минджуна, да? Думаю, я уже натерпелся с Каей. Как по мне, это вовсе не очаровательное предложение. Для Чжо Минджуна полезно получить побольше опыта в мировой культуре… Но мне достаточно."

"Преимущество, это не просто опыт в дегустации. Так как программа довольно известная, можно получить репутацию. Репутацию сложней всего получить в этом мире, и в стенах кухни это может занять множество лет."

Ответа долго не было. Андерсон закрыл глаза и тщательно всё обдумывал, а после он сказал низким голосом.

"Прости. Не думаю, что это будет мне по душе. По правде говоря, думаю, сейчас у меня достаточно репутации, а плата за трансляции… ты должен понимать, что деньги меня мало интересуют."

"Последнее."

Мартин открыл рот. Он сказал это с лицом генерала, который решил воспользоваться последним оружием.

"Есть кое-что ещё, что может изменить твоё мнение."

"…И что же?"

На вопрос Андерсона, Мартин достал документы из нагрудного кармана. Из документов он вытащил одну фотографию. Андерсон ошарашенно посмотрел на фотографию, он настолько был удивлён, что его глаза округлились. Он удивлённо сказал.

"Да быть такого…."

"Да. Это возможно."

Мартин уверенно улыбнулся.

"Ну что, изменишь своё мнение?"

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 117. Голодный Тур (часть 2)**

Пристрастия абсолютного чувства вкуса, Чжо Минджуна.

У большинства людей есть как минимум одна мечта. Но мало кто может бросить вызов своей мечте и достичь её. Из-за этого, в своё время, когда я хотела пойти на свидание ещё подростком, я была очень взволнована. Сколько людей в США соревнуются только из-за страсти к кулинарии?

Пускай он и не победил, он завоевал известность, которой бы он не добился в Корее, не то что за десять лет, даже за двадцать. Хотя, вам и не известен корейский народ, они точно не заинтересованы в кулинарных программах, но по крайней мере среди корейских поваров, он известнейший. Достаточно просто набрать его имя в поисковике и перед вашими глазами предстанут сотни тысяч статей связанных с ним, поэтому, спорить популярен он или нет бессмысленно.

Кто-то может подумать, что для человека без опыта стать известным не реально. Однако, я не согласен с этим, Чжо Минджун показал, что он достаточно квалифицирован, чтобы получить известность. В первый раз он предстал перед нами лишь со своей страстью, а во второй раз как единственный в мире обладатель абсолютного чувства вкуса.

Чтобы взять у него интервью, мы приехали в это место, я была за рулём, и мы чуть не попали в аварию, потому что я из-за волнения выпила немного. После такой неожиданной опасности пред нами появился Чжо Минджун, с той яркой и доброй улыбкой которую мы видели в эфире.

•Ты лучше, чем большинство поваров в Корее, как ты к этому относишься?

•В кулинарии это обычное дело. Даже если ты хорошо приготовил, приправил и оформил, достаточно оступиться, не дойдя до клиента, и всё пропало. Я ещё не закончил с готовкой. Поэтому, я стараюсь делать всё как можно осторожней. Если бы я этого не делал, то и смысла не было бы мне всё это начинать. Но, как бы то ни было, мои первые шаги были однозначно удачными.

•А почему ты не признаёшь своё абсолютное чувство вкуса?

•Ммм… Если честно, трудно сказать точно, что такое абсолютное чувство вкуса. Я лишь отлично различаю ингредиенты. И если уж так говорить, то это обычная кулинария.

•Там на сцене, ты угадал все 20 ингредиентов, я после такого аж мурашками покрылась вся. Тут никто не поспорит, что для любого другого человека в мире такое абсолютно невозможно. Ты даже мясо смог различить, нет, какая именно это была его часть.

(На эти слова он просто ответил улыбкой.)

-Я слышал, ты собираешься бросить колледж, жалеть не будешь?

-Нет. Если уж быть откровенным, я бы больше пожалел, если бы потратил своё время на путь, которого не желал. Жизнь коротка, и в своё двадцатилетие уже никак невозможно будет вернуться. Всё что я хочу, так это тратить своё время на то, что больше всего люблю.

-Говоря о том, что ты любишь больше всего… За всё время Великого Шеф-Повара, был ли ты связан с кем-нибудь любовными отношениями?

•"А…" (Он показал такое лицо, будто бы что-то такое было.)

•Могу ли я тебя спросить, были ли у тебя какие-нибудь отношения с Каей Лотос?

•Если смотреть фактически, можно сказать что да, смотря на отредактированные части. Это действительно выглядело как драма. Но я уверен, что у нас не такие взаимоотношения, мы не пара, друзья.

•Если убрать романтическую часть, то у меня появляется чувство, что вы похожи. В отношении кулинарии. Мисс Кая, как правило готовит блюда международной кухни, как и ты. Что ты об этом думаешь?

•Если говорить честно, то я тоже об этом задумывался. Но как бы то ни было, Кая может выразить все эти страны, как будто это её. Но по сравнению с Каей, я этого сделать не могу. Это не значит, что Кая досконально изучала все эти блюда, просто она к ним привыкла, после своих жизненных испытаний.

•И?

•В действительности, когда я наблюдал за людьми, которых называли мастерами своего дела, они правда исследовали и совершенствовали одно единственное блюдо десятки лет. И я говорю о таких блюдах, как Соллонтхан, Калькуксу, Конгнамуль кукбап, суши. По правде говоря, даже если у меня отличные навыки, смогу ли я превзойти те Соллонтхан или Калькуксу, которые эти люди готовят?

•Это будет сложно.

•Не думаю, что это сложно, но это нереально. Не важно, сколько ты приложишь энтузиазма и усилий, это просто невозможно. Вот почему однажды я немало удивился. Что делаю много блюд, глубину которых нельзя было сделать ещё тоньше.

•Принимая во внимае твоё 'однажды', значит ли это, что у тебя это получилось?

•Причина, почему мне это удалось, как я думаю, потому, что я нашел ответ. В конце концов, у всех разная специализация. Быть связанным собственными границами или нет, если вы смешаете красный и синий, то сначала получите грязно-синий и красный, но если вы начнёте смешивать, то получите фиолетовый. А дальше вы уже можете использовать этот цвет.

Меня немало удивил этот разговор. Если говорить о настоящих причинах, почему я должна была с ним встретиться, это его международная популярности и абсолютное чувство вкуса, но после встречи с ним я поняла, что хотела бы узнать побольше о его мире кулинарии.

Для обычных поваров, а если точнее для молодых, трудно найти свою философию в кулинарии, если только они не гении. Но может ли это быть особым случаем? До сих пор он много думал о многих вещах, и результатом стало то, что он создал собственную философию кулинарии. Как и волнения поваров становится сильнее, так и вкус становится глубже.

…………………..

Вскоре, Чжо Минджун примет участие в программе, которая станет продолжением Великого Шеф-Повара, и называется она "Голодный Тур", это будет дегустационное путешествие. Люди, узнавшие об этом, сосредоточились на том, что кореец будет участвовать в американской программе, но я хочу сосредоточиться на другом.

Если этот молодой и талантливый повар познает различные зарубежные культуры, и если он всё это сделает своим методом, насколько он будет лучше готовить? Чжо Минджун сказал, что его конечной целью будет создать блюдо, которое осчастливит всех. Я думаю, что его мечта, возможно, осуществится. Ведь достаточно представить его готовку и можно быть уже наполовину счастливым.

—

Сон Минки: Чжо Минджун, ты лучший.

Ан ЯСеул: Конечно же, ведь он мой мужчина.

ㄴЧеловекОтказ: Нет.

ㄴАн ЯСеул: @ЧеловекОтказ, ㅡ.ㅡ

Якулт: А Голодный Тур будет же показываться на национальном, да?

ㄴТупой'Н'Безмозглый: Слышал, что нет. Не знаю, что там насчёт кулинарных состязаний, но если это будет транслироваться в Корее, то точно соберёт множество телезрителей…

ㄴЯкулт: @Тупой'Н'Безмозглый, есть подобные передачи на национальном уровне. Но, думаю, это и является причиной их непопулярности. Мало кто из иностранцев будет искать их дубляж и сабы.

Ли Чжун Сок: Взгляните, насколько некомпетентен этот репортёр. Она смогла лишь спросить об этом. Она должны была спросить, по крайней мере, когда они поженятся.

МДж: Я видела настоящего Чжо Минджуна, и он был изящней, чем на экране.

ㄴЧеловекОтказ: Нет.

Чжо Минджун прочитал все комментарии. Его популярность в Корее достигла того, что у прохожего можно спросить и он скажет 'Ох, я о нём слышал, У него же абсолютное чувство вкуса?'. Нет, конечно не все узнают его на улицах сразу, но когда узнают, то просят автограф. И несколько людей даже попросили сфотографироваться с ним…

К этому месту вы не почувствуете интерес. Бразилия. Чжо Минджун взял листок от Эмили Поттер, висевший на входе. Чжо Минджун сказал своему оператору.

"Эмили опаздывает. Самолёт должен был прибыть час назад. Может ли досмотр занять много времени?

Это было очевидно, что оператор не ответил. Его голос не должен попасть в эфир.

Хотя, он слышал, что участников будет много, но сегодня он должен быть наедине с Эмили. Можно ли их рассматривать, как товарищей по команде? Мартин сказал, что со временем появятся и остальные. По правде говоря, его вообще не волновало, что случилось с остальными. Его больше беспокоило то, какую пищу он будет есть.

'Будет ли это что-то мясное?'

Он думал о шашлыке. Чураско. Это традиционное бразильское блюдо с мясом и овощами, которое съедается прямо с вертела. Конечно было ещё много других блюд, но это единственное, что Чжо Минджун ел из бразильской кухни.

(П.П. Чураско — готовят ТОЛЬКО из говядины. Это блюдо из родни шашлыка. Готовить можно, как на открытом огне на шампурах, так и на гриле. Воспроизвести без открытого пламени такой вкус трудно, но приблизительно можно приготовить дома в духовке. В духовке получается пресновато. Для приготовления классического чураско мясо не маринуют, только натирают солью и специями и сразу отправляют на гриль.)

Женщина со светлыми волосами вышла из-за ворот и осмотрелась. Она была одета в укороченные джинсы, облегающие её ноги, белую рубашку с автопортретом Пикассо и кардиган, включающий в себя синий и серый цвета. Кажется, она старалась выглядеть менее экстравагантно, но переполненной чувствами. Даже с её наполовину закрывающими лицо очками, было довольно легко узнать в ней Эмили Поттер.

"Эмили!"

Выкрикнул Чжо Минджун. Эмили повернула голову и вскоре, весело улыбаясь, подошла к нему.

"Ох, прости. Я опоздала, да?"

"На досмотре что-то случилось?"

"Не со мной, а с человеком передо мной, кажется, он пытался провести наркотики, но его поймали."

"…Бразилия пугает."

"А США нет? Вроде всё также."

Сказала Эмили и сняла свои очки. Она нахмурилась из-за солнечного света, а затем сказал.

"Мартин, куда мы сейчас?"

"Прежде чем сказать вам, куда мы направимся, мы расскажем вам об основных правилах."

"Правилах?"

На лице Эмили читалась растерянность. Мартин рассмеялся по-свойски мерзко.

"Вам придётся есть трижды в день. Неважно, купите вы это, или приготовите сами. Единственное, вы должны есть то, что можно назвать пищей."

"А что если нет?"

"Будешь оштрафована. Например, будешь спать на улице, или получишь меньше платы за эфир."

"…Ладно. Есть ещё что-то, что мы должны знать?"

"Раз уж это первый день, то начнём с простой шутки."

"Шутки?"

"Скоро обо всём узнаешь."

Эмили и Чжо Минджун посмотрели друг на друга ничего не говоря. Их лица будто бы отражались в зеркале. Кривом зеркале. Двое подумали одновременно. 'Думаю, это будет не романтическая атмосфера…'. Мартин посмотрел на часы и сказал.

"10 утра. И сегодня первый эфир, я дам вам привилегию."

"…Какую привилегию?"

Мартин усмехнулся.

"Сможешь съесть только обед и ужин. О завтраке можно забыть."

"….Да?"

Они просто не могли понять, в чем привилегия. На лице Эмили появилась тревога, а затем она открыла рот.

"А сколько нам придётся съесть?"

"Даже не знаю. Решать вам."

"Мы можем выбирать?"

"Выбирайте-выбирайте."

Протянул Мартин. Будто бы это были длинные палочки. А после злобно сказал.

"Здесь выбор один."

Соллонтхан (кор. 설렁탕) — корейский суп из воловьей ноги, который варят на протяжении 10 часов до тех пор, пока он не приобретёт молочно-белый цвет. Обычно подаётся в чаше с кружочками лука и кусочками мяса, а в качестве приправ выступают зелёный лук, соль и чёрный перец.

Калькуксу — суп из особого сорта курицы огольгетхан не только полезен для здоровья, но и обладает глубоким вкусом, возбуждающим аппетит

Конгнамуль кукбап — суп из рисовой лапши и ростков фасоли.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 118. Голодный Тур (часть 3)**

'…Даже если первый день укорочен.'

Чжо Минджун расстроенно посмотрел на палочки перед собой. Они что, Корейских развлекательных телешоу насмотрелись? Он не понимал. Для начала, он даже не знал, что из себя представляют американские развлекательные телешоу. Эмили спросила с грозным взглядом.

"Постой. А сколько большее и меньшее?"

"Большее — 300 реалов, а меньшее 50. Кроме того, у вас не должно быть проблем в получении ваших блюд. Разве что, дорогостоящую пищу будет трудно заполучить."

(П.П. Реал — Бразильская валюта, 1 реал примерно равен 20 рублям.)

И даже так, это неимоверное везение, что их достаточно много. Чжо Минджун без стеснений вытащил палочку и вздохнул. Мартин спросил с лицом, полным ожидания.

"Ну, сколько?"

"Видимо меня прокляли."

Чжо Минджун показал палочку. Лицо Мартина, после весёлой улыбки тут же потемнело, когда он увидел палочку. Он скривил рот, из-за того что вздох Чжо Минджуна оказался обманом.

"300 реалов."

"…Нус, продолжим. Эмили. выбирай!"

"Подождите."

Эмили показала на палочку, которую держал Мартин.

"Почему ты не вернул ту?"

"Она уже выбрана."

"Тогда, получается, у меня будет меньше 300 реалов?"

"Да."

"Мартин! Даже если это развлекательная программа, это уже слишком. На данный момент я опечалена, потому что не смогу съесть то, что хотела… Ты хочешь чтобы я чувствовала себя плохо?"

Угрюмо сказала Эмили. Мартин мягко улыбнулся и предупредил её, как ребёнка.

"Эмили, как я уже сказал, 50 долларов — это большие деньги. Тут почти 30. Столько хватит на два хороших приёма пищи. Кроме того, в Бразилии всё очень дешево."

(П.П. Напомню, что наш дорогой ГГ сейчас в 2010 году, где доллар стоил 30 руб. так что, тут всё правильно, на сегодняшний день 50 реалов, это примерно 13,5 долларов.)

"Да без разницы, мне этого мало. Я не жду 300 реалов. Хотя бы 100…. Нет, 200 реалов. Дай мне всего 200 реалов."

"Эмили. Тебе же известно, что чем ты голодней, тем еда вкусней."

"…Понимаю. Ладно, вытяну."

Эмили сдалась и вытянула палочку. Её дрожащая рука наглядно показывала то, что она сильно нервничает. Её рука схватила единственную палочку. А когда вытащила, она сказала таким голосом, будто готова расплакаться.

"Я знала, что что-то такое случится."

На палочке было написано 50.

—

Они шагнули и песок попал им в обувь. Эмили и Чжо Минджун были на пляже Сан-Пауло, названия которого неизвестно. Это был Июль, в Бразилии была зима. Но тут погода не сказать что холодная, скорее, просто свежо.

Но даже так, мало кто сейчас загорал на пляже. Кто-то бежал по тротуару рядом с песочком, занимаясь бегом, и с каждым накатом волны дети падали и кричали. Смотря на это синее море их головы застывали как лёд, перед их глазами волны взрывались брызгами, которые ударялись о зонтики, они будто попали в фильм.

Но кажется, Эмили это совершенно не интересовало. Ну, для неё, нормально растрачивать тысячи долларов, и как она должна себя чувствовать после того как получила 50 реалов? Её руки судорожно прощупывали кошелёк, но всё время это заканчивалось разочарованием.

"Сколько он сказал 50 реалов?"

"Вроде около 30 долларов?"

"Будто чаевые получила."

"…Ты получила большие чаевые."

У него было такое чувство, что он живёт в совершенно разных мирах с человеком рядом с ним. Эмили удивилась и покачала головой.

"Ох. Не пойми меня неправильно. Я не транжира. Просто привыкла тратить на еду много. И как мне с этим чувствовать себя комфортно?"

"Ну, если говорить о данном моменте, просто поешь."

"Угх… Такое чувство, будто это документальное кино, а не развлекательное телешоу."

"Но даже так, ты не ела дешёвой еды? И ты ещё называешься эпикурейцем. Хотя бы попробуй что ли."

"Это досадно, но эпикурейцы едят то, что им нравится."

Ответила Эмили, смущённо посмеиваясь.

Закончив на этом, Чжо Минджун пошел к специализированной палатке на пляже, в которой продавалось чураско, готовящееся в специальной печи из коричневых кирпичей — чурасквейре. Сидя на белом деревянном стуле под зонтом. Под лучами солнца песчинки отсвечивали белым. Такую сцену он раньше мог увидеть только по телевизору. Насколько может измениться вкус в такой обстановке?

"Я хочу поесть тут."

"Ешь, я не буду это покупать."

Быстро отшутилась Эмили, но её лицо потемнело, когда она увидела меню. Она пробубнила тихим голосом.

"Вероятно, это потому, что мы на пляже, но это дорого. Возможность есть без остановки, как на шведском столе стоит 110 реалов… я о таком могу только мечтать. А одна нарезка стоит от 5 до 10 реалов… значит только 5 раз."

"А 5 не хватит?"

"Минджун, ты ведь не ел в Бразилии, да? Так как это туристическое место, у них довольно злобная натура. Они всё подают тонким, как бумага, будто бы занимаются индустриальным искусством."

"Эм, они что и вправду так нарезают? Ну, думаю всё будет в порядке, всё-таки тут камеры. Даже если они будут нарезать тонко…"

Он спокойно улыбнулся.

"Я могу съесть в 6 раз больше тебя, так что, это не должно стать проблемой."

"Хмпф, раз я не судья теперь, ты собираешь действовать так, да?"

"Странные слова. Даже когда ты была судьёй, для меня не было ничего особенного."

"Да, верно. Переборщила. Эй, я не понимаю. Вот. Посмотри в меню."

Чжо Минджун получил меню от Эмили. Говяжьи хвост и язык, куриное сердце, баранья голень, и много чего другого было в меню. Цены не большие. Если он захотел бы безгранично есть чураско, ему бы это стоило 110 реалов. Если нет, то придётся платить за каждую порцию. Плюс ко всему чаевые… А цена несколько напрягала. Чжо Минджун тревожно посмотрел на Эмили.

"Эмили. Что если пойти в другое место? Сегодня не будем есть чураско."

"…Ты первый, кто сказал мне подобное."

"И что с того?"

"Мужчина сказал, что мы можем пойти в другое место, потому что у меня нет денег! Куда этот мир катится. Я никогда не думала, что Эмили Поттер когда-нибудь дойдёт до такого… Эм, вырежи пожалуйста этот диалог. Ты же понимаешь, что это всего лишь шутка, да?"

Вместо ответа Мартин улыбнулся. Эмили схватилась за свою рубашку и начала мять. Чжо Минджун посмотрел на Мартина и спросил.

"Мартин, может…"

"Нет."

"Ты же даже не знаешь, что я хотел сказать?"

"Ты хотел спросить меня о том, можно ли заплатить за неё. В начале такого я позволить не могу."

"Ладно, Минджун. Я откажусь от чураско и выберу другое. Кажется, тут есть карри и бефстроганы."

"…Всё действительно впорядке?"

"А что ещё остаётся? Это жестокая реальность."

Эмили натянула на лицо улыбку, как главная героиня трагедии и начала выбирать. В конце концов она заказала фейжоаду за 20 реалов. Это было блюдо с кусочками мяса, и как в оссобуко они были темного оттенка — цвета соевого соуса. Чжо Минджун не мог ничего поделать с удивлением от этого блюда. Потому что кулинарная оценка была высока. 8 баллов.

(П.П. Фейжоа́да (порт. feijoada, от feijão — фасоль) — традиционное для португалоязычных стран блюдо из фасоли, мясных продуктов и фарофы (маниоковой муки).)

"…Эмили, это место знаменито?"

"Хмм. Я мало что знаю об этих местах. Так что, я просто шла туда, куда меня вели ноги."

"Но ароматы и вправду хорошие."

"Ну, если говорить об ароматах… да. Вкус также хорош. Ох, нет. Не хорош, а превосходен. Хотя, это же фейжоада. Приложив усилия, этому блюду легко придать изюминку. Но напротив, усилия далеко не простые. Знаешь ли ты, сколько нужно времени, чтобы приготовить правильную фейжоаду?"

"Сколько? Я даже о существовании этого блюда не знал."

"Четыре дня. Четыре дня!! Один на замачивании фасоли, ещё день на варку мяса. И далее, два дня варить с луком фасолью, чесноком и некоторыми другими ингредиентами… Вот так вот."

Эмили подняла кусочек мяса ложкой. Вокруг этого кусочка фасоль разложилась как корона. Хорошо приготовленное мясо, нежное даже на первый взгляд, а также глубокий сочащийся соус. Она подумала, что будет трудно отличить вкус соуса и мяса, хотя они и не были смешаны.

Эмили положила мясо в рот. Вкус фасоли столкнулся с сильным ароматом мяса. Мясо растаяло в мгновение. Вы бы остались в недоумении, ведь как такое мясо могло поддерживать форму? Даже волокна мяса стимулировали её язык, вызывая короткие моменты счастья на лице Эмили.

"Ах, я не ожидала такого от палатки с чураско, но тут очень даже хорошо. Прям чувствуется праведность шефа."

"…Вкусно?"

"В отношении еды я никогда не лгу. И…"

Она прервалась. Рядом с Чжо Минджуном человек положил огромный шампур с ножом. На нём были различного размера кусочки мяса в виде дуг. Пикана. Одна из популярнейших частей говядины для чураско у бразильцев, находящаяся в районе задницы. Чувствуется некий отзвук англичан.

"Мне вам нарезать?"

"Ох, да."

Резчик мягко нарезал кусочки. Хотя, обычные люди не заметят это впечатляющим, но Чжо Минджун был поражён. Он нарезал мясо одной толщины, стараясь не навредить структуре.

'…Кулинарная оценка 7.'

Получить 7 баллов при жарке на открытом огне довольно неплохо. И конечно же, оно отлично нарезано.

Когда он вновь и вновь нарезал мясо ломтиками, густые ароматы углерода и соли вырывались показывая солёный и сладкий вкусы. Вкус запечённой на огне говяжьей крови нисколько не портил общий вкус. Точнее говоря, когда он съедал мясо с кровь вместе с соусом, луком, чесноком, соусом чили и другими ингредиентами, он нисколько не чувствовал отвращения. Чжо Миндждун открыл рот.

"Эмили, взгляни. Оно же не толщиной с бумагу."

"…Хех. Ну, тут скорей всего из-за камеры они проявили тактичность. Да и что с того, что это так? Я то поесть его не могу. Вот так вот."

Эмили смочила хлеб в фейжоаде и сказала.

"Хоть это меня немного утешает, очень вкусно."

Чжо Минджун весело улыбнулся и коснулся зелёной сковороды. Здесь были две сковороды, одна была зелёной, вторая красной. Зелёная, если ты продолжаешь есть. Красная, если закончил. Но, он ещё не наелся, чтобы показывать на красную сковороду.

Сейчас Чжо Минджун ел куриные сердечки. Хотя кулинарная оценка была всего 6, вкус был отличным, а текстура была такой, будто целуешься в губы. Из всего что он тут съел, самое вкусное и, с тем одновременно, забавное — колбаски. 7 баллов, но, конечно же, вкус от оценки мало зависит.

Из-за густого и резкого аромата, у Чжо Минджуна сложилось такое чувство, будто они были ручной работы.

Хрустящая кожица рассыпалась словно сахарная глазурь, а соки обильно проникали в рот. От превосходного сладко-солоноватого вкуса Чжо Минджун испытал только положительные эмоции. Могла ли это быть власть ароматов? Он довольно улыбнулся.

"Хороший магазинчик."

"Вкусно было?"

"Ага, очень."

"Ну и хорошо."

Эмили куснула ложку. В этот момент. Подошел резчик, нарезая кусочки филе, смазанные чесночным соусом, на тарелке Чжо Минджуна. Эмили удивлённо кивнула, но тут же покачала головой.

"Я, я тоже хочу, но не могу заказать шведский стол."

"Это обслуживание. Ты красива."

После слова красивая, Эмили улыбнулась и отвернулась, а затем повернулась к Мартину. Мартин так кивнул, будто говорил 'Я не позволю этому случиться.' Эмили посмотрела на резчика, будто выбрала кусок золота.

"Подавай!"

Резчик улыбнулся и отрезал довольно толстый кусочек мяса. От такого кусочка, у вас появятся мысли, хорошо ли он прожарился? Но, беспокоиться не о чем, всё было отлично приготовлено.

Мартин слегка улыбнулся, смотря на это зрелище. Когда кто-то, кто не мог нормально поесть начинал много есть, зрители также удовлетворялись, будто сами только что всё это съели.

'Ой будет смеха, когда она узнает, что изначально планировалось дать 10, а не 50 реалов.'

Хорошо ещё, что у Эмили более менее нормальный темперамент. Если бы это были бы другие участники, страшно было бы подумать, как бы они отреагировали на такую шутку…

'Кажется, пришло время английскому литературному языку показать себя.'

Резчик прошел мимо, смотря на Мартин облизывающего со странным взглядом, а после исчез.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 119. Законы дегустации (часть 1)**

В отеле Чжо Минджун разлёгся на такой большой кровати, что даже если бы захотел развести руки и ноги, просто бы не достал до краёв. В руке у него был телефон, а на лице улыбка.

[Ох, так ты сам приготовил ужин?]

"Да. Эмили выглядела очень печально. Я немного повздорил с Мартином, и в итоге, смог купить продуктов себе и Эмили, чтобы она смогла нормально поесть."

[Как благородно. Пришлось ли ей по вкусу?]

"Ну. По крайней мере для меня было нормально. Даже если оно ей не по вкусу, не в её ситуации жаловаться."

Чжо Минджун ухмыльнулся. Он чувствовал себя довольным, что леди, жившая безбедно, познала что такое голод и нищета, учась экономить. Хлоя вздохнула и сказала.

[Как там в Бразилии? Чураско вкусным было? Отличается от того, что продают в Америке?]

"Тут я ничего сказать не могу, потому как в Америке чураско не ел, но это, конечно же, было блюдо в лучших культурных традициях. Лук и чеснок, что может быть проще. Ну, а также соусы, чили или просто острый, они кардинально меняют вкус."

[Шарм далёких стран. У них совершенно другие вкусы, хотя ингредиенты и те же. Как же это прекрасно. Я тоже хотела бы поучаствовать."

"А что там с твоими эфирами?"

[Сегодня первый день, так что, могу ли я говорить, нормально или нет? Сначала нужно попривыкнуть. Ну а так, сам эфир короткий, да и персонал вежливый. Но, думаю, это могло бы с лёгкостью измениться, если бы я напортачила и потратила время впустую.]

"Даже если и так, смотря на то, как у тебя всё сложилось, я могу успокоиться. Но не известно, что там у Андеросона. С остальными я могу связаться, но с ним не получается."

Если бы он сказал, что не чувствовал разочарования, и то, что их дружба не так уж и крепка, это было бы ложью. На легко различимое разочарования Чжо Минджуна, Хлоя спокойно сказала.

[Скорей всего, у Андерсона есть на это причины. Ты же сам знаешь, какой он.]

"…Да. Знаю."

[Ты же связывался? С… Каей.]

После слов Хлои, Чжо Минджун дрогнул. Он скрыл разочарованность и сказал.

"Нет. Но я тут ничего не могу поделать. Она сейчас очень занята… И скорей всего освободится не скоро."

[Мы тоже очень заняты.]

"Верно. Давай постараемся."

Беседы между ними были короткими, но периодическими. После того, как он увидел красный экран, символизирующий окончание разговора, Чжо Минджун задвигал пальцем. В несколько движений перед ним открылся экран с сообщениями.

[Я: Кая. Позвони, когда найдёшь время.]

Это сообщение он отправил два дня назад, но ответа так и не было. Даже сообщений о том, что она занята не было…

"Даже если она занята, она не может проверить сообщения?"

Подавленно пробубнил Чжо Минджун, а затем он выключил экран и закрыл глаза. Но несмотря на это, сейчас ему нужно встать и выключить свет, бьющий ему по глазам.

Ему нужно поспать, и когда он закрыл глаза, образ чураско встал перед глазами. Большие кусочки мяса насаженные на шампур, кусочки мяса сочащиеся ароматами угля и мяса, просто гладя на него, можно уже представить его текстуру.

А неосведомлённость и примитивность насчет фейжоады Эмили таранили его мозг. Но он вспомнил об этом не только из-за аромата, вкуса и оттенка. Скорее от шока.

Если говорить на чистоту, он был более впечатлён фейжоадой, а не чураско. По правде говоря, вкусно приготовить мясо не сложно, используя качественные ингредиенты и уголь. Можно сказать, что приготовить невкусно почти что невозможно. По структуре нарезанного мяса можно было понять, насколько профессионален в своём деле шеф, но он был глубоко впечатлён не только поэтому.

В случае фейжоады, всё не так просто. Не только ингредиенты, но и время, и преданность делу всё решают. И конечно же, готовить такое непросто. Небольшую тарелку наполняли построение рецепта, воссоздание в течение длительного времени, а также опыт.

Смотря на всё это, Чжо Минджун мог только представить, как будет работать в ресторане; Как будет управляться с кухней, разрабатывать меню, подготавливаться к открытию, и как будет всё организовывать. Как местный, он бы сделал ставку на зарубежные блюда, в зависимости от того, когда и где.

Если быть откровенным, он ещё считает это далёким будущим, но он размышлял о том, сможет ли? Такие мысли оставляли у него на лице улыбку. Это был его сладкий сон, дарящий Чжо Минджуну счастье.

Всё это время, единственное что можно было услышать — его тихое и спокойное дыхание, а также мерное тиканье часов, и ещё был слышен другой звук. Щелчок. Замок на двери открылся. Звук шагов почти полностью гасился ковром и лишь вздох был отчетливо слышен.

"…Ты спишь так мирно, как клоп на собаке."

Голос не был громким, и Чжо Минджун не проснулся. Человек осмотрелся, а после посмотрел на единственную кровать и лег рядом с Чжо Минджуном. Звуки вновь затихли. Остались только: тиканье часов и дыхание двух людей.

—

"Ну нихренасе, удивил так удивил!"

Чжо Минджун проснулся и, удивившись, выругался по-корейски. По другому он не мог. Когда он проснулся, перед его глазами предстало слюнявое лицо Андерсона. Андерсон проснулся и сильно нахмурился.

"Заткнись. Чего орёшь?"

"Почему ты тут? И чего это значит?!"

"Ну заткнись, или хотя бы голос потише сделай. В голове звенит."

"…И что с того? Я не могу понять всю ситуацию."

"Долго объяснять. Ты умный, придумай сам."

Устало ответил Андерсон и уткнулся носом в подушку. Чжо Минджун посмотрел на светлые волосы на подушке и собрался с мыслями. Сейчас он в программе, и появился Андерсон. И как уже было сказано, не все участники ещё собрались, так что вывод напрашивается сам собой.

"Ты тоже? В программу затесался…?"

"Если знаешь, зачем спрашиваешь?"

"Нет. Ты сам должен это сказать. Почему ты держал это в тайне до сих пор?"

"Они сказали, что я должен держать это в секрете."

"Кто, Мартин?"

Андерсон кивнул, всё ещё находясь лицом в подушке. Но Чжо Минджун нахмурился, всё ещё сомневаясь.

"А почему ты спишь в моей кровати?"

"Они сказали, что это моя комната. Кровать одна, но она огромная. Так что, разве не очевидно, что я занял место на нём? Умм, из-за этого разговора я окончательно проснулся. Ты во всём виноват."

"Из-за тебя я мог умереть."

"Угх, не шуми. Дай мне поспать. Я смог поспать лишь 3 часа."

"….."

Чжо Минджун посмотрел в спину Андерсону, и ничего не говоря встал. Было немного странно, что он чувствовал себя виноватым, засыпая. Похоже он действительно устал, ведь для консервативных американцев такое неприемлемо. Чжо Минджун накрыл Андерсона одеялом, прикрывающем его только по талию.

"…Никого нет?"

Смиренно прошептал он, смотря на камеру на потолке, но ответа не было. В конце концов, Чжо Минджун поспешно умылся и вышел из комнаты. Андерсон спит, и не похоже, что снаружи есть люди. Он оделся и вышел наружу, один из операторов последовал за ним. Чжо Минджун устало сказал.

"Ты всё это время ждал?"

Как обычно, ответа нет. Он ухмыльнулся и кивнул. Могут ли профи действительно быть профи?

"Где Мартин?"

Оператор показал пальцем в сторону зала. Там была комната отдыха. Один, десять, двадцать пять шагов прошел Чжо Минджун и остановился. Отчасти потому, что обнаружил Мартина, если бы всё было бы просто, он бы этого не сделал. Там была неожиданная персона.

"… Э, хах?"

"Как раз вовремя. Минджун."

Та, кому он мягко улыбнулся и пожал руку, была Рэйчел. Чжо Минджун в недоумении спросил.

"Вы тоже участвуете?"

"Если бы это было не так, меня бы здесь не было."

"Эм… Это удовольствие встретиться вновь."

"Кажется, ты больше не удовольствие испытываешь, а скорее замешательство."

"Ничего не поделаешь. Иначе и быть не может. Кажется, что наши взаимоотношения будут дольше, чем я думал."

Рэйчел усмехнулась.

"Если ты думаешь, что я тут из-за тебя… хотя, я не могу сказать, что отчасти это не связано с тобой. Мне бы хотелось понаблюдать за твоим ростом, как зритель. Поэтому я и заняла это место."

"Могу я спросить, зачем вам это?"

"Конечно же. Причина проста. Чтобы люди заметили."

"Заметили что?"

Рэйчел не сразу ответила. Мягкая улыбка постепенно исчезла с её лица. Когда она открыла рот, Чжо Минджун почувствовал тяжесть на плечах. Это были тяжелые слова.

"Что я, Рэйчел Роуз, вернулась."

—

Ближе к 8 все участники вышли на улицу. Находясь в холле 1-го этажа отеля, Эмили посмотрела на Рэйчел. Сравнивая её возраст, она была признана Эмили, но для Рэйчел Эмили ничего из себя не представляет.

Что насчет Андерсона, он смотрел на Рэйчел несколько по другому. В его глазах читалась зависть от того, что она проводит больше времени с Чжо Минджуном, а когда она посмотрела на него, он покрылся мурашками. Если учесть то, что она была его кумиром с детства, он не мог не понять этого взгляда…

'Такое чувство, будто они утопли в любви.'

Единственное, когда Андерсон чувствовал себя мальчишкой, это когда Рэйчел стояла перед ним. Но так как у них было огромное различие в возрасте, очевидно, что его чувства были не верны, он почувствовал нарастающую неловкость.

Мартин прокашлялся.

"Минджун, Эмили. Полагаю, что вы были весьма удивлены."

"…Я выгляжу такой удивлённой? Хмм, наверное у меня нейроны сгорели от шока. Подумываю нанять адвоката."

Угрюмо сказала Эмили. Мартин хитро улыбнулся и сказал.

"Встречу с адвокатом отложим. И о здоровье твоих нейронов поговорим потом."

"Так вам пофиг на участников?"

"Нет. К счастью, нет. Постепенно новые участники будут появляться перед вами тем или иным образом. Но перед этим, не хотели бы вы немного поиграть?"

Мартин показал те самые палочки. В это время Эмили и Чжо Минджун нахмурились, а Рэйчел спросила низким голосом.

"Что это?"

"Эм… Вытащите палочки. Так мы узнаем, сколько и у кого будет денег на еду."

"Денег на еду? У меня есть деньги."

"К сожалению, вы не можете использовать свои деньги."

"Почему это?"

Рэйчел посмотрела на Мартина. Она смотрела не так как Эмили вчера, просто она была обременена словами Мартина. Мартин осторожно сказал.

"Так как это первый день, давайте дадим зрителям немного шуток. Чтобы зрители получили удовольствие…"

"Так мы должны остаться без денег только ради удовольствия зрителей? А если у нас есть деньги, значит зрители не получат удовольствия?"

"Нет, это не совсем так…"

"Мартин. Я только тебя спрашиваю. Это весело, наблюдать за тем как мы голодаем?"

"Нет. Конечно же нет. Вот почему мы подобрали такие суммы, которых бы хватило на трёхразовое питание…"

"Тогда это будет выглядеть вкусно, но несъедобно. Человек получивший больше будет чувствовать себя неудобно, находясь рядом с тем, кто не может нормально поесть, и другому, знаешь ли, это обидно. Мартин, ты называешь это дегустацией?"

Мартин ничего не мог ответил и только открыл рот. Рэйчел сказала низким голосом.

"Ну раз уж так сказал РП, тогда я остановлюсь на этом. Хорошо. Я вытяну, единственный раз. Но… ты же знаешь, что неподалёку есть филиал Острова Розен?"

"А, здесь?"

"Да. Один из моих учеников работает тут шефом. И как ты понимаешь, мне за это платить не придётся. И конечно же, моих гостей это тоже касается."

Рэйчел весело улыбнулась и развернулась,чтобы посмотреть на трёх других. Взгляд этой троицы был полон ожидания по отношению к Рэйчел.

"Не хотите ли стать моими гостями?"

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 120. Законы дегустации (часть 2)**

Но, к всеобщему несчастью, они не поехали в Остров Розен. В конце концов, Мартин сдался и раздал всем по 150 реалов. По правде говоря, на такую сумму сложно будет роскошно поесть, но даже с ней, можно вполне неплохо поесть 3 раза.

"…Удивительно. Рэйчел. Когда протестовали Эмили и я, он даже глазом не моргнул."

"Могущество опыта."

'Очень похоже на власть денег.'

Но Чжо Минджун этого не сказал. Андесон открыл рот.

"Учитель. Если у вас есть то, что вы хотели бы поесть, могли бы сказать мне, пожалуйста? Если вам не нравится путешествовать по ресторанам, я буду готовить для вас."

"Спасибо за предложение, но мы сейчас в Бразилии, и не должны ли мы прочувствовать вкус и очарование Бразилии?"

"Я понял ваши мысли, раз уж на то пошло, как насчет того, чтобы увидеть настоящий карнавал?"

"В этом году карнавал закончился 6 месяцев назад. У них карнавалы проходят обычно в феврале."

Ответил с сожалением Мартин и пожал плечами. Чжо Минджун также выразил сожаление и почувствовал облегчение. С характером Чжо Минджуна, ему будет трудно вписаться в горячую, весёлую атмосферу.

'Хех, думая об этом, пользователи сети тоже говорили, что я не очень весел, и выгляжу как хикки.'

Но, конечно же, некоторые скажут, что у него есть особый шарм, но от такого он мог только горько улыбнуться.

"Минджун. А что насчет тебя?"

"…Да?"

"Куда хочешь пойти. У тебя нет того, что ты хотел бы попробовать из бразильских блюд?"

Пылко спросила Эмили. Она была благодарна ему, за то что он вступился за неё вчера и приготовил ей ужин? Её глаза были полны доброй воли. Чжо Минджун медленно покачал головой.

"Как я уже говорил, я не так много знаю о бразильской кухне."

"Хмм… А что насчет фейжоады, которую ты вчера ел?"

"Было вкусно. В действительности, я думаю, что она была вкусней чураско. Это был своеобразный опыт."

"Вкуснее чем чураско… Думаю, я смутно поняла твои предпочтения во вкусах."

Кивнула Рэйчел. Для начала, это мясо. Сколько людей в мире ненавидят мясо? В довершение, это было мясо приготовленное профессионально, с десятками лет опыта, отличной текстурой мяса и хорошим качеством.

Рэйчел вчера с ними не было, она не знала, какими были чураско и фейжоада, но даже так, она примерно поняла приоритеты Чжо Минджуна в блюдах.

Шеф. Как он думает и действует, как готовится и демонстрируется блюдо. По правде говоря, такое блюдо как фейжоада готовится очень долго, и трубует огромных усилий, по сравнению с теми же чураско.

Но, конечно же, имея огромные знания о мясе, он мог понять мысли и философию шеф-повара по простому движению ножа. Но даже если это Чжо Минджун, у него отличное чувство вкуса и неплохой талант, но в его возрасте воссоздать такое невозможно. Ведь ведущую роль в этом занимает опыт.

'Мой… возьми мой опыт. Минджун.'

Если Чжо Минджун захочет, Рэйчел несомненно станет его опорой и крепостью, когда он этого пожелает. Она сильно этого хочет. Чжо Минджун словно алмаз в бурной реке кулинарии. Пускай Рэйчел и не специалист по драгоценностям, но она точно знает, как хорошо отполировать их, гораздо лучше чем кто-либо.

(П.П. Решил немного дополнить фразу с алмазом, а то мне показалось, что она не законченная какая-то, надеюсь многим понравится ? .)

Рэйчал сказала.

"Что насчет кофе?"

Люди воскликнули 'Ах!' и кивнули. Бразилия знаменита своим кофе настолько, что они сами удивились, почему эта мысль не пришла им в голову. Андерсон посмотрел на Рэйчел и осторожно сказал. Он выглядел как безработный в поисках работы, спрашивая, будет ли всё нормально если он приступит уже сейчас.

"Кофе и поздний завтрак… Думаю, у нас ничего не получится, так как нам нужно есть три раза в день. Может простой бразильский завтрак?"

"А как это?"

Чжо Минджун знал только английские и американские завтраки. Андерсон пожал плечами и ответил.

"Сыр, мясное ассорти, жаренный сыр, фрукты, каша, боу-де-кежо, апельсиновый или банановый торт. Не обязательно, что будет всё, да и не обязательно всё это есть. Как правило, он просто для поднятия настроения."

(П.П. Боу-де-кежо — сырные булочки.)

"Согласна."

Сказала Эмили. Рэйчел и Андерсон посмотрели на Чжо Минджуна. Чжо Минджун поднял обе руки.

"Что я могу сказать, если ничего не знаю? Мне только и остаётся, что следовать за вами."

"Хорошо. Пошли. Но учитель, у вас есть какие-нибудь рестораны на примете?"

"Мм. Есть несколько, но прошло уже больше 10 лет… интересно, умер он или нет. Этот старик старше меня."

Грустно, когда люди так спокойно говорят о смерти. На лице Рэйчел показалась горькая улыбка, но мгновение и её лицо вернулось в норму. Смотря на это лицо, Чжо Минджун подумал. Почему у стариков становится больше морщин, когда они грустят, особенно когда это из-за людей, которых они ценят так сильно?

Думая о том, что на её лице глубокие морщины в 60 лет, можно подумать, что она сильно горевала после смерти её любимого, он почувствовал удушие.

К счастью, ресторан, который имела ввиду Рэйчел был в 10 минутах ходьбы. Но если брать в расчет скорость ходьбы Рэйчел, Чжо Минджун и Андерсон могли бы дойти до этого места менее чем за 5 минут.

Но неторопливый шаг имел в себе некоторые преимущества. Для начала, они могли насладиться пейзажем, который бы не успели рассмотреть. Но, в этих зданиях не было ничего особенного. Такие здания были повсюду, и их можно было бы увидеть, посетив Европу или США.

В глаза бросаются люди. Множество этнических групп, с одной отличительной особенностью характерной для бразильцев, все они темные и сидя за одним столом они не спеша беседовали, что собственно и тронуло их.

"Минджун, ты сказал, что у тебя нет большого опыта в путешествиях, верно?"

"А, да."

"Хорошо что ты решил прийти в эту программу. Если звёзды появляются в программе, то её недостатки исчезают, а мы не только знаменитости, но и повара. Повар может убрать недостатки, но когда их много, их блюда становятся медленными и переполненными. Ты же знаешь, что есть много ресторанов, получивших третью звезду, но не выдержали новой оценки, да?"

"А также есть те, кто просто не хочет этого принимать, потому что это огромная тяжесть."

Вставил Андерсон. Рэйчел кивнула с мягким выражением на лице.

"Верно. Но главное заключается в том, почему забирают звёзды, не потому что вкус слабей. Это три звезды. Три звезды. Если не сменится шеф, будет лишь обычное качество. Но они забирают звёзды. Минджун. Ты думал об этом? Как ты думаешь, в чем проблема?"

Чжо Минджун погрузился в свои мысли. Как и сказала Рэйчел. Если шеф не менялся, уровень кухни останется неизменным. Но даже так, оценка становится строже, а в чем тогда причина? Когда он открыл рот после размышлений. Андерсон уже начал говорить.

"Инерция?"

"Говори конкретней."

"На момент получения третьей звезды, ресторан находится в лучшем состоянии. Другими словами, с лучшим меню. Шефу и владельцу будет уже трудней его изменить. И получается так, что меню стандартизируется, и всякие изменения исчезают… а оценка становится немного строже."

"Говоря от лица эпикурейцев, не немного, а очень даже много. На кухне шеф уже не исследует и никак не меняет вкус. Вдумайся. У тебя есть любовница, но если она носит одежду, которую я буду носить завтра… кроме того, это не из-за бедности, просто нет желания и помощи в выборе другой, как ты будешь относиться к возлюбленной? Понял?"

Эмили встряла в беседу. Интересное сравнение, но они поняли. Рэйчел погрозила пальцем.

"Это так. Это мнение эпикурейца. Но со стороны шефа, всё именно так. Если я сменю одежду, они не скажут, что она не красива, но если это так, не лучше ли оставаться такой какая я сейчас? Вот почему этот момент важен."

"Как то и это связано?"

"Очевидно, что инвестиции времени и преданность всем сферам станут большими. Если ты хочешь разбираться отлично не только в одной сфере, тебе необходим необычный опыт. Прочувствовав культуру и мысли, это станет хорошей помощью в дальнейшем. Потому что твоё мышление будет также расширяться. Не лучше ли не создавать маленьких ограниченных рецептов, а создать один, включающий в себя всю широту мира?"

Ответила Рэйчел на вопрос Чжо Минджуна. Мартин, наблюдающий за этим, почувствовал всю глубину. Это конечно развлекательная программа, но в ней появляется документальность. Но даже так, это неплохо. Развлекательные передачи не обязательно смешные, но обязательно интересные. Если он сможет всё это хорошо отредактировать, ему удастся добавить интереса.

За беседой они не заметили как прошло 10 минут. В том месте куда они пришли чувствовалась недавняя реставрация. Стены из красного кирпича, белые пластиковые окна — всё было недавно заменено. Крыша была покрыта красной черепицей. От этого здание исходило чувство, будто он сошел с детского рисунка.

Трудно сказать, что клиентов много, но свободных столиков было не так уж и много. И это давало четкое ощущение того, что большинство клиентов не туристы, а именно клиенты. Все были при параде, а они как отъявленные туристы пришли в чем попало. Эмили кивнула, как если бы была удовлетворена.

"Безусловно, чтобы познать истинные вкусы, лучше пойти в рестораны, где больше местных, чем туристов."

Рэйчел не ответила и продолжила идти в сторону кухни. Вскоре, одна женщина подошла и сказала на английском так, будто она просто запоминала слова.

"Если вы сесть, я принять ваш заказ."

"Нет. Не надо… Дуглас здесь?"

Сказала Рэйчел на безупречном португальском. Работник сказала, удивившись. На этот раз, она тоже заговорила на португальском.

"Дуглас? …Ах. Вы должно быть друг прошлого босса?"

"Прошлого?"

"Ох, не волнуйтесь. Он не покинул нас или что-то вроде того. Он на пенсии и отдыхает. Он приходит сюда периодически… но я постоянно удивляюсь. Потому что не знаю, когда он может прийти."

"А кто сейчас тут за главного?"

"Дочка Мистера Дугласа. Её зовут Камила…"

"Ах… Вот как."

Рэйчел села со странным выражением на лице. Может быть потому что думала, что он уже умер, а может вспомнила как они работали вместе? Она тогда покинула ту кухню и ресторан, отдалившись. Она улыбнулась и спокойно развернулась, чтобы посмотреть на всех.

"Вы говорили о бразильском завтраке что-то там? Скажите, если что-нибудь захотите. Есть рекомендованное меню, и меню к которому даже не стоит притрагиваться."

"…Не привели ли вы нас сюда, потому что у них имеются определённые навыки?"

"Симпатично еще не значит красиво."

В конце концов, Чжо Минджун выбрал себе простенький бразильский завтрак. И он же заказал фейжоаду. Он хотел почувствовать то же что и вчера, когда попробовал ложку фейжоады Эмили. И цена не была обременительной. На двоих лишь 25 реалов.

'А в магазинчике чураско оно было дороже.'

Это был шведский стол, и расположение на пляже, так что всё предельно логично. В то же время он подумал. Обслуживать клиентов исключительно хорошими ингредиентами экономически возможно, только придётся переехать туда, где цены на землю небольшие.

'Но там где дешёвая земля не так много туристов…'

Как бы то ни было, сейчас не время думать об этих проблемах. Работник пришел с подносом. В зависимости от составляющих бразильского завтрака, цена и разнообразие будет отличаться, как небо и земля, но Чжо Минджун заказал самый обычный. Он хотел съесть настоящий бразильский завтрак, но был обеспокоен получением полного вкуса фейжоады.

Чжо Минджун посмотрел на блюдо перед собой. Французская булочка приготовленная по португальски, ветчина из задней голени свиньи, свежеиспечённые боу-де-кежо, ингредиенты которого: половинка папайи, замороженная моцарелла, а также кукурузное тесто.

Он начал с боу-де-кежо. Название было незнакомы, но вот вкус как раз наоборот, а также текстура и аромат. Вкус и текстура были походи на клейкий рисовый хлеб, а в центре чувствовался аромат сыра. Кулинарная оценка 6. Это не удивительно, но…

'Если бы я тогда не наелся, с удовольствием попробовал бы их.'

Не то что очень вкусно, но этот тонкий захватывающий аромат. Но он не мог продолжать есть только это. Не только потому, что их было немного, но и потому, что оставались и другие блюда.

Он положил ветчину и моцареллу на булочку хлеба, и откусил, и по правде говоря, он не чувствовал особых ароматов. Чжо Минджун доел и повернулся, чтобы посмотреть на фейжоаду. А потом на остальных.

'…Они же не думают ничего странного обо мне, да?'

Чжо Минджун налил фейжоады на хлеб, будто в этом ничего не было. Но в ту же минуту, вопреки его ожиданиям, трое обернулись, чтобы посмотреть на него. Неужели они подумали, что его действия странные? В тот момент, когда Чжо Минджун неуклюже засмеялся. Эмили сказала, будто это было чем-то неожиданным.

"Минджун. Ты предпочитаешь поливать супом хлеб?"

"А что в этом такого?"

"Ммм… а не лучше ли окунуть его в суп? Густой суп крошит хлеб, а когда вытаскиваешь, такое чувство будто вытягиваешь из болота. Суп просачивается в хлеб и вкус становится лучше."

"Хмм. Когда я окунаю его в суп, суп не сдерживается хлебом столько, сколько мне нужно на размышления, поэтому мне так неудобно. А когда поливаешь хлеб супом, текстура и вкус становятся более четкими. Андерсон. А ты как думаешь?"

"Окунуть. Так проще. Если поливать с ложки, небольшая ошибка и можно испачкать пальцы"

Чжо Минджун хмуро жевал хлеб. Тогда Рэйчел сказала весело улыбнувшись.

"Мне тоже нравится поливать. Если макать хлеб у супа, как и у панировочных сухарей текстура становится грубее, поэтому мне так не нравится."

"Ох, хоть кто-то на моей стороне."

На слова Рэйчел, Чжо Минджун улыбнулся, будто она была его спасителем. Андерсон, смотря на этих двоих, прокашлялся и сказал.

"И правда, когда поливаешь, больше остаётся в хлебе. Хотя, это немного неудобно, но вкуснее, как и сказал учитель, неприятно, когда крошки попадают в суп…"

Глаза этой троицы были направлены на Андерсона. Андерсон посмотрел на блюдо несколько неловко.

"….Вкус другой."

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 121. Законы дегустации (часть 3)**

Когда завтрак подходил к концу, Мартин начал обсуждение.

"Минджун, думаю, пришло время для вопросов, можно?"

"Ты говоришь о рецептах?"

"Да. Я не очень надеюсь на рецепт. Но может ты угадаешь все ингредиенты?"

Чжо Минджун на мгновение закрыл глаза. Он медленно просматривал ингредиенты в окне. Даже с небольшим отличием от Каи, у которой был настоящий абсолютный вкус, она не могла читать таким образом рецепты.. Если его спросят, какого вида фасоль и как готовилась, он сможет ответить.

'Надо ли научиться контролировать это лучше?'

Было важно показать способности, в которых люди могли бы увериться. Чжо Минджун медленно открыл рот.

"Я могу сказать, что это всё бразильское."

"…Что ты хочешь этим сказать?"

"Все ингредиенты здесь выращены в Бразилии."

Сказал Чжо Минджун и показал в меню, ухмыльнувшись. 'Мы используем только местные ингредиенты'. Смотря на фразу написанную на португальском, а ниже на английском, Мартин вздохнул. Он уже было подумал, что этот юноша может распознавать национальные ингредиенты.

'Это был бы уже не человеческий язык.'

Он успокоил своё сердце, разбушевавшееся из-за ничего, и вновь заговорил.

"Не дразни нас. А ингредиенты? Знаешь ли ты? Это сложно, да? Верно, всё же она готовилась несколько дней, текстура перезрела, а аромат рассеялся…"

Чжо Минджун съел ещё один кусочек фейжоады вместо ответа. А потом подсчитал, сколько ингредиентов смог бы угадать своим языком. Не так уж плохо. При условии что он получил 4-5 из 10… но теперь он уверен, что смог бы угадать 7.

Вероятно, если бы он вернулся в прошлое, в то задание на дисквалификацию, он бы смог уже выжить без помощи системы. Это много. Но по сравнению с Каей, весьма посредственно. Он стал чувствительней. Чжо Минджун уверенно улыбнулся.

"Сомневаюсь. Аромат не так уж и сильно рассеялся. Я чувствую черную фасоль, и несколько другую черную фасоль, ростки… ещё немного чечевицы. Вот тут странно? Вчера были только черная фасоль и её ростки, а тут ещё чечевица. Свинина, ребрышки, задняя часть… кроме того, мясо не нарезали, а клали прямо так. Сварили рёбрышки, а когда мясо стало мягче, порвали. И, конечно же, чувствуется кость."

"…Ты можешь чувствовать такое?"

"Чувствую. Бессмысленно добавлять то, что не даст вкуса, просто зачем, если люди не почувствуют?"

Он не стал просто лгать, положившись на систему. Когда он съел, хотя он уже и знал, какие ингредиенты, аромат он всё же почувствовал. Но, если бы не система, он бы не смог прочувствовать всё это до такой степени…

Существует поговорка. 'Знай что ешь'. На самом деле, когда повара из высшего общества объясняют, что это за блюдо клиентам, они не просто дают им знать что да как, они дают им всё прочувствовать.

"Кроме этого, тут есть чеснок, лавровый лист, бекон с черным перцем, лук с оливковым маслом, и ещё кое-что…"

Медленно проговорил Чжо Минджун, а после ухмыльнулся и пожал плечами.

"Этого вкуса я не знаю. Впервые его пробую."

"…Ах, да. Точно. Даже если ты поразительно чувствителен, тебе не под силу угадать то, чего ты не знаешь. А какой аромат?"

"Хмм. Чувствуется немного горьким и сладким, смешанным… похоже на фрукт, а также на лекарство, это туманно. А также, его совсем немного."

В действительности, он отчетливо видел системное окно. Но если бы он назвал всё, было бы странно. Поэтому, это были лишь известные ему. В этот момент Рэйчел открыла рот.

"Аннона каканс."

"…Аа?"

"Аромат, который ты не знаешь. Это аннона каканс. Этот фрукт растёт только в Бразилии и Парагвае. Фрукт для животных, именуемых паракана, если его будут есть люди, в больших количествах, случится понос, поэтому их добавляют только в небольших количествах. А горечь зависит от зрелости фрукта, если сильно горчит, есть ни в коем случае нельзя."

(П.П. Символичное название ?

Паракана — животное похожее на крысу, суслика и свинью, размером чуть больше таксы.)

"Так вы говорите, что это было в фейжоаде?"

"Я же уже говорила, Мартин, что я была знакома со здешним владельцем."

Мартин удивлённо кивнул. Мартин выглядел так, будто хотел спросить что-то ещё, но, вероятно потому, что его голос не должен попадать в эфир, он закрыл рот. Он собирался уговаривать? В следующий момент, Андесон спросил то, что он хотел.

"Но зачем им класть что-то столь опасное, что может вызвать понос? Вкус и без этого удивительный."

"Если ты повар, то должен понимать. Одна капля уксуса. В ней нет ничего удивительного и особенного, но она может полностью перевернуть вкус и баланс блюда. Дуглас именно такой человек, он разрабатывал меню, веря, что в состоянии сделать фейжоаду ещё вкуснее с аннона каканс."

"Интересно, так ли это."

Помедлив, Чжо Минджун открыл рот. Кажется, будто его слова рубили красивые фразы Рэйчел, и они были далеко не комплиментом.

"Страсть использовать незнакомые ингредиенты, это конечно удивительно. Но я сомневаюсь, является ли это результатом страсти. По правде говоря, туманный горький привкус остался у меня во рту, а не быстро пропал, потому и не хочу класть её много в рот."

Это равноценно положить лекарственные травы при варке свинины или боссам. В нем используются специальные китайские специи, чтобы улучшить вкус. А уникальная горечь плодов и вкус, который несколько вяжет во рту не особо стимулировал к дальнейшему приёму пищи. Взгляд Чжо Минджуна замер. Он не знал, что насчет другого, но он никогда не сдастся, если это касается кулинарии.

(П.П. Боссам (보쌈) -корейское блюдо из свиной грудинки, отваренной в специях и тонко нарезанной. Популярная закуска при обильных алкогольных возлияниях.)

"Я победил эту тарелку, но мой рот ужасно устал. Скажу коротко. Это не вкусно. По крайней мере, по отношении к другим блюдам. И причина этому тоже ясна. Нда, зачем он сделал такую вещь?"

"Я понимаю тебя."

Коротко сказала Рэйчел. Смотря на то, как она кивнула, она будто говорила, что это очевидно, из-за чего он был в недоумении.

"Если уже начать придираться ко вкусу, то будет о чем поговорить. И в действительности, если ты хотел бы оправдать фейжоаду, ты бы это сделал. Минджун. Ты знаешь историю фейжоады?"

"Нет. Я ничего не слышал о ней."

"Знаешь ли ты, что изначально из чернокожих бразильцев делали рабов, да? Фейжоада появилась, когда раб, которому было нечего есть взял такие ингредиенты, как свиные уши, хвост и свиные копыта, собрав всё он сварил это с зернами фейхоа. Это блюдо приготовлено путем долгого вываривания."

Этого он никак не знал. Но так или иначе, это было чем-то похоже на корейское рагу из поросёнка.

"И так было в Бразилии 50 лет назад. В тогдашней Бразилии и в сегодняшней, это блюдо прям призвано забавлять бедных… Но одно точно. Дуглас, нет, люди из эпохи Дугласа и те, из того времени, они должны были готовить добавляя в него аннона каканс. Даже зная о том, что может последовать понос."

Атмосфера потяжелела. Эмили хрипло сказала, будто слегка шелохнулась.

"Это блюдо имеет большую историю, нежели я думала."

"Верно. Как и сказал Чжо Минджун, в ней есть недостатки. Но как бы то ни было, блюдо не вкусное. Почему я об этом заговорила, это не потому, что ты не только эпикуреец. Андерсон, Минджун. Вы повара. Повара, сконцентрированные на создание чего бы то ни было вкусного, а также чувства клиентов, которые признают его. Я верю, что вы сможете почувствовать что-то ещё помимо вкуса."

Чжо Минджун и Андерсон молча осмотрелись вокруг. Теперь, когда они посмотрели, они заметили, что фейжоаду заказывают в основном люди преклонного возраста. Он вспомнил бабушек и дедушек, работающих на рынке и поедающих кимчи и немного свинины, запивая всё чистой водой. Он почувствовал тяжесть на сердце.

"Это не хорошее блюдо. И рецепт безнадёжен. Но у него есть своя ценность. Доказательства? Всё просто. Есть люди, которым это блюдо очень дорого."

Оператор медленно посмотрел на другие столы. И тогда. Толстый, грубый с секущимися волосами человек, чем-то напоминающая черепаху, показал свою голову.

"Я не знаю, хвалить тебя, или ругать. Камила. Скажи. Должен ли я злиться, или быть благодарнен?"

"Только не злись. Это плохо скажется на твоем здоровье. Что если случится какой-нибудь коллапс из-за подскочившего давления?"

"Верно. Понимаю. Я должен сдерживаться. Только, почему я должен есть блюдо, похожее на коровье дерьмо?"

"Времена такие. Дуглас. Как давно это было?"

"Мы не виделись со смерти Даниэля, должно быть, лет 10."

"И дошло до такого. Тебе уже не мало."

"Если посмотреть на лица, можно сказать, что мы одного возраста. Ты перестала ухаживать за кожей, потому что накопила огромные деньги? Твоё лицо в тучах морщин. Цы-цы."

Сначала может показаться, что он издевается над ней, но его голос был каким-то мертвецким. Возможно, в в этом грубом голосе и его глазах не было случаев и лет, которые бы они оба не помнили. Но они не спрашивали об этом сейчас, да и не надо.

В этот момент. Зазвонил смартфон Чжо Минджуна. Он думал, что отключил звук на нём, но оказалось, он лишь поставил на вибрацию? В тот момент, когда он уже был готов отклонить вызов, его палец остановился. Андерсон, смотря на Чжо Минжуна, посмотрел на имя на экране и нахмурился. А после сказал Мартин.

"Может тогда отдохнём немного?"

"Аа? Почему так внезапно?"

"Учитель Рэйчел, кажется, это нечто похожее на ситуацию в вашим старым другом…"

Андерон посмотрел на Чжо Минджуна.

"Кажется, ему нужно срочно отойти в туалет."

—

После слов Андерсона, Чжо Минджун наконец поднёс смартфон к уху, находясь в туалете. Мгновение он слышал какие-то помехи, а затем услышал слабый голосок.

[Минджун?]

Ему показалось, что в этом голосе была слабость, но кажется, всё не так. Вероятно, это был голос просто истощенного человека.

"Да. Это я."

[Прости. Я только увидела твоё сообщение. У меня даже зарядить телефон времени не хватает. Пускай сообщений и было много, первым я позвонила тебе. Так что не злись, понял?]

"И зачем мне это нужно? Если ты занята, я не имею на это права."

[….Верно. Не имеешь. Я знаю. Я просто так сказала это.]

Беседа на мгновение остановилась. Чжо Минджун просто держал смартфон у уха. Кажется, он только что слышал слабый вздох Каи.

"Устала?"

[Это так заметно?]

"Это из-за того, как ты говоришь. Что-то произошло?"

[Да.]

Её спокойным ответом Чжо Минджун был удивлён. Можно было услышать, как Кая ухмыльнулась и вскоре заговорила своим обычным голосом.

[Но не беспокойся. Даже если что-нибудь случится, я со всем справлюсь. Ты мне во многом помогал, но теперь я смогу сделать всё сама. Нет, я должна. Так вот, чего я тебе звоню. Если что-то произойдёт в новостях… не надо волноваться. Вот что я хотела сказать.]

"…В новостях? Что-то настоящее? Неужели скандал?"

[Нет, ничего серьёзного… как бы то ни было, я не хочу тебе об этом говорить. Если я скажу тебе об этом, получится так, что я опять полагаюсь на тебя. Просто расскажи, каково там. Мне интересно, что там происходит.]

"Прости. Хотел бы я рассказать, но я отошел посреди эфира, чего я делать не должен. Если бы это было ночью, то я мог бы… Где ты сейчас?"

[Австралия. Брисбона.]

"А временная зона… Черт, 12 часов. Ты на другой стороне земли."

Он громко рассмеялся. Ещё совсем недавно она была рядом с ним и готовила. Кая сказала.

[Я подожду. Как только будет ночь, позвони мне. Если смогу ответить, то обязательно отвечу. Я хочу с кем-нибудь поговорить. Но не могу показать себя такую перед ними… это удручает.]

"Да. Созвонимся. Но как бы то ни было, не засиживайся."

[Когда у тебя будет ночь, у меня будет утро или день. Не беспокойся.]

"Конечно. Не буду."

[…Не нужно этого говорить.]

На этот подавленный голос он просто улыбнулся. Как и в истории с фейжоадой, и её другом Дугласом, достаточно сделать один тяжелый шаг, а дальше будет уже легче.

"Я позвоню."

Звонок закончился. Чжо Минджун посмотрел на экран с улыбкой, немного склонив голову, он находился в сомнениях.

О чем же говорила Кая?

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 122. Конвертик, охвативший уличный ларёк (часть 1)**

Ленивый вздох прозвучал в комнате. Кая уткнулась лицом в подушку. У неё закружилась голова. Её икры и руки онемели, а также поднялась температура. Боль отошла на второй план. Ментальное состояние слишком ужасно.

Как только она закрыла глаза, она вспомнила, что произошло в Нью-Йорке, прежде чем она оказалась в Брисбене. Когда она вернулась в дом, в котором ещё не успела устроиться из-за каждодневной работы, знакомая, с недоброжелательным лицом захотела с ней увидеться. Это была Тесс Джилли, та, кто писал про неё гадости в интернете. Её семья пыталась её остановить, но Кая не стала избегать с ней встречи. Она не хотела.

И их разговор должен был проходить в спокойной обстановке. Комнатка была небольшой, что немного давило, а, когда Тесс осмотрела комнату, она недовольно прищурилась. А вскоре усмехнулась и показала улыбку:

— Сейчас ты можешь вылезти из этого дерьмового домишки. Ты преуспела, Кая Лотос. Я тебя признаю.

— Я не нуждаюсь в твоём признании.

— Не веди себя так грубо. Мы же были когда-то друзьями?

— Да. Как ты и говоришь, были.

— В настоящее время есть только одно НО.

Сказала Тесс и убрала свои золотистые волосы с правой стороны лица. Там был шрам, который, как кажется, был оставлен ножом. Тесс глубоко вздохнула и грубо сказала.

— Этот шрам, который никогда не останется в прошлом.

— Что ты хочешь этим сказать? Нет, что ты от меня хочешь?

В голосе Каи не было ни сочувствия, ни жалости. Как бы то ни было, шрам ни лице Тесс, и шрам в душе Каи — они останутся на всю жизнь. Кая холодно сказала.

— Похоже, ты хочешь сказать, что этот шрам был оставлен мной?

— Ты меня толкнула, я упала и порезалась. Я что-то говорю неправильно?

— Ничего, но есть то, чего ты не сказала. Ты не рассказала предысторию. Что сучка, некогда мой друг, хотела свершить надо мной самосуд.

— …Той, кто довёл это до подобного, была ты.

Тесс обиженно смотрела на неё. Своими словами, выставив себя жертвой. Кая сказала с презрением:

— Секс-преступники всегда так говорят. Жертва их соблазнила. И выставляют себя невинными овечками. И ты очень на них похожа. И ещё…

— Ты была моим единственным другом. Все остальные считали это липой. Ты называла это реальностью, а также умела думать. Знаешь, Кая. Именно поэтому я ненавижу тебя ещё больше. Ты заставила потерять её. Моего друга.

Её взгляд был угрожающим. Только сейчас Кая заметила, что руки Тесс дрожали, как у больных паркинсонизмом. Когда Тэсс заметила это, она убрала руки и встала.

— Я не хочу видеть, как тебе хорошо. Я не хочу, чтобы люди делали тебе приятно. Но я больше не буду комментировать. Потому что меня раздражает, что моё имя выходит из чужих ртов. И…

Тесс улыбнулась, столкнувшись с яростным взглядом Каи.

— Я тебя знаю. Однако, это твой конец, ты сама всё уничтожишь вокруг себя. А я подожду результатов. Ах, и ещё. Я скажу тебе хорошую новость. Вы виделись в прошлый раз, да? Джессика Прада. Ага. Женщина, которая тебя искала. Она мне кое-что сказала.

Тесс прошептала на ухо Кае. В этот момент, Кая застыла, словно лёд и ничего не могла сделать. Тесс победно улыбнулась и развернулась, больше ничего не говоря.

Она была возмущена этим. Когда она услышала голос Чжо Мин Джуна, ей стало легче, но… она до сих пор не могла впустить его глубоко в свое сердце, потому что это было тяжело. Но она не могла сказать то, что не хотела. Она тоже была взрослой. Не ребёнком. Она чувствовала себя жалкой, постоянно полагаясь на него. Кая свернулась клубком и обняла подушку.

— …Да. Было бы странно, если бы жизнь Каи Лотос всегда была нормальной.

Последние слова Тесс до сих пор звучали у неё в голове.

"Поздравляю. Тебя ищет твой отец."

\* \* \*

Время быстро утекало, из-за чего можно было подумать, что день укоротился. Ночью следующего дня. Чжо Мин Джун схватился за живот. Снова самолёт. Но конечно же, он не возвращался. Это был перелёт в следующее место.

Все были удивлены, что они были там всего два дня, но Мартин сказал, что Бразилия это только начало.

За день до этого он звонил Кае, но услышал только гудки. Для Каи это напряженное время, потому что ей приходится участвовать во всяких событиях по всему миру.

— Мин Джун, куда ты ездил до этого?

— Никуда, кроме Америки. А теперь ещё и в Бразилию.

— А там, куда мы едем, ты будешь впервые?

— Да.

— Будет весело. Говорят, в этой стране очень распространены уличные ларьки.

Вместо ответа от Чжо Мин Джуна пришел звук сглатывания. Он подумал о крытых вагончиках. По правде говоря, хозяева этих вагончиков не имеют удивительных кулинарных навыков, но как ни странно, было вкусно. Но будучи удовлетворённым, ожидал ли он чего-то большего?

Смотря со стороны, вагончики с едой, одна из важнейших кулинарных культур в мире. Люди обычно посещают ларьки просто чтобы утолить голод в любое время. И потому нет ничего стабильней ларьков.

Он думал о ресторане, в который они ходили с Рэйчел утром. Он думал о фейжоаде, которой недоставало вкуса. Даже если бы Чжо Мин Джун готовил действительно хорошее блюдо, и если бы он сделал блюдо на 10 баллов и подал бы его клиентам… несколько дней спустя он бы развернулся и сказал.

"Дуглас, не могли бы вы дать мне немного фейжоады?"

Хотя он не согласен со вкусом, но из-за этого блюда он почувствовал, что в блюдах есть что-то ещё, помимо вкуса. То, чего нет в высококлассных ресторанах — нежных чувств. Если бы он не завидовал, это было бы ложью.

"Не будет ли там ресторанчиков с чем-нибудь подобным?"

В действительности, он знал, что нет. По крайней мере, в рамках здравого смысла Чжо Мин Джуна. Не думал ли он, что когда Кая сказала о том, что она хочет продавать недорогую еду, это было чем-то нереалистичным?

Чжо Мин Джун неосознанно повернулся, чтобы взглянуть на Рэйчел, которая сидела на сидении сзади. Он надеялся, что у неё найдётся ответ. Но он не стал её спрашивать. Наверное, она устала, а сейчас пытается уснуть. Андерсон, сидевший рядом с ней, поднял бровь, будто спрашивая, что он хочет. Чжо Мин Джун покачал головой и сел.

— Ты о чем-то хотел спросить её?

— Ничего особенного. Смогу ли я управлять рестораном, который имеет все положительные качества и подходит для любого клиента.

— Это интересная задумка. Ответил бы я, но единственное, что я могу, это только есть.

— Эмили, а у тебя не было ничего подобного? Мыслей об идеальном ресторане?

После слов Чжо Мин Джуна, Эмили протяжно простонала и закрыла глаза. Прошло довольно много времени перед тем, как она ответила. Не то чтобы она долго думала. Самолёт проехался по взлётно-посадочной полосе и поплыл по воздуху. В этот момент, Чжо Мин Джун улыбнулся. Он выглядел как ребёнок, но каждый раз, когда взлетал самолёт он чувствовал изумление.

А вот с Эмили было всё наоборот. Она крепко схватилась за подлокотник и выглядела испуганно, а когда самолёт выровнялся, она с трудом вздохнула.

— Я очень боюсь этого. Потому и не езжу на американских горках, и с трудом переношу такие вещи как самолёт… Что ты говорил?

— Ресторан-мечта.

— Хмм… Ресторан, в котором можно съесть блюдо любой национальности, но по правде говоря, это бессмысленно, потому что всё сразу не попробуешь, так ведь?

— Как знать. Если посещать его множество раз, в этом будет смысл. Но тебе правда нужно, чтобы всё было в одном месте?

— Если бы это было рядом с твоим домом, ты бы думал по-другому. Когда ты можешь есть все возможные блюда, никуда не уезжая, это же прекрасно. А ты никогда не думал, чтобы поработать в таком ресторане?

Чжо Мин Джун задумался. Он бы мог, в этом нет ничего плохого. Но…

— Это сложно. Нет, невозможно. Даже если бы я был мастером во всех блюдах мира… невозможно использовать всегда исключительно свежие продукты.

— Эй, как ты, столкнувшийся с реальностью в таком возрасте, всё ещё имеешь подобные мечтания? Раздражает.

На слова Эмили Чжо Мин Джун ухмыльнулся. Хотя его реальный возраст больше, чтобы сталкиваться с реальностью, но не мечтами, так что, эти слова ему не были не симпатичны. Эмили мягко спросила.

— Твоя мечта — по прежнему, стать шеф-поваром, верно?

— Это также ясно, как твои белокурые волосы, Эмили.

— Ух, я их покрасила.

Чжо Мин Джун открыл рот, но тут же закрыл его, потому что был в недоумении. Эмили весело улыбнулась и сказала.

— Шучу-шучу. Не надо так смотреть.

— …Я был очень удивлён, потому и не мог ответить.

— Как бы то ни было, мне приятно видеть, что ты не колеблешься в мечтаниях. Думаю, я лишь сторонний соблазнитель, который проверяет твой путь на прочность.

Сказала Эмили, а после зевнула. Чжо Мин Джун спросил.

— Спать хочешь?

— Я, не… думаю о том, что мы там будем есть, чувствую себя немного взволнованно. А ты нет?

— Волнуюсь…

Чжо Мин Джун на мгновение положил руку на сердце. А после кивнул.

— Да, я тоже. Если бы мне пришлось выбирать между вкусом, текстурой и ароматом, я бы выбрал аромат. Потому что именно из-за этого фактора мы можем определить колорит. По правде говоря, аромат — это лучшее в мире.

— Учитывая то, что у тебя абсолютное чувство вкуса, это был неожиданный ответ.

— …Да, но я беспокоюсь о языке. В Бразилии хоть как-то знают английский.

— О чем тут беспокоиться, ведь у нас есть язык тела?

Эмили махнула рукой и показала комичное лицо.

Время быстро утекало. 20-ти часовой перелёт. За один перелёт трижды покормили, а также единожды дали закуски. Плюс пять напитков и глубокий сон. Они уже в нетерпении от того, куда летят.

Страна свободы, страна вкусов и также страна веселья.

Таиланд.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 123. Конвертик, охвативший уличный ларёк (часть 2)**

Таиланд и Япония — тяжеловесы в мире кулинарии среди азиатов. Хотя в китайской кухне тоже есть много чего интересного, но в сравнении с японской и тайваньской она сильно проигрывает.

Во множестве случаев, тайваньскую кухню в США или Европе воспринимают как изощрённое предпочтение во вкусах.

Патайя. Они прибыли именно в этот регион. Это один из известнейших туристических городков, стоящий на ровне с Бангкоком. Их сердца были переполнены ожиданиями. Только мысли о изумрудных пляжах и выстроенных в ряды палатках с едой заставляют их улыбаться.

Однако, когда они закончили с получением визы и собрались уже покинуть аэропорт, их сердца тут же остудили. Мартин заговорил с ними так, будто это для него ровным счетом ничего не значило.

— У меня есть задание для вас.

— …Задание?

— Ах, не нужно так волноваться. Вам лишь надо сконцентрироваться на дегустационном образе жизни. Вы в Таиланде, и прежде всего вам следует заполнить ваши животы. Сегодня у вас неограниченный бюджет.

Как только он показался, по правде говоря, они почувствовали себя неуютно. А сейчас, Эмили раскрыла широко глаза и спросила.

— И?

— Да. Для этого есть свои причины. Выполнение задания.

— …О каком именно задании идёт речь?

— Не воспринимайте всё так серьёзно. Задание не сложное. Каждый раз, когда вы будете есть еду в том или ином месте, вы будете получаться по баллу. За каждый балл вам будет даваться одна подсказка.

— Что за подсказка?

— О месте, где вас ждут новые участники.

В этот момент Чжо Мин Джун воскликнул "Ах!". Мартин уже говорил об этом. Тогда не было Андерсона и Рэйчел. Мартин продолжил спокойно говорить.

— Вас ждут двое. А сейчас вы будете разделены на две команды.

— Мы разделимся?

— Да. Если вам повезёт и вы быстро всё поймёте вы можете быстро закончить с заданием. И есть кое-что ещё, что вам необходимо знать.

Мартин на мгновение замолчал. Когда в четырёх парах глаз появилось нетерпение, он продолжил.

— Первая команда нашедшая участника сможет провести ночь в пентхаусе в Паттайе. Ну а для другой команды это будет простенький отель.

После этих слов с глазах Эмили появился блеск. Вам наверное интересно, какой в этом смысл для богатой девчушки, но она понимала, насколько ценный приз предложил Мартин. Она тут же спросила.

— Какими будут команды?

— Хотел бы я сказать, что можете спокойно распределяться… Но, к сожалению, участники, которые появятся сегодня, будут связаны с вами. Эмили, Рэйчел. Сегодня у вас не получится сформировать команду.

— …Как-то не очень всё понятно, мы их знаем?

— Нет. Один знает только Эмили, другой только Вас. Каждый столкнётся со своим другом.

Рэйчел не ответила и погрузилась в размышления. Как только было сказано знакомый, она почувствовала себя неловко. После смерти мужа она не встречалась ни с кем уже более 10-ти лет. Скорей всего, она мало что хорошее услышит после встречи. Она вспомнила слова, которые вчера сказал ей Дуглас.

"Ты хочешь возвысить этого паренька вместо Дэниала?"

Что она на это ответила? В тот момент, когда она об этом подумала, она повернула голову. Андерсон старался этого не показывать, но он посматривал на неё. Рэйчел горько улыбнулась в глубине души. Она уже несколько раз говорила, как хорошо относится к нему ещё когда он был ребёнком, и у Андерсона отпечаталось это глубоко в сердце.

Нет, конечно она не имеет ничего против Андерсона. Кто в мире может ненавидеть человека, который тебя всем сердцем обожает? Скорее, она чувствовала сожаление. По сравнению с чувствами Андерсона, она очень много внимания уделяет Чжо Мин Джуну.

— Я пойду с Андерсоном.

Андерсон был удивлён словами Рэйчел, а после улыбнулся. Мартин посмотрел на Андерсона и ухмыльнулся, а затем спросил Эмили.

— Кажется, эти двое уже всё решили, у тебя есть какие-нибудь возражения?

— …Даже если я что-то скажу, не думаю, что он захочет идти со мной. Я не против пойти с Мин Джуном, но что он думает об этом сам?

Эмили повернулась, чтобы взглянуть на Чжо Мин Джуна. Он взял сумку и сказал:

— Что съедим первым?

\* \* \*

Было четыре вещи, приковавшие к себе их внимание, во время прогулок по улицам Паттайи. Первое — лицо короля. В телевизоре, на плакатах, на банкнотах и даже в такси. Он был повсюду, достаточно пары дней погулять по Таиланду и его лицо запомнится на всю жизнь.

Персонал посоветовал быть внимательным с этим. Ни в коем случае нельзя показывать на короля пальцами. Тайцы почитают короля, словно Будду, и любое неуважение по отношению к нему считают богохульством.

Следующее, что их позабавило, было связано с халлю. Он лишь слышал об этом, но никогда не испытываю… Но услышав к-поп, на которых были повёрнуты радиостанции и магазины, у него возникло странное чувство. Можно ли назвать это гордостью или смущением? Он почувствовал себя как ребёнок на сцене школы искусств. И конечно же, никто не обратит на него внимания.

(К-поп — корейская попса.

Корейская волна, или Халлю (кор. 한류, кит. 韓流, транслит. Hallyu) — понятие, относящееся к распространению современной культуры Южной Кореи по всему миру. Термин был введен в обиход в Китае в середине 1990-х. Его авторами стали пекинские журналисты, поражённые быстрорастущей популярностью в стране южнокорейской индустрии развлечений. «Корейская волна» приносит огромный доход в бюджет Южной Кореи. Халлю продолжает укреплять позиции в Азии и завоёвывает Океанию, Северную и Латинскую Америку, Европу и Ближний Восток.)

Оставшиеся два — конвертики и ларьки. В Таиланде в домах нет кухни, даже понятие "домашняя еда" абсолютно не существует, в основном, все едят в уличных ларьках. В результате чего, культура упаковки пищи активно развивалась, и сейчас, смотря на прозрачные конвертики, он ощущал истинное восхищение. Вечер. Улицы наполнились светом заката, а некоторые фигуры скрылись в тени…

Но, конечно же, не все упаковывали еду. Киоск, который посетили Чжо Мин Джун и Эмили был из таких. Белое и желтое тесто нагрето на сковороде, смазанной кокосовым маслом, и покрыто всё сгущёнкой, клубничным вареньем и нарезанным бананом.

Банан был нарезан ножом-полумесяцем и размещён на лотти перед Чжо Мин Джуном и Эмили. Они должны были съесть много еды, чтобы получить очки и получить подсказки. Но даже если они хотели заказать больше блюд, одно или два блюда были их пределом.

(П.П. Лотти — печенье в виде полумесяцев.)

Кулинарная оценка была 5. Но смотря на ингредиенты, это не может быть не вкусно. Внутри мягкое и липкое тесто имеет приятный привкус кокоса. А когда банан столкнулся со сгущенкой и клубничным варением, Чжо Мин Джун невольно рассмеялся. Эмили резко раскрыла глаза и спросила.

— Что такое?

— Хаха… из-за того что они слишком сладкие и вкусные, у меня такое чувство, будто я совершил грех.

Если говорить на чистоту, это не слишком хорошее блюдо. По крайней мере, по стандартам Чжо Мин Джуна. Однако, стимулирующий аромат был мощным. Именно поэтому, эта еда имела некоторый шарм.

— Есть много чего получше. Пойдём туда.

Эмили повела Чжо Мин Джуна. Солнце садилось на западе (п.р. в анлейте указано, что солнце садилось на востоке (east), но я рискнула исправить на запад, все же я с трудом себе представляю закат на востоке, уж извините.) за морем, а владельцы ларьков включали небольшие фонари на ночь.

Меж заполненных магазинов, взгляды туристов и туземцев, сидевших на маленьких сидениях, привлекли его внимание. С чего бы это? Он чувствовал тепло и спокойствие наблюдая за этим.

— Хорошо здесь.

— Пожалуй, это одно из самых романтичных мест в Азии.

На слова Эмили, Чжо Мин Джун кивнул. В этот момент громкий голос послышался из магазина. Мужчина, одетый в белые кроссовки и громоздкие шорты нахмурился, поставив наполовину съеденную жареную курицу перед сбой. Из его рта послышался английский с ужасным акцентом.

— Эй, владелец. Почему курица в таком состоянии. Это возмутительно. Вы случаем не просроченную использовали?

— Ухх… Я плохо говорю по-английски.

— Только на английском? Ты ещё и готовить не умеешь. Тут в нескольких местах пригорело. Как только у вас совести хватает такое продавать.

Владелец был низкорослым пожилым человеком, он не ответил и лишь смущённо причмокнул. Окружающие не возмущались, но и не стремились вмешиваться. Туристы это или местные, они не хотят в такое впутываться. Кроме того, этот жалобщик был довольно мускулистым, что несколько подавляло желание встревать. По правде говоря, мало кто захочет с ним связываться.

Чжо Мин Джун просто наблюдал за действиями мужчины. В его глазах виднелась ярость. Бывают люди спокойные и размеренные, а бывают вот такие — любители всё переломать и наговорить всё что вздумается. Чжо Мин Джуну никогда не нравились такие люди.

— Мин Джун. Терпи.

Он не отвечал. Он уже старался терпеть. Он терпел и стоял неподвижно. Но всему есть пределы, и для Чжо Мин Джуна найдутся причины разозлиться. И не потому, что он повар. А потому, что он видел кулинарную оценку. По сравнению с тем, что говорил мужчина, он знал, что это было хорошее блюдо.

[Куриная грудка барбекю по-тайски.]

Свежесть: 96%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы показать

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 6

Кулинарная оценка была низка из-за простоты блюда, а свежесть и качество были превосходными. По крайней мере, в этом магазине нет бардака с едой. Из-за этого он никак не мог согласиться с такой возмутительной критикой.

И тут мужчина взял блюдо и уронил его на землю. Чжо Мин Джун пошел. Эмили поспешно вытянула руки, но Чжо Мин Джун уже ускользнул от неё.

Чжо Мин Джун вышел вперёд и поднял упавшую курицу, не сводя глаз с покрасневшего человека. Мужчина в недоумении посмотрел на Чжо Мин Джуна. Нет, не только мужчина. Эмили, владелец, персонал и туристы — все смотрели на Чжо Мин Джуна. Некоторые взяли телефоны и начали записывать видео.

И под всеми этими взглядами, Чжо Мин Джун откусил кусочек от грязной курицы. Нечто подобное уже было, когда в него кинули норимаки. Но в этот раз еда была не просто выброшена, её кинули на землю, из-за чего она была вся в песке и грязи. Но это не смутило Чжо Мин Джуна. Ведь после того как он съел кусочек, скорей всего мужчина больше не сможет ничего сказать.

Некоторые ахнули, когда он начал жевать всё вместе с грязью, ведь это удивительно. Чжо Мин Джун прожевал мясо и посмотрел на мужчину. Он на мгновение вздрогнул, но взглянув на небольшое тело Чжо Мин Джуна, он глубоко вдохнул и расслабился.

— Что ты творишь?

— Это очень вкусно. Мясо не жесткое, и довольно легко жуётся. Не пережаренное и внешне оно не обгорело. Нет и следа гари.

— Что…?

— Говорю, что твоя оценка фуфло. И твоя критика также ошибочна.

Спокойно сказал Чжо Мин Джун. В его глазах был ледяной гнев. Мужчина также это заметил. Он засмеялся, найдя это смешным.

— Так ты хочешь, чтобы я извинился?

— Если ошибся, то должен. Мои родители учили этому, но твои тебя, похоже, нет.

— …И откуда у тебя столько уверенности? Думаешь сможешь что-то мне противопоставить?

Сказал мужчина, но вскоре посмотрел на операторов и персонал, которые были чуть дальше зрителей. Он смутно понимал, что сейчас что-то снимается. Хотя, он не знал что именно, он не мог это игнорировать. Если он бездумно замахнётся кулаком, его могут тут же арестовать.

Но он не хотел убегать поджав хвост лишь из-за своей гордости. Думая об этом, он схватил Чжо Мин Джуна за воротник. Но Чжо Мин Джун не был этим испуган ни на йоту. Чжо Мин Джун презрительно на него посмотрел.

— Стыдно? Стыдно, что решил заткнуться и ничего не говорить. Если я не скажу такому ублюдку, как ты, в чем ты не прав, как я смогу себя уважать?

— Не говори так, пожалуйста. Пока я могу терпеть.

— А почему ты так поступаешь сейчас? До этого ты вымещал свой гнев на отличном мясе. В состоянии ты терпеть или нет, но он не может ничего сказать. Как думаешь, в чем причина? Почему он не уверен в своём блюде? Потому что он использовал просроченное мясо? Нет. Мясо было прекрасным. И готовка тоже. Но он ничего не сказал. Потому что ты клиент. Шеф не может злиться на своего клиента. Но. Действительно ли ты клиент?

Взгляд Чжо Мин Джуна стал яростней. Мужчина потерял дар речи. Обычно, смотря на него, люди боятся ему что-либо говорить, но Чжо Мин Джун просто всё высказал ему.

Только тогда мужчина понял, что обстановка страшно изменилась. Просто потому что ты сильный и накаченный, это ещё не значит, что ты сможешь управлять умами людей. И сейчас его подавлял азиатский парнишка. Окружающие люди начали аплодировать обладателю настоящей силы.

— А это случаем не Чжо Мин Джун?

— Ох, тот самый, который участвовал в Великом Шеф-Поваре?

Слова от кого-то из туристов нанесли контрольный удар. Точнее говоря, он не знал, что это за была программа, но он понимал, что тот довольно знаменит. Из этого ничего хорошего не выйдет.

В конце концов, мужчина отпустил воротник Чжо Мин Джуна. Это единственное что он мог сделать. Чжо Мин Джун поправил одежду и открыл рот.

— Я дам тебе шанс.

— Шанс?

— Шанс извиниться перед этим человеком. Или…

Чжо Мин Джун поднял палец. Указательный палец был направлен на мощный кулак, похожий на пушечное ядро. Послышался леденящий голос.

— Ударь меня. Ты же хочешь.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 124. Конвертик, охвативший уличный ларёк (часть 3)**

Было очевидно, что он не станет бить. Но и то что он извинится не гарантированно. Он что-то пробормотал и исчез в толпе. Чжо Мин Джун вздохнул. В обычной жизни он бы не стал бороться с такими людьми, но он не мог пропустить эту нелепую оценку блюда. Просто не имел права. Потому что он повар.

— …Я конечно тебя понимаю, но это было слишком опрометчиво.

Сказала Эмили. Чжо Мин Джун облегчённо произнёс.

— Знаю-знаю. Я уж было подумал он и правда меня ударит.

— Если бы этот человек был бы хоть на каплю глупее, ты бы этого не избежал. А что если бы он тебе руку сломал?

— Провел бы контрудар.

Вот такой вот получился разговор между этими двумя. В это время, владелец магазинчика подошел к ним и протянул две курочки кочи. Он улыбнулся своим морщинистым лицом.

— Спасибо. Это благодарность.

Одна ушла в руки к Чжо Мин Джуну, а вторая к Эмили. Может быть из-за своего слабого английского он не стал больше ничего говорить и вернулся к своему месту. Чжо Мин Джун улыбнулся и сказал.

— Ну, как бы то ни было, мы можем попробовать кочи. Пять минут болтовни и парочка кочи у нас в руках, хороший бизнес, я тебе скажу.

Эмили улыбнулась после этих слов и куснула кочи. А после нахмурилась.

— Отличная курочка. И он начал скандалить из-за этого?

— Ну что? Всё ещё думаешь, что я понапрасну встрял в это?

— …И да, и нет.

Сказала она, когда уже почти полностью доела кочи. РП подошел к ним и дал две записки. Похоже, что кочи было засчитано. Эмили спокойно спросила.

— Какие там были подсказки до этого?

— Море. Здание. Знаете как добраться. Эти три. А теперь ещё. У меня написано "дорогостоящий". А что у тебя?

— А у меня сказано "Вершина"… Эа!

Эмили вскрикнула. Чжо Мин Джун не видел, но, кажется, это был намёк уже на более точное место. Он закричал.

— Пентхаус!

— Я тоже об этом подумала!

Единственное место, в котором дорого, это здание, расположенное на берегу и на вершине. Это был пентхаус о котором говорил Мартин. Эмили схватилась за голову и сказала.

— Угх. Ну это ж было элементарно, когда он сказал что мы знаем как добраться, можно было сразу догадаться. Сколько я знаю мест в Тайланде?

— Как будем добираться? Поймаем такси?

— Хотела бы я сходить в рикшу, но времени остаётся мало. Команда Андерсона ещё не закончила, да?

— Кто бы знал. Давай поторопимся.

Поспешно сказал Чжо Мин Джун. Эмили не знала, почему он себя так ведёт, но уж точно не из-за пентхауса, скорее из-за чувства конкуренции. Смотря на него как на ребёнка, Эмили подумала.

"Что тут скажешь, незрелый парнишка."

Уметь проявлять страсть даже к незначительному, вот что это. Если бы Чжо Мин Джун услышал бы нечто подобное, ему бы это не понравилось, но она посчитала, что он был милым.

Пока они ехали в такси, им уже успели поднадоесть эти вездесущие жилые комплексы. Когда они попали в холл, Эмили открыла рот.

— Насколько мне известно, этот пентхаус, вроде как, не был продан за 6 лет. Потому что он безумно дорогой.

— Тогда, кто владелец?

— Королевская семья.

— Воу, кажется и правда очень дорого.

— У них конечно много денег, но это не значит, что они его купили. После неудачных попыток продать его, его предложили королевской семье, с целью сделать его ещё роскошней. И они не стали отказываться. Вдумайся. Люди там на верху живут так же как король этой страны. Нет, даже если не живут, как им не гордиться, что они смогли туда попасть?"

Это была убедительная история. Чжо Мин Джун спокойно выслушал её и выразил своё сомнение.

— Подожди. Тогда, королевство предоставило нам жильё?

— Вот почему я удивлена. По слухам, когда приезжают иностранцы они его одалживают, но вот когда я была тут последний раз, с этим было туго. Вот только…

— Вот только, что?

— Не из-за Рэйчел ли это? Не знаю насчет тебя, но Рэйчел Роуз десять лет назад была легендой. Точнее говоря, когда она была ещё с мужем.

Каждый раз, когда он это слышал, он удивлялся. Просто, кем мог быть муж Рэйчел? Даже после поисков в интернете он мало чего нашел. Всё что ему удалось найти, это размышления эпикурейцев.

Как только они вошли в лифт, то увидели множество кнопок. Когда они нажали на кнопку с большим числом "83", Эмили улыбнулась.

— Теперь я смогу вычеркнуть ещё один пунктик из списка достижений.

— Это столь удивительно?

— Самые дорогие в мире вещи не всегда можно заполучить за деньги. И этот пентхаус из их числа.

— Мы должны будем поблагодарить Рэйчел

— Не забывай, что ты сам как сокровище. Мин Джун. Разжечь интерес Рэйчел невозможно просто усилием.

— Знаю. Из-за больших ожиданий в отношении меня, у меня иногда побаливает живот… Я не могу этого избежать. Ожидания. Для неё, и для меня.

— Это из-за камеры? Ну да, это довольно щекотливая ситуация.

— Что, так заметно?

Чжо Мин Джун усмехнулся. Лифт остановился. Дверь, покрытая золотом, открылась, и тут же был замечен номер с уютной атмосферой. Это была единственная дверь. В этот момент, оператор и РП вошли в комнату, из открывшейся двери появился Мартин.

— Поздравляю! Эмили, Мин Джун. Вы нашли верный ответ.

— Мы первые, правда? Хух?

Тревожно спросила Эмили. Смотря на это, Чжо Мин Джун рассмеялся. Совсем недавно она была судьёй, которая поддразнивала участников, а сейчас она сама попала в подобную ситуацию. Мартин не ответил и лишь указал на дверь.

— Входите.

— Эй. Почему ты опять так поступаешь? Действуешь всё страшней. Мы ведь победили, да?

Ответом стала улыбка на лице Мартина. В конце концов, Эмили и Чжо Мин Джун вошли, и именно в этот момент. Их рты широко раскрылись. Не только в ширь, но и в высоту.

На белом мраморном полу стояла мебель, а сквозь панорамные окна можно было увидеть пейзажи Паттайи. Внизу горели желтые и белые огни зданий, огни автомобилей, медленно продвигающихся по дорогам, словно рой пчёл.

Они задавались вопросом, почему пентхаус был синонимом романтизма. Мин Джун был опьянён огоньками. Послышался старческий слабый голос.

— Хуху, похоже, эта старая карга Рэйчел проиграла.

Чжо Мин Джун развернулся. Как только он это сделал, он увидел старика, из-за чего невольно начал кланяться и остановился. Кажется, ему около семидесяти. Сначала он хотел проявить вежливость, но это не Корея.

— Ух… А Вы наверное новый участник?

— Верно. А Вы, станется, знаменитый Чжо Мин Джун?

— Ах, да.

— Я Джереми Беннетт. Я эпикуреец. Кажется, это наша первая встреча.

— Ах, я Эмили Поттер. Я слышала что-то о вас. А вы наверное… мой друг?

В глазах Эмили появилось сомнение. Она слышала имя "Джереми Беннетт", но не могла сказать, что знакома с ним. Джереми медленно покачал головой и сказал.

— Нет. Ваша подруга до сих пор… вроде бы она пошла в ванную комнату?

— Подруга? Женщина?

— Да. И кстати довольно молодая.

На лице Эмили показалось смятение. Не так много людей было у неё в мыслях. И в этот момент дверь сбоку открылась, и послышался стук каблуков по полу. Трое одновременно посмотрели туда. И в этот момент, Чжо Мин Джун улыбнулся. Это не из-за одежды, которая не полностью прикрывает грудь. А скорее из-за ощущений.

"Прямо как Кая."

Не то чтобы она была похожа. По сравнению с Каей она выглядела менее жесткой, от неё исходило сильное ощущение Южной Америки. Если бы его спросили, что в ней напоминало Каю, он бы сказал, что это черные волосы и голубые глаза. Но её опасное и ярое очарование заставляло его задуматься о Кае.

С другой стороны, Эмили чувствовала себя несколько иначе. Удивление. И не сказать, что приятное. Она назвала ее имя так, будто не могла поверить.

— Сера…?! Как ты тут оказалась?

— Я приехала в качестве эпикурейца. Давно не виделись, Эмили.

— Ты эпикуреец? Когда успела?

— Эмм. Год? Ну, в настоящее время я довольно известна. Как самый сексуальный эпикуреец в Америке.

Сказала женщина с именем Сера и подошла к Чжо Мин Джуну. А после протянула руку.

— Приятно познакомиться. Я Сера Кейч.

— Ах, Чжо Мин Джун.

Чжо Мин Джун пожал ей руку. Сера продемонстрировала очаровательную улыбку, которой она могла соблазнить большинство мужчин и сказала:

— Я хотела хотя бы раз увидеться с тобой. Ты же знаешь, что очень известен?

— Правда?

— Ага. У тебя абсолютное чувство вкуса, и я фанатка твоего стиля готовки. Великий Шеф-Повар было интересно смотреть.

— Приятно слышать.

Первое впечатление о новых участниках не такое уж плохое. Хотя, отношения Серы и Эмили кажутся натянутыми, но всё же они друзья.

В ближайшие 30 минут появилась Рэйчел. В тот момент, когда она увидела Джереми, она нахмурилась.

— Ещё живой?

— С чего бы это мне умирать, когда Рэйчел Роуз не покинула этот мир? Я не умру, пока у моей племянницы не будет своей племянницы.

Пока они говорили в подобном тоне, Андерсон тем временем стоял бледный посреди номера. Из-за своего возраста Рэйчел не могла много есть… И все эти туманные намёки. Всё приходилось есть Андерсону.

— …Ты в порядке?

— Не говори… Угх.

После его появления здесь он уже несколько раз сходил в туалет. Только одна вещь его успокаивала, то, что Мартин подготовил для них подарок. Но он не был ничем особенным. Ведь это была возможность Андерсону и Рэйчел остаться вместе с Эмили и Чжо Мин Джуном остаться в пентхаусе.

Но это не было похоже на милосердие. Кажется, он с самого начала это планировал. Если Рэйчел тут не будет, значит, что они игнорируют мнение короля.

Возможно ли, что он не сможет привыкнуть к роскошным матрасу и одеялу? Ещё до рассвета Чжо Мин Джуну пришлось открыть глаза. Забавно, что первое что пришло ему на ум, это приготовить поесть. Как только он открыл глаза, он вспомнил колорит местной кухни, из-за которой он никак не мог себя сдерживать.

Ведомый своим желанием он пошел к холодильнику, и к счастью, там были ингредиенты. Он не знал, персонал ли их подготовил, или кто-то из обслуги пентхауса. Главное, что он может готовить.

Было четыре вида блюд, которые он ел в ларьках. Банановые лотти, курочка гриль, лапша с креветками по-тайски и говядина гальби маринованная в соевом соусе. Помимо того что он видел процессы готовки этих блюд он также заметил том ям и пхат капхрао с обжаренным базиликом и свининой. В нем были клейкий рис с манго и сгущёнкой.

(П.р. Том-ям (лаос. ຕົ້ມຍຳ [tôm ɲam]; тайск. ต้มยำ, [tôm jam]) — кисло-острый суп на основе куриного бульона с креветками, курицей, рыбой или другими морепродуктами. Национальное блюдо Лаоса и Таиланда. Также употребляется в соседних странах: в Малайзии, в Сингапуре и в Индонезии. Существует много его разновидностей, например Том-ям Кунг — готовится с кокосовым молоком.

Пхат Капхрао мясо, овощи или морепродукты, обжаренные с базиликом священным, или просто сладким базиликом.)

Но просто зная ингредиенты он не сможет их приготовить, ему нужно хотя бы попробовать раз чтобы узнать рецепт. Так хотя бы можно понять, насколько силён рецепт. Ему не достаточно увидеть как готовят. Чжо Мин Джун видел множество блюд, но в своих он уверен.

В холодильнике конечно же были не все существующие ингредиенты. Только говядина, свинина, курица, утка, крабы, креветки и овощи. Ну и ещё некоторые фрукты. Чжо Мин Джун постепенно просмотрел все системные окна.

[Понимание Тайской кухни] — мастерство 13%.

[Ваше понимание Тайской кухни возросло.]

[Вероятность неудачи при приготовлении Тайчких блюд понизилась.]

[Существует небольшая вероятность того, что приготовленное вами блюдо будет выше вашего уровня.]

Не очень высокая квалификация. Смотря на это, приходит четкое понимание того, что с низкой квалификацией отличного блюда не состряпаешь. Суши у повара готовящего их десятки видов на протяжении десяти лет и повара кто готовит суши одного вида будут различаться. Если призадуматься, то у последнего будут лучше.

Чжо Мин Джун закатал рукава. На кухне было установлено несколько камер, но в прямой видимости никого не было. Поэтому он мог спокойно заняться любимым делом. И потому, он может полностью на этом сосредоточиться.

Сначала он смочил рисовую лапшу в воде, и начал создавать своё блюдо. Свежая мысль пришла ему в голову, использовать вместо сливочного масла кокосовое. Сам он ранее им не пользоваться из-за дороговизны, но раз уж он в Таиланде, здесь это масло можно найти относительно недорогим.

Он не создавал ничего оригинального. Потому что этого и не требовалось. Например, когда он делал пад тай, первым делом он использовал крупный арахис сверху. Но на этот раз он решил измельчить арахис и зажарить, налив немного сангсома — тайского алкоголя — фламбируя его

(П.р. Пад тай — блюдо подающееся в тайских ларьках, основой является рисовая лапша которую обжаривают с яйцами и тофу, добавляя что-то из морепродуктов и соусов.)

На лице Чжо Мин Джуна появилась улыбка. Не многие смогут понять его, но он становился счастливее когда готовил, а не когда ел. Когда он ел у него не выходила из головы мысль — "Каким образом я могу это улучшить?". Именно поэтому готовка для него была более радостным событием.

Каждому он приготовил по тарелке и поставил на стол. Послышался полусонный голос.

— Что делаешь в такую рань?

— Ах, я вас разбудил?

— Нет. Не в этом дело. Старики, как правило, спят меньше. Да и мочевой пузырь уже плохо держит. Я могу это съесть?

— Да, конечно. Я на всех приготовил.

Джереми со странным выражением на лице приправил пад тай. Он налил сок красного перца и тайский уксус. Чжо Мин Джун удивленно посмотрел на это. Кулинарная оценка в одно мгновение поднялась с 6 до 7 баллов. Джереми попробовал немного и вздрогнул. По сравнению с тем что было до этого, сейчас он ясно посмотрел на Чжо Мин Джуна.

— Такой отличный аромат огня. Кажется, будто ты профламбировал это…

— Ах, да, это так. Я сделал это сангсомом. Но то что вы сделали ранее…

(П.р. Сангсом — тайская выпивка, виски из сахарного тростника.)

— Об этом не многие знают, Нужно полить соком красного перца и тайским уксусом пад тай. Без этого вкус будет не тот.

— Спасибо, я узнал нечто полезное.

Сказал Чжо Мин Джун с изумлённым выражением на лице. Джереми ухмыльнулся.

— Я просто знаю, как есть вкуснее.

— Есть вкуснее — как раз самое трудное.

— Так готовить вкуснее для тебя легче? Когда я был ещё молодым я был ответственным за ресторан. В качестве шеф-повара. Нет, это был лишь небольшой ресторанчик, смешно в такой ситуации называть себя шеф-поваром. Это лишь место, где мы с другом начали свою карьеру. Люди, называющие себя эпикурейцами постоянно оставляли плохие комментарии… и мы просто учитывали это. Эх, как бы то ни было, сейчас я не шеф больше.

Время размеренно утекало и другие участники не заставили себя долго ждать. Они вскрикнули после того как увидели блюда Чжо Мин Джуна. И это было не только из-за приложенных им усилий, а также из-за того, что они впервые увидели скопированное им блюдо. Воссоздать то, что он видел и не пробовал, тут уже поработало не его чувство вкуса, а наблюдательность и концентрация. Сера сказала.

— Ты, блин, дублирующая машинка.

— …Дублирующая?

— Кулинарный дубликатор. Как насчет того, чтобы стырить рецепты со всех лавочек и открыть новую вместе со мной?

Он смеялся над этим странным предложением, но как бы то ни было, он был счастлив подобному комплименту. Чжо Мин Джун проверил приготовленные им блюда. Но ни у одного не было 8 баллов. Всё же, ему не хватает понимания в тайских соусах. Взглянув на это, всё становилось очевидно. Повезло, что у него получились блюда на 7 баллов.

Пробуя блюдо Чжо Мин Джуна, Рэйчел была серьёзна, как никогда. Жаренный рис, мясо из клешни краба и мягкий панцирь краба, которы был зажарен целиком. Она чувствовала, что каждый ингредиент хорошо себя раскрывает.

Ей было известен тайский колорит, но то, что она почувствовала, это был колорит Чжо Мин Джуна, как повара. Кажется, он ещё не совсем всё понял, но дополнил это своим колоритом. И это заставляло Рэйчел задуматься о не столь далёком будущем. Рэйчел положила кориандр, крабовое мясо, цикорий и сок лайма в салат и попробовала. Чжо Мин Джун смотрел на это с улыбкой. Она уже достаточно стара, но всё ещё может есть так мило и радостно.

Пока Рэйчел жевала пищу, Эмили заполнила рот жаренным кенг конгом и, довольно улыбнувшись, заговорила.

(П.р. Кенг Конг (Ipomoea aquatic или болотная плесень) – необычное с мягким вкусом растение из Юго-Восточной Азии. Его также называют водным шпинатом, онг чой, болотная капуста, пхак банг, хунг цай или рау муонг. Растение широко используется в кухнях стран Юго-Восточной и Восточной Азии и его легко найти в азиатских магазинах как самый окупающийся овощ)

— Этот кенг конг такой свежий и вкусный! А также хороши вкус и аромат сока и чеснока… Рэйчел, как оно? Вот попробуй.

Рэйчел проглотила и сказала.

— На этом столе нет ничего, что было бы не вкусным. Завтрак столь разносторонний, что я просто в недоумении.

— Спасибо.

Хотя кулинарная оценка варьировалась между 6 и 7, это не было не вкусным. Скорее, чем проще вкус и процесс приготовления блюда, тем может быть вкуснее для обычных людей. Но всё же они были эпикурейцы, и они могли получать удовольствие от простых вкусов. Андерсон, смотря на получающую удовольствие от еды Рэйчел, с обиженным лицом пробормотал.

— Я тоже могу приготовить завтрак.

— Отличненько, тогда завтра с утра и приступишь.

— Да я и так собирался это сделать.

На этом они и сошлись. Появился Мартин с опухшим лицом. А после с улыбкой сказал.

— Доброго утра. И раз уж это утро доброе, хорошие новости также имеются. Вкратце или развёрнуто?

— Разверни вкратце.

Ответил Андерсон, Мартин открыл рот и недоуменно закрыл. А после сказал радостным голосом, посмотрев каждому в лицо.

— Эмм, ладно. Тогда так. Королевская семья пригласила вас на обед!

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 125. В Королевском Дворце (часть 1)**

— …Куда нас приглашают?

— В королевские апартаменты.

— Когда ты сказал "Королевский Дворец", ты не имел ввиду королевские апартаменты, так ведь? Нет, что-то другое, так что?

В ответ Мартин лишь хмыкнул. На этот вопрос для него просто нет смысла отвечать, потому что спрашивающая об этом Эмили, уже итак все поняла. Она закатила глаза, а Мартин уже зацепил яичницу вилкой и поместил в рот.

А после довольно улыбнулся. От жирной плотной поверхности шло ощущение мягкого яичного белка и желтка, таявшее прямо на языке, как будто это мягкий и прекрасный картофельный мусс.

— Королевские… ах, отличные жареные яйца, Мин Джун. Благодарю. В любом случае, почему королевские апартаменты? Может…

Эмили посмотрела на Рэйчел. Джереми причмокнул губами.

— Роза останется розой, даже после того как она зачахла. Кажется, есть люди готовые ждать.

— Если что-то делаешь, делай это нормально. Ругая или хваля меня.

— Собственно, придавать пикантности как раз моя специальность. У меня на принятие решение о том, кем мне быть, шеф-поваром или эпикурейцем ушло 20 лет.

— Чудак.

— И этот чудак ищет перемен. Так что, можно с уверенностью сказать, что чудачество это достоинство повара… Хотя, я уже вроде как им не числюсь.

После этих слов Чжо Мин Джун прыснул от смеха. Джереми горделиво улыбнулся, явно гордясь этим.

— Кажется Мин Джуну пришлись по вкусу мои шутки.

— Вы забавный человек, мистер Джереми.

После этих последних слов, Рэйчел подавленно опустила голову. Джереми цокнул языком.

— Думаешь легко завладеть сердцем молодого человека в твоём возрасте?

— Джереми. У тебя есть хоть капля достоинства, в твои-то годы?

— Что за смешные слова выходят из твоего рта. Когда я посещал Остров Розен и сказал, что у воды странный вкус, что ты ответила? Что я забыл избавиться от фигни у меня в желудке, и запах тошнотины застоялся в горле, иначе так бы не говорил. Что бы то ни было, но главный герой всей этой истории не должен был говорить подобного.

— Да когда это было…!

— Когда, спрашиваешь? Да вроде как лет 20 назад. О, Мин Джун. Манго с клейким рисом довольно неплохи. А со сгущёнкой даже лучше. Ещё бы варёный соевый соус, думаю, аромат был бы лучше.

Джереми, не стесняясь, дразнил Рэйчел и продолжал нести всякий бред. Чжо Мин Джун смотрел на это, еле сдерживая смех. Что не говори о возрасте, но этот человек явно не унывает, и даже так, он не вызывал неприязненных чувств.

Сера тихо прошептала Чжо Мин Джуну.

— Не привязывайся к нему. Иначе это может стать для тебя горьким разочарованием.

— Я?

— Джереми Беннет известен в мире дегустации как человек с ужаснейшими комментариями. Из-за таких как он, ресторанам приходится стоять торчком, будто бы их посетил сам президент.

Теперь, слушая его, он воспринимался иначе. Он уловил взгляд Андерсона. Тот неуютно посмотрел на Джереми. Поначалу он подумал, что это из-за шуточек Джереми, но через некоторое время он понял, что что-то не так.

— Джереми посещал ресторанчик твоих родителей?

— …Как ты знаешь, мои родители довольно известны. Если ты эпикуреец в США и не пришел в наш ресторан, ты один из двух типов людей: либо самозванец, либо просто лжец.

— Он сказал что-то плохое?

— Всё по стандарту. Возвращаясь к прошлому, я работал в зале, официантом, не на кухне… ааа,неважно. Он очень придирчив.

Если уж Андерсон говорит, что он придирчив, насколько же это может быть? Чжо Мин Джун наклонил голову.

— Но даже так, он ничего такого не говорил насчет моей готовки. Потому что было бесплатно. Этот и слова против не скажет о блюде, если не платит за него. Но вот если он потратит хотя бы 1 доллар… оставлю это на твою фантазию.

Я и представить себе не мог, сколько он от него услышал, вот как оказалось, старичок, евший пад тай с милой улыбкой, оказался дьяволом во плоти человека. Сера волнительно спросила:

— Тогда, нам нужно ехать в Бангкок?

— Да. Там всего два часа на машине.

— Не так далеко. Что будем делать как приедем? Как должны будем себя вести?

— Для иностранцев никаких особых норм поведения.

Посреди разговора блюда закончились, и она вызвалась мыть посуду, что никак не сходится с её наглостью и сексуальностью. Кажется, Эмили не захотела ей уступать и тоже пошла. Однако, в отличие от Серы, после мытья посуды у нее были неряшливо мокрые руки.

"Женщина, которая одевает резиновые перчатки и женщина, которая не одевает."

Забавная картина. Чжо Мин Джун посмотрел в окно Серы.

[Сера Кейч]

Уровень готовки: 5

Уровень выпечки: 6

Уровень дегустации: 8

Уровень оформления: 5

Удивительно. Она даже не повар и не подражатель, но преуспела в выпечке и готовке. Но по сравнению с Эмили, её дегусстация ниже на один уровень, и если посмотреть на это с другой точки зрения, она смогла достичь подобных результатов в таком возрасте. Сейчас Сере 24. По корейским меркам ей 25. Она всего на 2 года старше него.

— Что ты так на меня смотришь?

— …У тебя что, глаза на спине?

— Ох, что я говорю. Для тебя это естественно. Смотреть на Эмили? Мужчины не могут оторвать взгляда от женщины, моющей посуду.

Такое чувство, будто его одурачили, Чжо Мин Джун посмотрел на них недоуменно. Сера повернула голову и ярко улыбнулась, смотря на него.

— Так ведь?

— Не могу сказать, что мне это не нравится.

Ухмыльнувшись, сказал Чжо Мин Джун. Это была плохая шутка, но он не был недоволен ей. Не потому что Сера красавица, скорее это из-за присущего ей обаяния. У неё была такая способность, управлять умами людей и вести их за собой. Эмили надулась.

— Ухх, что там про спину. Я до сих пор не могу привыкнуть к этому чувству. Зачем вообще одевать резиновые перчатки? Разве без них не удобней?

— Ну, как заработаешь себе экзему, поймёшь.

(П.П. Экзема — острое или хроническое незаразное воспалительное заболевание кожи, характеризующееся разнообразной сыпью, чувством жжения, зудом и склонностью к рецидивам. )

На ворчание Эмили, Сера ответила спокойным голосом. Чжо Мин Джун не скрывал своего изумления.

— Кажется, ты уже занималась этим множество раз. Мыла посуду.

— Почему? Думаешь, что я спокойно себе жила, ничем не занимаясь, потому что красавица?

— По правде говоря, не похоже, что ты за всю свою жизнь занималась по настоящему тяжелой работой.

На эти пафосные слова Сера рассмеялась.

— Ну что тут скажешь, что есть, то есть. Я особо и не напрягалась. Но я люблю готовить, и что значит обрабатывать продукты я знаю. Да и не по наслышке знаю что такое мыть посуду. А ты? Смотря Великого Шеф-Повара, я как-то не почувствовала, что всему ты учился где-то специально, дома в одиночку практиковался?

— Ага. Копировал рецепты из интернета.

— Да мы ж с тобой товарищи по несчастью. Я точно также практиковалась.

— Кажется, ты более заинтересована в выпечке, нежели в готовке, я прав?

— Хах? Откуда ты узнал?

— Мои чувства довольно-таки остры.

Ухмыльнувшись ответил Чжо Мин Джун. У него оказывается больше возможностей при использовании системы, нежели он сам думал.

"Будут ли ещё какие-нибудь функции?"

У него уже не было времени заканчивать свои размышления. Посуда помыта, а персонал уже предоставил им 6 автомобилей. И конечно же, ехать им придётся самим. Сначала Чжо Мин Джун хотел сесть за руль, но Андерсон не пожелал уступать места водителя.

— Как устанешь, скажи мне. Я поведу.

— Ты должно быть устал, всё же с рассвета готовил. Так что, заткнись и вздремни.

— Не хочу я спать…

Даже после того как он это сказал, Чжо Мин Джун не протянул долго и уснул. Андерсон потряс его за плечо.

— Просыпайся. Приехали.

— Ух… Хаа? Приехали?

— Незачем делать такое печальное лицо. Это было не так утомительно. Пошли.

Они не просто приехали в Бангкок, они остановились прямо напротив королевского дворца. Смотря на высокий забор рядом с машиной, Чжо Мин Джун вскрикнул.

— Воу… И правда, сильное чувство того, что именно тут и живёт сам король.

Дворец казался совершенно особенным, и, естественно, выглядел великолепно. Но чувствовалось некоторое уныние. От крыши исходило ощущение и Индии, и Европы. Золотая черепица, статуи Будды, всё было весьма впечатляющим.

Когда они прошли мимо туристов и вошли во дворец, люди в черном поприветствовали их. Как бы то ни было, но дворец без охраны, судя по всему, никогда не оставлялся. Андерсон двигал ногами с застывшим от удивления лицом. Нет, не только Андерсон. Кроме Рэйчел и Джереми все казались какими-то нервными. Даже Мартин сглотнул, находясь за их спинами.

Чжо Мин Джун всё никак не мог успокоить своё сильно бьющееся сердце. Сейчас он чувствовал себя чрезвычайно взволнованно, перед встречей с королём, он продолжал улыбаться только из-за того, что в скором времени попробует здешнюю еду. Это просто невообразимо, как же питается настоящий король. Даже если вы выдающийся эпикуреец, узнать такое будет непросто.

Они всё шли. И миновали они холл, коридор, лифт… и вот открылась дверь.

И король предстал перед ними.

\* \* \*

Тайский король был уже в преклонном возрасте и выглядел он именно так, как на афишах. Его глаза выражали спокойствие, а сам он казался упрямым и смелым. После приветствия и размещения за столом, король несколько раз посмотрел на Рэйчел. В его глазах виднелась тоска и сожаление, казалось, что он смотрел на давнего друга. Он открыл рот. На английском он говорил, как на своём родном.

— Я посещал некоторые филиалы Острова Розен. Но так и не смог найти ту атмосферу и главный аромат.

— Прошу меня простить. Смотря на это, я чувствую, что сделала то, что не должна была перед постоянным клиентом.

— Не планируешь воскресить главный ресторан?

— Теперь главенство ушло Дэниелу. Причина, почему я закрыла главный ресторан, не в шоке от того, что мой муж ушел, скорее от того, что я не знала, как восполнить пустоту от его ухода… Вот почему перед встречей с мужем, я хочу воскресить тень того времени хотя бы раз.

Рэйчел на мгновение посмотрела на Чжо Мин Джуна, и вскоре вернула свой взгляд к королю. Король не упустил этого движения. Он нежно спросил.

— И ты уверена, что это получится?

— Я увидела звезду в небе, наполненном лишь непроглядной тьмой. Потому и вышла из дома, и поэтому я здесь. Звезду достать не просто, и для начала нужно хотя бы начать двигаться.

— Надеюсь, что этот день настанет прежде, чем я уйду на покой. В последнее время здоровье стало подводить. Я хочу почувствовать это вновь, прежде чем умру.

— Не стоит так говорить. Знаешь ведь, какой у меня в прошлом был темперамент. Что ты ослаб — лишь звук, а вот то, что ты неутешен делает меня злее.

— Верно-верно. Я стараюсь контролировать свой рот, дабы не получить наказания.

Сказал король, а после улыбнулся королеве, сидящей рядом с ним. Лицо королевы было хмурым после того, как он сказал о смерти, но она уже ничего не могла поделать, смотря на эту улыбку.

В этот момент появились блюда. И каждый смотрел на них в недоумении. От них веяло величием, смотря на них, можно с уверенностью сказать, что это роскошная еда, и, как очевидно, перед ними поставили по одному блюду. В центре стола стояли тарелки с папайей, гуавой, различными другими фруктами, крепами и тортами. А вот других гарниров или основных блюд не было видно.

Люди скрывали своё смущение и смотрели на блюда. Они размышляли над тем, почему с ними обращаются так по-королевски.

То, что было на тарелках, было им хорошо знакомо. Из-за аромата лимонной травы и красного цвета, сначала они подумали, что это будет том ям кум, но креветок не было. Сейчас было нечто вроде обычного том яма. По некоторым причинам том ям с тигровыми креветками представлял из себя "Кисло-острый суп".

Но тут были не креветки или курица, а фрикадельки. Это было поистине таинственное сочетание с том ямом. Однако, разум Чжо Мин Джуна был сконцентрирован на другом. В его глазах читалась слезливая радость, будто бы он обнаружил драгоценный камень.

"10 баллов!"

Он никак не ожидал, что увидит столь неожиданный результат. Он догадывался, что повар при короле будет явно с отличными способностями, но никак не ожидал того, что он увидит 10-ти бальный том ям. Потому что это блюдо больше похоже на острое рагу или соллонтхан в Корее.

— В Таиланде обычно едят пищу с гарниром, или кладут много ингредиентов в супы. Мы подумали о том, как лучше будет встретить вас, когда пригласили, и дошли до того, что должны показать лучшее во дворце блюдо. Надеюсь, оно придется вам по вкусу.

Теперь всё понятно. Это было блюдо на 10 баллов. Нет смысла подавать много блюд и оставлять впечатление хаоса. Человеку достаточно одного блюда, чтобы почувствовать себя счастливым. И это было не только потому, что это было блюдо на 10 баллов, а из-за особенностей тайской кухни. Сладкий, кислый, солёный и острый вкусы. Том ям исключительное блюдо в Таиланде, которое может выразить эти четыре оттенка вкуса лучше всего.

Чжо Мин Джун поднял ложку, будто бы был одержим. Он медленно положил фрикадельку в рот и вскоре она растаяла как пудинг. Соки и отвар, которые она содержала в мгновение расползлись по ротовой полости, открыв весь спектр вкуса фрикадельки. Креветки, тофу, и, вероятней всего, свиной жир. Наверное именно из-за свиного жира фрикаделька получилась тягучей и удерживала всю конструкцию. И это было только от одной фрикадельки.

На дне блюда была скрыта лапша. И когда он попробовал её, он понял, что она была не совсем обычной. Он почувствовал знакомый аромат внутри. Чжо Мин Джун удивлённо сказал.

— Это омён?

— Да. Верно. Это секретное оружие для специальных гостей.

Сказал король и тихо засмеялся. Омён. Это была лапша из рыбы, похожая на рыбный паштет. Само собой разумеется, что он каждый раз чувствовал аромат рыбы, когда ел ростки фасоли, грибы, редис и другие составляющие супа. Он почувствовал глубокое удовлетворение.

Долгое время люди ничего не говорили и сосредоточились на еде. У них не было желание отвлекаться на что-то ещё, кроме еды. Только когда тарелки опустели наполовину, Джереми восхищённо сказал.

— Это действительно вершина вкуса. Я ел множество раз том ям, но обычно им просто стимулировали язык, но этот вкус остаётся на языке долго.

— По другому и быть не может. Это рецепт моего отца. В действительности, если вам интересно, о его происхождении важно отметить, что у моего отца не было в привычках по долгу наслаждаться едой. Мой отец совершенно не любил употреблять в пищу морепродукты, и дедушка решил это исправить. Он приказал сделать идеальное для такого случая блюдо и… королевскому повару пришлось впасть в раздумья и исследования на протяжении нескольких месяцев.

— …Блюдо, созданное, чтобы исправить привычку через столь прекрасный аромат?

— Можно сказать и так, но лучше рассматривать это несколько иначе. Блюдо, желанное вами, создано из нелюбимых вами ингредиентов. Нет, конечно были и другие варианты, пюре из креветок или рыбы, но вариант с фрикадельками по-прежнему лучший. После появления этого блюда, у моего отца смягчилось отношение к морепродуктам. А после, это блюдо преображалось десятки лет. Мы называем этот том ям истинно тайским.

— Кто бы его не ел, они просто забудут о нелюбви к морепродуктам.

Сказал Чжо Мин Джун и выпил ложку супа. После этого, он спросил разрешения и выпил остатки супа прямо из тарелки. Не только Чжо Мин Джун, но и Эмили, Андерсон, да даже Сера сделали также. Король довольно смотрел на них, будто на своих племянников. Именно тогда Рэйчел осторожно сказала.

— Мы получили очень хорошее отношение. Поэтому мне хотелось бы ответить тем же.

— Ответить тем же?

— Но конечно же, только в том случае, если это будет позволено… И если это будет возможно.

Рэйчел посмотрела на свои руки. И решительно сказала.

— Я хотела бы приготовить сегодняшний ужин.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 126. В Королевском Дворце (часть 2)**

— Для нас это честь. Нет, не просто честь, мы несомненно обязаны сделать всё, что в наших силах. Столько людей хотят попробовать истинный вкус Острова Розен, и знаете, это просто замечательно, Рэйчел.

Сказал король со спокойной улыбкой. Рэйчел весело улыбнулась и развернулась, чтобы посмотреть на Мартина. Мартин даже и мечтать о таком не смел, именно поэтому он сейчас яростно кивал. Рэйчел Роуз, которая решила лично готовить для короля. Какой бы ни был ужин, он никогда не будет драматичней этого. У него не было причин её останавливать.

— К счастью, похоже что наш РП не против такого. Тогда, что мне сегодня приготовить на ужин?

— Мы будем рады всему. Главное сейчас сообщить об этом на кухне.

— Незачем спешить так сильно. Я не знаю, что именно будет, но уже точно известно, что десертов, сделанных с заботой, будет много. А сейчас давайте немного отдохнём.

— Ох… кажется, я тороплю события.

Король был недоволен собой, так как для своего народа он был известен своим спокойствием и непоколебимостью. Но тут он просто не сдержался. Из-за того, что он уже 10 лет, как не мог попробовать готовки Рэйчел, желания пересилили привычки. Хотя, если быть уже до конца честным, готовки именно её и её мужа Даниэля, но даже без Даниэля, Рэйчел оставалась чудесным поваром.

Андерсон разрезал креп, который был перед ним и осторожно сказал.

— Учитель Рэйчел. Позволите ли помочь вам?

— Спасибо, Андерсон. Как всегда, краток.

Рэйчел посмотрела на него так, будто бы он был удивителен. Андерсон холодно улыбнулся, а после положил креп в рот, будто бы ничего не было. Креп из десяти слоёв и кремом для торта был на удивления мягким и сладким. Было такое ощущение, будто это сладкое и холодное безе. Он не знал, было ли тому виной просто мастерство повара, или комментарии Рэйчел тоже как-то сказались. Чжо Мин Джун открыл рот и сказал:

— Я тоже хотел бы помочь.

— И я.

Незамедлительно сказала Сера после Чжо Мин Джуна. В сложившейся ситуации трудно оставаться в стороне и отмалчиваться, для Джереми и Эмили не оставалось ничего другого, кроме как сказать своё слово. Джереми прочистил горло и сказал.

— Хуу, я, не думаю что хотел бы вернуться на кухню.

— Да я вроде как и не просила тебя помогать?

— Говори что хочешь, Рэйчел. Даже если мы с тобой плохо переносим друг друга, помни. Сейчас мы в телевизионной программе.

— Знаю. Потому и стараюсь говорить красиво.

— Красиво.

Джереми усмехнулся и покачал головой. Он не хотел продолжать спор. Ему не было дела не до чего, кроме тайского том яма.

Эмили на мгновение заколебалась, а после неловко посмотрела на Рэйчел.

— Не уверена, что чем-то смогу помочь… Нужно ли мне помогать?

— Помощь всегда поощряется. Как никак, ты из разряда перспективных жёнушек. Это должен быть довольно забавный опыт.

— Из разряда же-женушек? У меня никого нет, да и не собираюсь я…!

— Вот как. А по слухам… хотя не, ничего.

Рэйчел безучастно посмотрела на Эмили, а затем перевела взгляд на короля. И спокойно обратилась к нему:

— Есть ли какое-нибудь блюдо, которое Вы бы хотели больше всего?

— На самом деле, за последние 10 лет я успел соскучиться по всему меню.

— Вот как?

— А вообще, я говорю о двух направлениях меню, которое Вы готовили мне и моей жене.

— …Ах, вот Вы о чем.

Кажется, она успела пройтись по своим воспоминаниям и тут же кивнула. Вроде бы она была всё той же, какой и раньше, но в глазах отчетливо сверкнула серьёзность. Чжо Мин Джун посмотрел на окно статуса рядом с ней.

[Рэйчел Роуз]

Уровень готовки: 9

Уровень выпечки: 8

Уровень дегустации: 9

Уровень оформления: 10

"…Она просто поразительна."

Сколько бы он это ни видел, он всегда удивлялся. Уровень готовки 9. Когда он увидел это, первая же возникшая мысль по этому поводу была о том, что этого и следовало ожидать. И он не удивился уровню выпечки, равном 8. Так как он подумал, что в её возрасте уделять ещё столько же времени и выпечке, а также полировать навыки, было из разряда невероятного.

Но 9 уровень дегустации всё же останется удивительным. Ведь ей уже за шестьдесят. А с годами чувство вкуса ослабевает. Но поддерживать 9-ый уровень… этому было только два объяснения. Она старается удерживать примерно этот уровень, или то, что её уровень настолько высок, что даже возраст с этим ничего поделать не может. Возможно, некогда у неё был 10 уровень дегустации.

И уровень оформления тоже весьма поразителен. 10. Если говорить на чистоту, это впервые, когда он увидел человека достигшего 10-го уровня в чем-либо, помимо 10-го уровня дегустации Каи. Неужели она настолько хороша в своём деле? Даже у Андерсона это только 7-ой уровень, но он способен создать произведения искусства, заставляющие людей с замиранием сердца смотреть на композицию. Кенгуру из лимона на черепахе из оливок. Смотреть на такое было удивительно.

Насколько же роскошным может оказаться блюдо Рэйчел. Ему ничего не оставалось, кроме как ждать. А с другой стороны…

[Джереми Беннетт]

Уровень готовки: 6

Уровень выпечки: 5

Уровень дегустации: 9

Уровень оформления: 4

В случае Джереми, за исключением дегустации, его уровни были не так высоки. Как и было сказано, некогда он был поваром, но как он сам сказал, он в этом не так уж и искусен… Вероятно потому, что его навыки за отсутствием долгой практики закостенели и уже далеко не те, что были ранее.

Но для эпикурейца важно лишь чувство вкуса. Его уровень дегустации равен 9. Учитывая то, что он старше Рэйчел, его уровень дегустации ни в коей мере не сравним с другими людьми. И это вполне объяснимо одним тем утренним трюком, которому он его научил. Словно волшебник, лишь немного сдобрив тайским уксусом и соком чили пад тай, он поднял кулинарную оценку до 7. У него много чему можно поучиться.

"И я намерен заполучить всё."

Цель этой поездки как раз в этом и заключалась. Но конечно же были и другие причины. И самая главная из них для Чжо Мин Джуна, это обучение. Поэтому он и вызвался помогать Рэйчел на кухне.

Он был голоден. И чтобы утолить этот голод, ему следует утолить свою жадность.

\* \* \*

— Ах, это было очень вкусно.

Кухня. Чжо Мин Джун вежливо поблагодарил всех присутствующих поваров. Но, к сожалению, они плохо знают английский и всё что услышали, было похоже на:

— Тыры-пыры, тыры-пыры Вкусно.

На тайском они сказали:

— Спасибо. — и улыбнулись.

Пока повара собирались и покидали кухню, Чжо Мин Джун посмотрел на спину уходящему шеф-повару. У неё, которой в этом году будет 50, уровень готовки не превышал 8. И это было удивительно. Не потому что она стала шеф-поваром при короле. А то, что приготовленный ею том ям был столь высокого качества.

Но её уровень готовки был 8, как она могла стабильно готовить блюдо на 10 баллов? Он никак не мог это понять. Нет, можно сказать, что это из-за того что рецепт отработан и десятки лет совершенствовался, а также она использовала какой-то инновационный способ… но даже так, это было удивительно.

"Если у меня будет хорошо отработанный рецепт и я буду иметь определённый опыт в нём, получится ли у меня повторить такое?"

Это будет не просто. Дети, которые унаследуют рестораны своих родителей, дабы воссоздать те вкусы и ароматы тренируются десятки лет. И скорей всего, шеф-повар при короле также потратил не мало времени на то, чтобы довести том ям до такого результата.

— Сегодня мы сделаем два блюдо. Первое и основное. Лишь два.

— Это всё интересно. Но почему только два?

С любопытством спросила Эмили. Рэйчел спокойно ответила.

— Когда король впервые пришел в наш ресторан, он был сильно изнурён западными обычаями. Он не мог ничего поделать. В Таиланде особо не затрачивают времени на еду. Вот почему он заказал еду побыстрее и пожирней.

— Какие будут блюда?

— Ничего сложного. Первое — суп из авокадо, чтобы снять напряжение. И основное… обратное галби, обжарить мясо на гриле, потом сварить в том яме на медленном огне, а ближе к концу смешать с крабовым мясом и крахмалом… после покрыть галби панировкой и снова жарить.

— …Это непросто.

— Это ещё не конец. Мы смешаем яблочный сидр с белым вином и сахаром, и будем тушить в этом лук, огурцы и капусту. А также, нужно будет почистить картофель и пожарить его…

Монолог Рэйчел начинался весело, но увидев как меняются взгляды, ей стало немного стыдно и она нервно переплела пальцы своих рук.

— Простите. Я уже давно сама не занималась на кухне, поэтому немного боюсь и волнуюсь.

— Мы понимаем.

— Тогда, сейчас мы попрактикуемся? Мы должны выложиться на максимум на ужине. Начнём?

Готовка началась. Так как они были на кухне во дворце, нехватки ингредиентов они не должны будут испытывать. Рэйчел безустанно ходила туда-сюда. Она показала как надо помешивать суп из авокадо, а также заговорила с Чжо Мин Джуном, который уже варил обратное галби в том яме, подготовленном заранее.

— Знаешь почему нельзя делать перерывы в процессе готовки обратного галби и варить его в течение короткого времени?

— Ммм… потому что у том яма аромат очень сильный? До такой степени, что если не ферментировать его в течение долгого времени, уходит большая часть вкуса.

— Не без этого, но в основном, это для того, чтобы мясо стало мягче. Нет, конечно есть такие люди, которые хотят ощущать каждый кусочек мяса, но наши клиенты уже немного в возрасте. Их зубы уже не так прочны, как у молодых. Маленькие детали могут сыграть огромную разницу. Для повара не сложно добавить чуточку доброты в готовку, а клиенту от таких чувств захочется плакать. Разница между шефами первой и третьей звезды не в методах готовки. А в сердцах клиентов.

Рэйчел посмотрела в глаза Чжо Мин Джуну.

— Да и, в конце концов, шеф создан для клиентов. Шеф, не внимательный к клиентам — это просто человек, который готовит, но никак не шеф. Помни об этом. Повара, которые игнорируют чувства клиентов, ни один не продержится долго. По крайней мере, за свою жизнь я таких не видела.

— Да, я понял, приму во внимание.

— Я именно на это и рассчитывала.

Рэйчел мягко улыбнулась. Андерсон подошел после того, как отделил мясо от гигантского краба и смешал его с крахмалом. Рэйчел кивнула и сказала.

— Осталось только смазать и обжарить. Я пойду почищу картошку.

Мясо гигантского краба легко приклеилось к обратному галби. Поверх ещё одним слоем пошла панировка, а после его поместили в кипящее масло, из которого поднимались пузырьки, составляя такую картину, будто это были цветок лотоса. Чжо Мин Джун смотрел и думал. Цветок лотоса. Лотос. Кая Лотос.

"…это болезнь."

В тот момент, когда обратное галби в меру обжарилось, появилась Рэйчел. В этот момент, Чжо Мин Джун был в шоке. Картофель в руках Рэйчел имел всевозможные формы. Одни в форме орлов, другие были неким подобием тигров. Удивительно то, что каждое пёрышко у орлов и линии на тиграх были очень детализированы. И такое сделано за несколько минут. Чжо Мин Джун ошарашенно сказал, будто был одержим:

— Ваши навыки оформления, это что-то с чем-то…

— По правде говоря, мой муж готовил лучше меня. Я не хотела, чтобы муж умирал. Думала, что он будет ответственен за вкус, а я за красоту для глаз. Так я практиковалась всю жизнь, думая, что делать такие фигурки легче, чем готовить.

Каждый раз, когда она говорила о чем-то таком, она была спокойна, будто бы в этом не было ничего такого. Супружеская пара. Возлюбленные. Это было самая важная вещь для них, и они не хотели отставать. Чувство неполноценности от того, что тот, кого ты любил, покинул тебя.

Картофель начал жариться в масле. Как только они достали обратное галби из масла, Сера пришла и принесла тушенные яблочный сидр, капусту и огурцы выдержанные в белом вине, а также лук и несколько других ингредиентов. Было забавно наблюдать за её тусклой улыбочкой.

— Вот закончила. Что дальше?

— Постой. Это… аромат слабый. Яблочный сидр и белое вино, они хранились при нормальной температуре?

— Да. Думаю что так и есть.

— Ох, прости, но нужно переделать. Если дать настояться им при более низких температурах, то аромат должен будет стать получше. Ты ведь сможешь переделать, да?

— Конечно. Займусь этим прямо сейчас.

Сера, которая была отправлена переделывать, не чувствовала себя плохо. Она кивнула и отошла на несколько шагов. А затем развернулась и сказала.

— А что с этим делать? Могу я это съесть?

— Да, несомненно. Но не наедайся сильно. Я сделаю тебе кое-что повкусней.

— Да!

Сера схватила бадью с своим варевом и пошла в другую сторону с боевым видом. Чжо Мин Джун ухмыльнулся. Она была очень энергичной девчонкой. Андерсон заговорил.

— Тогда я возьмусь за последнее.

— Да, пусть будет так.

Крабовое мясо на обратном галби было красноватого оттенка, местами прозрачное и белое, возможно, это из-за том яма. Затем были добавлены тушеные овощи Серы, а также жаренный картофель Рэйчел и бок чой. Чжо Мин Джун посмотрел в выскочившее окно.

[Обратное галби жареное с крабовым мясом в том яме]

Свежесть: 97%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое.

Кулинарная оценка: 9/10

9 баллов. Хотя он и не полностью его сделал самостоятельно, он участвовал в процессе, но появилось блюдо на 9 баллов. Он чувствовал себя настоящим поваром. Он почувствовал это только сейчас. Он сделал такое блюдо, пускай и с другими поварами. Его глаза были полны восхищения. Но Рэйчел попробовала кусочек обратного галби и покачала головой. Она твёрдо сказала.

— Нужно переделать.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 127. В Королевском Дворце (часть 3)**

— Переделать….?

— Именно. Есть какие-то проблемы?

— Нет. Никак нет…

Чжо Мин Джун стушевался, а после попробовал мясо. После того, как его тело вздрогнуло, он облегчённо вздохнул. Это было настолько вкусно, что у него мурашки по всему телу прошлись. Вкус том яма, разлившегося во рту, крабов и мяса. Ничего, чтобы ему казалось недостающим или излишним не было. Брови Чжо Мин Джуна сошлись. Он просто не мог понять, чего по-прежнему может не хватать этому блюду.

— На данный момент, очень вкусно. Остаётся лишь единственный вопрос, можно ли его усовершенствовать.

— Вот это правильные слова, при условии, если бы мы были обычными людьми. А сейчас мы повара.

Очень жестко и отчетливо сказала Рэйчел. Будто это была простая истина, неизменная, независимо от того, кто что скажет.

— Повара могут превзойти свои пределы. И я думаю, что вы в силах это понять.

Чжо Мин Джун причмокнул, будто бы желая что-то сказать, но промолчал. Он вспомнил своё ризотто. Грушевое ризотто. Предварительная оценка была равна 6. Но в процессе приготовления он был настолько сосредоточен, что не упустил и малейшего изменения в блюде. И каков результат? Разве его руками не было сотворено блюдо на 8 баллов?

Поэтому, он посчитал, что понял, что Рэйчел пыталась до них донести. И здесь есть свои пределы. Если этот рецепт на 9 баллов конечен, то надо задуматься о мастерстве и самоотверженности, вложенном в него. Что же можно изменить?

И конечно же, это было бы не дано понять, если бы Рэйчел сама занималась готовкой. Только бы она заметила мелкие детали, которые другие бы не смогли прочувствовать. Но смогут ли они все вместе уловить и создать эти маленькие удивительные изменения и превратить блюдо на 9 баллов в блюдо достойное 10-ти?

Пришел Джереми, держа маленький горшочек с супом из авокадо.

— Может снимем пробу?

— А, уже готово?

Чжо Мин Джун вышел из ступора и направился к горшочку с супом. Джереми налил суп Чжо Мин Джуну в ложку. А то что пролилось и попало ему на руку он слизнул.

— Очень вкусно. Мне нравятся чистые ароматы, такие как этот. Есть конечно небольшое чувство насыщенности, но вкус довольно чист… В конце концов, это просто аромат авокадо.

— А в прошлый раз ты разве не говорил, что тебе нравятся блюда с сильными ароматами?

— Вкус и аромат разные вещи. Это как любить чай. Аромат сильный, но безвкусный. Но даже если и так, это не потому что мне нравятся безвкусные вещи.

Спокойно ответил Чжо Мин Джун на вопрос Эмили. Кулинарная оценка супа из авокадо была равна 8. И это, пожалуй, само по себе удивительно. Потому что его готовили Сера и Джереми. А ведь у них уровень готовки всего 5 и 6.

Это было настолько удивительно, что он даже подумал, что вместо них его приготовила Рэйчел. Но это не так, ведь ей пришлось бы позабыть о своей должности шефа и полностью переключиться на готовку блюда. Возможно она и смогла бы каким-то образом контролировать всю ситуацию на кухне, но, если уж говорить откровенно, под правильным руководством нет разницы кто возьмётся за нож или сковороду.

"Вот поэтому она и легенда."

Чжо Мин Джун смотрел на Рэйчел непривычным взглядом. Андерсон это заметил и насторожился, а затем ударил того локтем.

— О чем задумался?

— А, нет, ничего, учитель Рэйчел… просто подумал, что она удивительна.

— …С каких это пор ты зовёшь её учителем?

— Не знаю. Просто так вышло.

Выражение лица Андерсона стало странным. Он хотел чтобы Рэйчел восхищались, но не хотел чтобы её у него воровали. Можно ли его назвать старшим братом, который боится, что младший отнимет внимание матери?

С другой стороны, во взгляде Рэйчел не было и намёка на близкий отдых. Она посмотрела на мясо в тарелке. Её лицо было похоже на лицо матери, смотрящей на избалованное дитя. На нем было выражение вины за то, что не смогла должным образом выполнить свою работу.

"Даниэль. Как ты там без меня?"

Она думала, что сейчас услышит его голос, но не было ни голоса, ни дыхания. Только в этот момент Рэйчел поняла, что за столь долгое время она впервые снова на кухне. Она вспомнила ту зависть и страх, которых не чувствовала так давно.

Она почувствовала что задыхается, и ей стало трудно дышать. Она вспомнила некоторые отрывки прошлого. Калифорния, лето, пляжи Венеции. Быстро летящие маленькие песчинки, режущие кожу, и ученики, которые до седьмого пота практикуются на кухне. Лицо её упавшего мужа.

— Рэйчел? Всё в порядке?

Взяв себя в руки она увидела, что Эмили обеспокоенно смотрит на неё. Рэйчел растерянно посмотрела на Эмили, а после покачала головой.

— Ах, просто немного забылась.

— Вы плохо выглядите… Стоит ли так усердствовать?

— А шеф на кухне не для того ли чтобы усердствовать?

— Как бы то ни было, вы отдыхали 10 лет.

— Именно поэтому стоит поработать побольше. Я достаточно отдохнула, мне хватит.

Непреклонно ответила Рэйчел. Эмили, никак не успокаиваясь, сказала.

— Ну уж нет, лучше почаще отдыхать. У вас ещё полно времени.

— Да. Знаю. Не беспокойся…

Рэйчел закрыла рот. Она посмотрела на тарелку с мясом немного рассеянно, и после этого весело улыбнулась.

— Да. Отдохнуть. Я никак не могу расслабиться.

— Да?

— Андерсон, Мин Джун. Простите. Моя ошибка. Не смачивайте мясо водой, только обваляйте в панировке, а после перевяжите верёвочками и готовьте.

— Да, сделаем.

Чжо Мин Джун взял кусочек мяса. Смотря на него, у него возникали некоторые странные чувства. Можно ли сказать, что это нечто особо важное? Но Рэйчел ничего по этому поводу не объясняла. Если присмотреться, можно заметить, что мясо немного подсушено.

Не до такой степени, чтобы они усохли, но когда уже мясо поостыло, Рэйчел сказала.

— А теперь покрой панировкой и жарь.

Андерсон беспрекословно последовал её наставлению. Крабовое мясо, панировка и хлебная крошка покрыли рёбрышки, и погрузились в кипящее масло.

"Изменит ли это что-то?"

Чжо Мин Джун посмотрел на покрывающееся корочкой мясо, постепенно приобретающее желтоватый оттенок и, всё ещё сомневаясь, с нетерпением ждал результата. Джереми сказал о ранее приготовленном мясе:

— Восхитительный вкус. И это может стать ещё вкусней?

— Сейчас всё будет. Ещё немного и ты окунёшься во вкус, что будет за пределами твоих самых смелых фантазий.

Напористо сказала Рэйчел. Джереми взглянул на суп из авокадо и мясо, которое жарились с периодическими переворачиваниями. Рэйчел нахмурилась и сказала.

— Нет. Даже не думай испортить тут всё.

— …Ты хоть знаешь, что я хотел сделать?

— Да, прямо сейчас ты… Угх.

И он всё же это сделал — окунул в суп кусочек мяса. Джереми тут же съел своё творение и, сильно нахмурившись, ущипнул себя за подбородок, будто бы съел нечто, чего есть не стоило. Рэйчел вздохнула и сказала:

— Не пренебрегай советами шеф-поваров.

— Да-да, конечно, в следующий раз приму во внимание.

Это странное сочетание оказалось очень шокирующим, и вскоре Джереми угрюмо кивнул. В этот момент приготовилась новая порция рёбрышек. Чжо Мин Джун приподнял ребрышки, а после того как масло стекло, положил их на тарелку. А потом удивлённо посмотрел на них. Сера с опаской взглянула на ребрышки и сказала.

— Цвет же вроде отличается от того что был ранее?

— …Верно.

Если галби приготовленные ранее имели красочные оттенки, то эти были более однородны. Как и до этого, Рэйчел создала свою композицию из скульптур, и в тот момент когда она положила последний овощ…

[Обратное галби, жаренное с крабовым мясом в соусе том ям.]

Свежесть: 97%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое.

Кулинарная оценка: 10/10

[Вы получили огромное количество опыта, создавая 10-тибальное блюдо.]

[Мастерство в навыке "Постижение Пути Шеф-Повара" возросло!]

[Мастерство в навыке "Эталонный ассистент" возросло!]

[Опыт готовки возрос!]

Огромное множество окон выскакивали без остановки. Но Чжо Мин Джун был сосредоточен лишь на одном из них. 10 баллов. Не испытывая ранее нечто подобное, первое блюдо на 10 баллов привело его в потрясение, небольшие изменения в рецепте так серьёзно повлияли на блюдо. Рэйчел спокойно отрезала кусочек мяса. Она положила его в рот и вздрогнула. Это было восхитительно. И она хотела показать им это. Она хотела узнать, как Чжо Мин Джун почувствует эту разницу. Но когда она посмотрела на лицо Чжо Мин Джуна, Рэйчел даже забыла о волнении и ухмыльнулась.

— Чем ты так удивлён, если ещё даже не попробовал? На вот, скушай.

Чжо Мин Джун не смог толком ничего сказать на это и дрожащей рукой взял кусочек мяса. Он медленно положил его в рот. Первое впечатление об аромате было похоже на то, что было раньше. Хлебные крошки стимулировали губы, растапливаясь прямо на них, а в тот момент когда он зубами сломал корочку из панировки, аромат крабового мяса спокойно разлился по рту, словно чай.

Если когда он ел то галби, чувствовался взрывной аромат том яма, то в этот раз, это было нежное касание ароматом всей полости рта. Но так даже лучше. Туманный и не грубый вкус. Это словно манящий аромат леди, гуляющей в прелестном платье.

Чжо Мин Джун хмыкнул. Как бы он ни старался сдерживаться и устоять перед вкусом галби, но лицо у него было такое, будто он сейчас заплачет. В его покрасневших глазах отражалось мясо, утонувшие в любви и ненависти.

И это не потому, что оно были восхитительным. Нет, это было очень вкусно. Но это заставило его содрогнуться от изобилия мыслей, чувств и воспоминаний. Он думал, что еще так далеко до момента, когда он сможет создать подобное блюдо, что он сможет сделать его только далеко в будущем, и это было прекрасно. Но исполняя поручения Рэйчел, он собственными руками смог создать безупречное блюдо.

И самое главное, что заставило его почувствовать изумление, это могущество времени. Просто, настолько огромная разница может возникнуть из-за одного маленького момента… Он чувствовал, что это слишком прекрасно. Глубина блюда поразила его. Но в то же время он чувствовал злобу. И всё из-за того, что было у него перед глазами. Ведь, в конце концов, блюдо было создано как бы его руками, но в то же время не его. И это его злило.

Никто не посчитал, что он странный. Скорее, они подумали, что в ситуации Чжо Мин Джуна с его вкусом, такая реакция характерна для гениев. Мартин ухмыльнулся. После таких сцен, если их правильно подать, он может создать у зрителей взрывные эмоции, или заставить содрогнуться. И от обилия таких сцен, он уверен, что ему удастся подобное.

"Несомненно, это было верным решением притащить его сюда."

В этой программе он ещё не успел показать своё чувство вкуса должным образом. Но в один прекрасный день, он сможет широко распахнуть свои крылья. Мартина ничто не заботило, кроме этого.

\* \* \*

Блюдо было завершено. Это было два простых направления, но лучшие из блюд разместили перед королём и его супругой… Во время приёма пищи король глубоко и тоскливо вскрикнул. А по окончании трапезы очень эмоционально сказал.

— Это было столь желанное блюдо. Теперь я думаю, что смогу усмирить свои желания отведать его снова.

— Пускай это было не долго. Я сохраню в памяти сегодняшний день. Обещаю.

Король схватил руку Рэйчел и поблагодарил её несколько раз. Операторы засняли этот момент. Каждый мог почувствовать силу Рэйчел как шеф-повара. Сделать такое блюдо чужими руками, да ещё и не своё, она представлялась ещё более удивительным человеком.

И вот пришло время покинуть дворец. Смотря в окно автомобиля, Чжо Мин Джун наблюдал ночные пейзажи и тихо сказал.

— Учитель Рэйчел. Вы спите?

— Нет. Что-то хочешь сказать мне?

— Пускай и не так четко, но теперь у меня есть представление о своей цели в качестве шефа. Будет ли достаточно вкусных блюд? А по каким критериям оно вкусно? Вот о чем я сейчас думаю.

— И…?

— Я хочу, чтобы Вы стали моей целью. Я хочу стать… шефом, который может сделать всё, даже если это кажется трудным и нереальным.

В сравнении с тем, как он говорил ранее, его голос стал ещё тише, но амбиции и желания явно искрили в нем. Рэйчел с улыбкой посмотрела на Чжо Мин Джуна. Жадность в отношении готовки, и она всё растёт. Её ответ был таков.

— Как бы то ни было, я буду на твоей стороне. Но есть кое-что, что ты понял немного не так.

— Не так?

Рэйчел сказала.

— Для меня мир кулинарии тяжел и сложен. Даже если у меня есть опыт, я лишь немногим более квалифицирована…

Эта старая женщина жила этими словами.

— И от этого не становится легче.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 128. Рассвет Флоренции (часть 1)**

Делать хорошее дело не всегда хорошо. И именно это получилось с блюдом Рэйчел для короля, всё вышло неожиданно плохо… нет, скорей немного странно.

И Джереми был тому причиной. Может ли он быть удовлетворён галби Рэйчел, которое неожиданно стало лучше? А он ведь оставлял плохие комментарии в каждом из ресторанов, в которых до этого побывал.

— Да тут просто царство запахов, о вкусе ничего не скажешь, потому что его почти что нет. Лучше бы сама готовила, а то, что тут, просто уродство.

В качестве эпикурейца он множество раз оценивал блюда. Но самое сложное в этой ситуации не его слова, а то, что он говорил всё это, будучи поваром. И всё было бы в порядке, если бы он говорил на английском… так нет, он нашёл тайский словарик и на полном серьёзе начал жаловаться.

\* \* \*

Могут ли обиды людей достигнуть небес? Перед тем, как они собирались уехать из Таиланда, послышались раскаты грома, и пошел дождь. И в конце концов, вылет был отложен, поэтому персоналу и всем участникам пришлось остаться в аэропорту в зале ожидания.

Усевшись на неудобный стул, Чжо Мин Джун записывал в свой блокнот блюда которые он ел. И не только блюда которые он съел в Таиланде. Блюда, съеденные им в Бразилии, и те, что он пробовал во время Великого Шеф-Повара, рецепты, советы и особенности блюд были записаны.

В Индии, например, при приготовлении блюд с фруктами и перцем чили очень серьёзно подходят к выбору специй, не говоря уже о молочных продуктах. Когда он впервые это услышал, то был сильно удивлён. Фрукты и перец чили. Такого сочетания он бы в жизнь не придумал.

Сера, взглянув на записи Чжо Мин Джуна, была удивлена.

— Ух ты ж, какой скрупулезный.

— Как-никак я собираюсь стать шеф-поваром. Если уж что-то делаешь, то лучше делать это хорошо.

— …Мужчина, который упорно работает, как круто. Мин Джун. Поддерживай осанку. Так ты выглядишь ещё сексуальней.

— Куда ещё сексуальней?

— Для женщины, шарм не излишество, а возможность соблазнить.

Сказала Сера и послала воздушный поцелуй. В этот момент она подумала, что Чжо Мин Джун довольно мило опустил голову. Эмили дернула Серу, а после вздохнула.

— Не беспокой человека.

— Опять ругать меня будешь, а я ведь уже не ребёнок.

Чжо Мин Джун взглянул на них. Одно он понял точно, пока был с ними, это то, что Сера очень хорошо знала Эмили. По началу казалось, что Эмили потеряла ритм из-за характера, но через некоторое время он почувствовал, что Эмили заботилась о ней, как об избалованное племяннице… Сера была странновата. Можете ли вы сказать, что она младшая сестренка, которая восхищается своей старшей и действует так, как не должна бы? И в самом деле, даже возраст это подтверждал. Сере было 24. А Эмили 31.

— Эй, взгляни.

Сказал Андерсон Чжо Мин Джуну. Он показал на мобильник. Чжо Мин Джун повернул голову и ухмыльнулся.

— Кажется у неё всё отлично.

Это была фотография от Хлои. Она была одета в костюм курочки и готовила еду для детей. Смотря на эти пятиминутные видео, в которых она говорит о рецептах, казалось, что она тоже в разъездах. Об этом также можно сказать, смотря на детей, но смотря на её цветущую улыбку, он чувствовал себя хорошо. Андерсон показал не только фотографии Хлои, но и Марко, Хьюго и других, а после сказал.

— А ты не думаешь зарегистрироваться на старбуке?

— Никогда об этом не задумывался.

— Ты ничего не потеряешь, давай. Для тебя, как для повара это даже важно, дабы улучшить свой имидж.

— …Я думал, ты будешь довольно отстранён от таких вещей, а ты вполне себе открытый.

— Я реалист. Если это будет полезно, я это сделаю. Это также одна из моих причин, чтобы меня знали и ждали. Или может у тебя есть какие-то причины не делать этого?

— Если ты говоришь о причинах, то таких нет. Вот знаешь. Существует такая вещь, как дегустация вслепую. Просто оценка без внимания к внешнему виду.

— Такой метод используют в состязаниях. Верно, ведь образ шефа тоже вкладывается в блюдо. Ту еду которую мы едим, мы привыкли сначала оценивать по аромату и внешнему виду.

— Я понял, о чем ты говоришь. Значит, говоришь мне лучше зарегистрироваться на старбуке?

Андерсон тыкнул в экран. Множество знакомых лиц появилось там.

— Смотри. Даже Кая пользуется им. Хотя по ней и не скажешь, что она будет загружать туда фото, вот взгляни. Уже десять тысяч фанов.

— А у тебя сколько?

— …Эа, я только недавно зарегистрировался.

— Так сколько?

Упрямо спросил Чжо Мин Джун, на что Андерсон причмокнул, будто бы был в недоумении, а после опустил голову и угрюмо сказал.

— Две семьсот.

— О, много. Чем ты так недоволен?

— Да это нифига не много. По крайней мере по сравнении с другими. Даже у Хлои уже шесть тысяч.

— Сам же сказал что недавно зарегистрировался.

— …По правде говоря, я был первым, сразу после окончания состязания.

Услышав этот страшный секрет, Чжо Мин Джун больше не мог сдерживать смех. Андерсон нахмурился.

— Чего смешного?

— Кук-ху… да так. Бесподобный Андерсон страдает из-за такой фигни.

— Ничего подобного.

Фыркнул Андерсон, показывая своим видом, будто бы это был полный бред. Чжо Мин Джун весело улыбнулся и сказал.

— Однажды, ты увидишь, что их станет огромное множество. Что случится если учитель Рэйчел тоже появится на старбуке? Десятки тысяч… Не, фигня, сотни тысяч?

— Хмм. Она довольно знаменита, но она уже в таком возрасте. Будут ли фанаты учителя искать её на старбуке…

— Ты фанат, но довольно молод.

— Таких как я не много.

— Смотря на это, почему ты следуешь за учителем? Нет, знаю, просто она та, за кем хочется следовать… Вероятно, ты просто сильно привязался к ней в детстве? В главном ресторане Острова Розен.

— Так и есть.

Ответ был коротким, но глаза Чжо Мин Джуна загорелись ещё ярче. Он спросил со взглядом, наполненным любопытством.

— Каково оно?

— Это сложно выразить словами. Даже в детстве мой язык был очень чувствителен… это было шокирующим. Большего я сказать не смогу.

У него в груди загоралось пламя каждый раз, когда он представлял себе ресторан. Вероятно, следующее блюдо на 10 баллов будет именно в ресторане. Что может быть лучше? Чжо Мин Джун пожалел, что не родился раньше. Если бы у него была такая возможность, он бы пошел туда. И встретился с её мужем. С мужем Рэйчел, когда он была в самом рассвете. Он многое хотел бы узнать, поучиться и почувствовать себя среди них.

У него ещё есть возможность для нечто подобного. Хотя она и не в лучшей форме, Рэйчел была рядом. Он вспомнил сказанные Эмили слова. О том, что многие могут только мечтать о том, чтобы Рэйчел обратила на них внимание. И Чжо Мин Джун не планирует упускать такой шанс.

Чжо Мин Джун взлянул на Рэйчел. Его глаза были направлены на спящую Рэйчел, склонившую на бок голову. В тот момент, когда Андерсон посмотрел на Чжо Мин Джуна. Мартин подошел к ним.

— Со мной только что связались. Говорят, через час рейс вылетит.

— Хух, значит скоро отправимся?

— Да. Если что-то хотели сделать, то делайте это сейчас. Если хотите сходить в магазин, можете идти.

— Куда мы после Италии?

— А это секрет. Так от путешествия будет больше удовольствия. Хотя, вы уже сейчас можете догадаться.

— Ладненько. Что ни скажи, а это слишком просто. Сейчас мы едем в Италию. Мне, лично, нравятся итальянские блюда, да и просто Европейская кухня.

Чжо Мин Джун сглотнул. Он уже успел о многом подумать. Когда он посещал итальянские рестораны в Корее, методы готовки у каждого шефа оказывались кардинально разными, да и вообще, он просто хотел попробовать идеальное аль денте… А также узнать аромат итальянского мяса, вкусы соусов или пюре с итальянскими фруктами. Воображая всё это, его сердце начинало биться так, будто он попал на экскурсию.

После того, как они немного обменялись несколькими фразами, он замолчал. Кто-то предпочел поспать, а кто-то уткнулся в мобильник. Чжо Мин Джун был из последних

[Я: Занята?]

[Кая: Нет, не очень. Я сейчас в аэропорту.]

К счастью, кажется он не прогадал момент. Так как последняя переписка была уже довольно давно. Чжо Мин Джун бурно тыкал пальцами по экрану.

[Я: Может мне лучше позвонить?]

[Кая: Да, так будет лучше.]

[Я: Хорошо, сейчас позвоню. Подожди чуть-чуть.]

Чжо Мин Джун быстро позвонил и поднес телефон к уху. Андерсон удивленно посмотрел на него. Чжо Мин Джун ухмыльнулся и задвигал губами, как бы говоря "Кая". Андерсон отвернул голову, со сморщенным выражением лица.

Звонок был на далёкое расстояние, так что, этим вполне можно объяснить долгое соединение, но вскоре послышался знакомый голос. Кая заговорила. Если говорить о её голосе, как о блюде, можно сказать, что он был слишком забродившим и небрежно приготовленным.

— Как я устала.

— Почему ты начинаешь разговор с такого? Ты спишь?

Когда Чжо Мин Джун начал разговор, Мартин подал знак глазами, как бы спрашивая, кто это. Сидящий рядом с ним Андерсон ответил за него.

— Он сказал, что это Кая.

Мартин подал знак операторам, чтобы те сфокусировали камеру на Чжо Мин Джуне. Чжо Мин Джун, даже не догадываясь о подобном, продолжал разговор.

— Нет. У нас не подходящее время для сна. А у тебя что?

— Сейчас рассвет. И не говори мне о сне. Сам же знаешь, что неизвестно, когда нам ещё выдастся время поговорить?

— Это настолько важно? Смотри, потом проблем со здоровьем не оберёшься.

— Да что мне до этого. Я уже не помню, когда в последний раз с кем-либо говорила. Люди с которыми я встречаюсь, это местные, клиенты и другие повара. А когда я могу поговорить с кем-то из вас, мне кажется, что я отдыхаю.

— С кем ещё помимо меня общаешься?

— Это же очевидно. Мама, сестрёнка, и… Марко. С Хлоей так и не получается спокойно поговорить. Поэтому мы раз в день отправляем друг другу по несколько сообщений.

— Хлоя тоже погрязла в рутине трудового дня. Так как у тебя со здоровьем там, всё в порядке?

— Как знать. Я уже некоторое время не посещала больничку, так откуда мне знать? Так что, не знаю. Может позже, возмооожно, я и узнаю, что у меня какая-нибудь неизлечимая фигня.

Чжо Мин Джун нахмурился. Ничего хорошего от этих слов он не почувствовал.

— Не говори так. А где ты сейчас?

— Германия. Но через несколько часов уже буду в Италии.

— …Италия? Я тоже там скоро буду. У тебя будут эфиры?

— Не совсем. Говорят, что мне надо показать себя как победителя Великого Шеф-Повара в Италии. А я же ни черта по итальянски не знаю.

— Может нам удастся пересечься?

— Ага, если будет недалеко. А потом убежим на рассвете.

— Да, было бы неплохо, если это будет недалеко.

Беседа этих двух некоторое время не прекращалась. Десять, тридцать, пятьдесят минут. Только тогда, когда уже пришло время вылетать Чжо Мин Джун закончил разговор.

— Мы скоро взлетим. Ты давай, хотя бы немного поспи в самолёте.

— Да. Ладно, отключаюсь.

Только после того, как он закончил говорить, он понял, что другие люди наблюдали за ним. Он неловко сказал.

— Что-то не так?

\* \* \*

Продолжительность полёта составила чуть более 12 часов, но из-за разницы во времени они прибыли ровно в 2 часа дня. Место назначения — Флоренция. После прохождения поста досмотра и выхода на улицу, Мартин прокашлялся и собрал всех вместе. А после заговорил:

— Мы в Италии. И сегодня у нас будет особый гид, который поведет вас всех.

— Особый гид?

Удивлённо спросила Эмили. В этот момент, Чжо Мин Джун подумал о Кае. Кая, конечно, сказала, что поедет в Италию. И также она отметила, что она в Италии из-за Великого Шеф-Повара… может ли быть? Он с надеждой подумал об этом.

Мартин посмотрел в даль вместо ответа. Человек, который медленно приближался к ним, также медленно снял очки. В этот момент Эмили сглотнула воздух.

— Алан….?!

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 129. Рассвет Флоренции (часть 2)**

— Приятно снова с вами увидеться.

Спокойно сказал Алан. Он слегка приобнял Эмили и Рэйчел, а затем посмотрел на Чжо Мин Джуна.

— Мин Джун. Кажется ты немного подрос?

— Я бы так не сказал. У меня ещё даже подошва не стерлась, чтобы говорить о том, что я подрос.

Наигранно рассмеялся Чжо Мин Джун и указал на обувь. После того как Алан поприветствовал Андерсона, он посмотрел на Джереми и Серу.

— Давно не виделись, Мистер Джереми. Ваша оценка, оставленная в моём ресторане, осталась у меня глубоко в сердце.

— …Эа, к сожалению я плохо это помню, я тогда сделал тебе комплимент?

— Вот как, вот как. Ну ничего, я вам напомню… Это был рисовый пирог с яблоками, что я приготовил Вам на десерт, который был отвратителен как было сказано в "хороших комментариях" других клиентов, по поводу болей в животе, потому Вы и воздержались от него. Ну, как-то так.

— Хохо, в наши времена многим людям не хватает времени. Ну, по крайней мере, я не хочу повторяться в содержании.

После сказанного Джереми рассмеялся. Возможно, он не хотел показаться дерзким, но Алан лишь ухмыльнулся и, отвернувшись, мягко улыбнулся.

— Итак, приятно познакомиться с вами. Я Алан Крэйг. Зовите меня просто Алан.

— Ах, да. Я Сера Кейч. Приятно познакомиться. Вы один из тех, с кем бы мне хотелось встретиться хоть раз.

— Постойте-ка. Алан, ты знаешь Серу?

— Она выступила в качестве модели для обложки в журнале Кукус, как самый сексуальный эпикуреец в мире. Все кто должен знать, знает о ней.

— …А ты не похож на тех, кто интересуется журналами.

Алан уклонился от ответа и отвернулся, в то же время Джереми хмыкнул.

— Даже если вы не любитель журналов, иногда получается так, что представляется возможность их приобрести. Как говорится, хорошая обложка — залог успеха.

— Я знаю, о чем вы говорите.

Сера сексуально улыбнулась, как модель и посмотрела на Эмили. Эмили сделала вид, будто её совершенно это не беспокоит.

— А почему Алан решил прийти? Ох, наверное из-за учителя Рэйчел.

— Это, несомненно, важнейшая причина. Как я могу не прийти, если приехала мой учитель.

Алан улыбнулся, что ни в коей мере не напрягало его, когда он смотрел на Рэйчел. Р'йчел прокашлялась. Алан серьёзно сказал.

— Спасибо, что вернулись, учитель. Я уже давно хотел увидеть Вас, снова стоящей на кухне, учитель.

— …Ты знаешь не многим меньше меня, но твои чувства никак не отличаются от чувств других.

Сказала Рэйчел и немного повернула голову. Алану ещё только тридцать пять. Когда Рэйчел ушла с кухни, Алану было едва 24… так что очевидно, что он учился у неё всего несколько лет. И она чувствовала благодарность к нему. Алан спокойно ответил, будто бы в этом не было ничего удивительного.

— Коротко не значит плохо.

Не потребовалось много времени, чтобы всем усесться в микроавтобусе и поехать в сторону Флоренции. Когда они впервые оказались в аэропорту, они подумали, что увидят здания времён Древнего Рима, но всё, что они увидели, была лишь обычная широкая дорога. Вскоре Мартин обратился к ним по встроенной в микроавтобус аудио системе через микрофон.

— Раз, раз. Меня слышно?

— Да. Слышим.

— Сейчас не подходящее время для обеда или ужина. Потому у нас есть возможность посетить некоторые места до наступления вечернего времени. Алан, у тебя есть на примете парочка прекрасных мест?

— Я знаю, сколько всего во Флоренции зданий. Волноваться не стоит.

— И сколько же?

— 20032.

В аудио системе не было ничего кроме тишины. Алан самодовольно улыбнулся, будто бы победа была за ним. Андерсон, который был сосредоточен на управлении микроавтобусом, спросил.

— Откуда знаешь?

— Я просто сказал наугад.

— …Наугад?

Спросила удивленно Эмили. Алан пожал плечами и сказал.

— Я даже не знаю, сколько у меня на кухне вилок, откуда мне знать, сколько во Флоренции зданий? Какая разница, если сейчас Мартин сам всё проверит. Сказал ли я правильный ответ, или просто от балды назвал случайное число.

— …Значит ты из любителей подразнить людей.

— Ну-ну, я не настолько подлый. Мне просто нравится дразнить Мартина.

— А почему именно Мартина?

— В последний раз, когда он посетил мой ресторан, его вырвало на пол. И это после того, как я ему сказал, что с алкоголем надо быть аккуратней…

Чжо Мин Джун залился смехом. А после из любопытства спросил.

— Как я посмотрю, у вас в ресторане ужасных клиентов хоть отбавляй? Ну, по крайней мере, я думаю, что хотя бы из-за аромата они драку не устраивают.

— Почему это не устраивали? Даже во времена, когда я учился у учителя Рэйчел в одном из филиалов Острова Розен, который находится в Венеции, там каждый день появлялся такой вот кретин.

— И откуда они только берутся?

— На это я отвечу. Люди есть разные, кто-то просто плюёт в блюдо, а кто-то блюёт… А есть и такие, кто заняв ВИП-место считают, что им можно курить только потому, что они ВИП-клиенты. Бывают такие, кто пытается подсунуть фальшивки, хотя такой был только один, да были даже такие, кто не поленился притащить мертвого таракана и закинуть в блюдо.

— …Последний, кажется, не кретин, скорее он психически нездоровый олень.

— Порой поражаешься смелости людей. Однако, услышать, что блюдо кому-то пришлось по нраву, это самое хорошее… После такого весь негатив, как рукой снимает.

У Рэйчел на лице отразилась печаль. Алан добавил.

— Но как бы то ни было, сдержанных клиентов можно увидеть чаще, чем этих недоделанных террористов. И, конечно же, если ресторан не популярен, таких людей там можно встретить довольно часто. Просто на деле оклеветать довольно не просто. Потому есть и такие люди, которые заказывают столики, а потом не приходят, и деньги просто исчезают в никуда. И ничего не докажешь. Вы наверное слышали нечто подобное, верно?

— Да. И честно говоря, я их не понимаю. Всего-то надо позвонить и отменить.

— И мне они непонятны. Но дело в том, что непонятные проблемы довольно частые. Да и вообще, множество ресторанов разоряются как раз из-за этих не появляющихся дураков. Поэтому, во многих ресторанах оставляют места, которые нельзя забронировать.

Сказал Алан, будто это было нечто очевидное и посмотрел на Чжо Мин Джуна.

— И зачем? Не лучше ли волноваться, когда откроешь свой ресторан?

— Знаю. Я просто подумал о далёком будущем.

— Не. Лучше думай. Есть такие проблемы, о которых лучше подумать заранее, а не разбираться на месте. Просто не перенапрягайся.

— Так и сделаю. Просто чувствую себя взволнованно от мысли о том, что у меня когда-то будет собственный ресторан и всё такое. Но прежде чем те времена настанут, мне нужно поднабраться опыта.

— Будь у меня в ресторане свободное место, я бы тебя позвал… Но по правде говоря, это будет просто бессмысленно без знания итальянского языка. А вот в Америке тебе будут рады везде. Может…

Алан взглянул на Рэйчел.

— Может, всё гораздо проще чем тебе думается.

\* \* \*

Флоренция, именно этот место меньше всего было подвержено войнам в Италии, да и в Европе тоже. Когда они впервые увидели здания и дуомо(соборы), построенные сотни и сотни лет назад, а также ещё стоящий дворец Медичи-Риккарди, то Чжо Мин Джун был больше всех удивлён, и даже был больше удивлен, чем когда увидел в Таиланде королевский дворец. Впервые он почувствовал, что здания были невообразимыми произведениями искусства.

"Хочу открыть ресторанчик в подобном месте."

— Что ж, давайте решать, куда путь держать будем.

Сказала Эмили с голодным взглядом. Перед едой она не может держать себя в руках, так что, этот взгляд вполне объясним. Было довольно забавно наблюдать за её заметавшимся взглядом. Чжо Мин Джун заговорил.

— Меня интересует паста.

— Панини мне. Да и от пиццы не откажусь.

(П.р. Панини (более правильный вариант — панино) — итальянский аналог блюда, больше известного в России как горячий бутерброд. Дословно с итальянского языка панини переводится как "небольшая булочка". Отличие от традиционного бутерброда заключается в том, что панини должен быть закрыт хлебом с двух сторон, а от традиционного английского сэндвича — в том, что при приготовлении панини должна использоваться чиабатта — итальянский белый хлеб, изготовляемый из пшеничной муки и дрожжей, которая при желании может вместе с ингредиентами внутри поджариваться на гриле с рёбрами.)

— В любом случае, у нас времени навалом, так что сможете всё попробовать. Но для начала вам надо немного снять напряжение от перелёта. Порекомендую вам сэндвичи. Тут недалеко есть известный магазинчик.

Сказал Алан. Раз уж он здесь местный, то ему можно довериться. И все невольно кивнули.

— Ну, тогда поехали.

Место, куда их привел Алан, оказалось магазинчиком в грузовике, вернее сказать, в контейнере. Всего на кухне было 3 человека, и один принимал заказы, но то, что им бросилось в глаза, это меню полностью на итальянском. Алан прочитал меню и сказал.

— Сначала объясню вкратце. Вы можете выбрать хлеб для сэндвичей, а также мясо и соусы, которые хотите в качестве наполнителей.

— …В Америке вроде тоже нечто подобное практикуют?

— Так и есть, вот только ароматы просто несравненны. Уж поверь мне. Лично я рекомендовал бы вам лампредотто из говяжьей кишки.

— Ах, один момент.

Глаза Серы сияли, а затем она подошла к окну и что-то сказала повару. Чжо Мин Джун отчетливо услышал, что она сказала, но не смог понять. Некоторое время спустя Сера принесла панини и дала его Чжо Мин Джуну, а после улыбнулась.

— Я раньше так и не могла увидеть твоё чувство вкуса должным образом. Может покажешь мне?

— …Ты как дитя малое, куда только не залезешь.

— А что в этом такого? Мне просто любопытно, я не могу спросить тебя, потому что это может показать, что я плохо воспитана? Думаю, лучше уж делать всё сразу. Разве мы не достаточно близки?

— Ладно, давай.

— Агась.

Сера смотрела на Чжо Мин Джуна искрящимися глазами. Это было немного обременительно, но вскоре Чжо Мин Джун откусил немного панини. Признаков обжарки на гриле не было, а хлеб был раздут. Чжо Мин Джуну довольно сильно понравилось это панини. Если на него немного надавить, то появляется приятное чувство мягкости, а аромат выплёскивается прямо в рот, становясь всё обильней, но легче было почувствовать текстуру хлеба и его оригинальную твёрдость.

Чжо Мин Джун на мгновение посмотрел на панини. А рядом с панини было окно, в котором говорилось, что его оценка была 7 баллов. Это было отличное блюдо. Потому что это блюдо было аналогично тому, которое он обычно делает. Сейчас он стал ещё более придирчив, после того, как появилась Рэйчел, но как бы то ни было, он смог довольно вкусно поесть.

Чжо Мин Джун видел, что система показала ему окно с ингредиентами, но он не стал смотреть. Сейчас он хотел угадать сам.

— …Ну, для начала говяжья требуха. Они обжарили лук и базилик в оливковом масле… А также положили чеснок и пеперончино. Оливки, тушеные каперсы, руккола… А томатный соус тут из свежих томатов, оливок, зубчика чеснока… Ну и уже ранее названные ингредиенты тоже в нем присутствуют. А ещё…

Дальше уже была власть системы. Чжо Мин Джун слегка повернул голову и проверил то, в чем был не уверен. А после бодро сказал.

— Тут ещё белое вино и мед. Хотя, честно говоря, я был удивлён тем, что тут присутствует мёд. Похоже его смешали с соусом чуть позже.

Два ингредиента. Лишь два ингредиента он не смог узнать. Неужели из-за постоянной готовки он стал так хорошо различать вкусы ингредиентов? Как только на его лице появилась горделивая улыбка, Сера ошарашенно посмотрела на него.

— …Верно. Я не знаю какие ингредиенты были в соусе, но, кажется, ты угадал и их.

— По правде говоря, это не так уж и сложно, если ты достаточно сконцентрировался. Чувствительность тренируют обычно различными ингредиентами.

— Ты ведь знаешь, что мало надежды для кого бы то ни было получить абсолютное чувство вкуса, так ведь? Мне например это не удалось.

Сера надулась, а на её лице появилась подавленность. Чжо Мин Джун чувствовал себя довольно странно. Уровень дегустации Серы был 8, как и у него, да и в его языке не было ничего особенного. По крайней мере он так думал. Но он сказал, что он может сделать то, что Сера не сможет.

"Могла ли система сделать меня чувствительней? Или…"

С самого начала он был довольно чувствителен, просто не осознавал этого. В тот момент, когда он об этом задумался. На лице Серы появилась неуверенность, и тогда она подошла к повару и заговорила. На лице повара на мгновение появилось удивление, но после этих слов он заинтересованно посмотрел на Чжо Мин Джуна.

А затем он вынул несколько ингредиентов и начал их нарезать. Это было настолько мелко, что у вас бы появились мысли о том, что этой массой можно только мазать хлеб. Чжо Мин Джун посмотрел на это издалека и сильно этому изумился.

— Ты хочешь, чтобы я съел это?

— Абсолютное чувство вкуса, я хотела бы узнать насколько оно точное.

Глаза Серы заблестели. И так было только с ней. Кто-то с абсолютным чувством вкуса перед эпикурейцем, это как Бетховен перед музыкантом. Даже Эмили, когда впервые узнала об абсолютном чувстве вкуса Чжо Мин Джуна, предложила ему стать эпикурейцем.

Новоиспеченное панини оказалось во рту у Чжо Мин Джуна. Все нервно посмотрели на него. Глоть. Его кадык шевельнулся, а затем…

Он открыл рот.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 130. Рассвет Флоренции (часть 3)**

— Карто (까르또). Шалот. Мини-капуста и говядина фланка.

(П.р. Фланк стейк – это правильный стейк, то есть это кусок говядины или телятины, срезанный с туши молодого животного и отрубленный поперек волокон. Правда, при разделке туши этот вид мяса отрезают не со спины или реберной части, а с нижней (паховой) части живота. Это объясняет и значительно более низкую стоимость фланк стейков по отношению к другим стейкам, и некоторую жестковатость этого мяса.

Карто не знаю, что такое. Возможно, анлейтер ошибся в написании, или это какой-то неизвестный мне сленг. Если кто-то знает, что это такое. напишите в обсуждениях, пожалуйста!)

Чжо Мин Джун назвал все вкусы без колебаний. По правде говоря, подача сильно измельчённых ингредиентов сильно усложняет процесс их распознания. Однако он не мог ударить в грязь лицом. Люди в этом мире уже признали его как повара с абсолютным чувством вкуса. По крайней мере, его способности по распознаванию ингредиентов были лучшими в мире, нет, в истории.

"Раз уж они этого хотят…"

Он может разыграть это как шутку. Если говорить на чистоту, то, что повлияло на него, это слова Андерсона в Аэропорту. Или, точнее говоря. Старбук. Теперь он может залить фотку с блюдом и сказать привет. Хотя, в кулинарном плане он не выиграет, но ведь задача повара это не победа, а довольные клиенты.

Если он сможет увеличит диапазон, в котором он бы смог угодить клиентам, он посчитал, это может стать для него плюсом, как для повара. Но возвращаясь к событиям настоящим, когда Чжо Мин Джун называл измельчённые ингредиенты, в его голосе не было и тени сомнения.

Когда он назвал каждый ингредиент, лица всех присутствующих изменились. У Эмили было такое лицо, будто она, гордясь, смотрела на младшего брата, а Алан кивнул, будто бы зная заведомо, что всё так и будет.

Глаза Рэйчел горели, как и обычно, а у Андерсона было ревнивое лицо. Сейчас же, появился интерес в глазах Джереми… ну а Сера была поражена. Она вычеркнула все ингредиенты, которые были написаны на бумаге. Ни единой ошибки.

Это было невероятно. Даже если у него и абсолютное чувство вкуса, и если больше вкусовых рецепторов, чем у обычных людей, он был невероятен… смогли бы вы угадать, какие были ингредиенты, если они были измельчены чуть ли не в пыль?

\* \* \*

Сера.

— …Невероятно.

Ночь. Сера промямлила, смотря на себя в отражении. Эмили, которая была неподалёку, приняла самодовольную позу и напыщенно сказала.

— Ну что, убедилась? Это его язык. Нам такого не дано.

— Не то, чтобы я не верила… Я просто не думала, что это настолько точно….

— Хотя, я и сама была удивлена. Ведь то, что было тогда и сейчас… Это уже совершенно на другом уровне.

Если честно, Эмили была обеспокоена. Она не знала, сможет ли кто-то узнать ингредиенты, которые были измельчены в порошок, даже если бы речь шла о Чжо Мин Джуне. Нет, она думала что ему это под силу, но всё равно была немного обеспокоена из-за сложности данной задачи.

Но сегодня всё беспокойство Эмили растворилось в пустоту. Ведь именно сегодня он воткнул последний гвоздь, подтверждая правду о своем абсолютном чувства вкуса. Фанаты Чжо Мин Джуна теперь будут с готовностью отстаивать его честь, ведь теперь они смогут больше доверять его вкусу. Эмили самодовольно покрутила пальцами свои волосы и посмотрела на Серу. Подавленность в её взгляде была довольно милой, но она не успокоилась.

— Ты опечалена тем, что не смогла встать на роль ведущего актёра?

— … Не знаю. По началу я была взволнованна, но после того, что я сегодня увидела, все те ингредиенты… Я не знаю. Должна ли я сказать, что я чувствую себя будто никому не нужный музыкант, смотрящий на Бетховена? Эмили, как ты это выдерживаешь? Это чувство неполноценности.

— Всё просто, не нужно на этом зацикливаться.

— В смысле?

— Есть люди, которые говорят, что Бетховен лучший, но дело в том, что так говорят не все. И это не потому что где-то он плохой. Просто, в этом мире называть кого-то лучшим просто бессмысленно.

— Но даже так… Думать, что тебе отведена роль второго плана, или вообще третьего… Это немного печально.

Смотря на опечаленное лицо Серы, Эмили ухмыльнулась. Эмили выдавила немного крема на палец и размазала его по носу Серы. Та нахмурилась.

— Что ты делаешь?

— На твой вопрос уже давно есть ответ. В действительности, те, кого называли выдающимися гениями в мире музыки, специализируются на классической музыке. Вот ты слушаешь классику?

— … Не так уж и много.

— Вот и тут также. Да, у Чжо Мин Джуна невероятно чувствительный язык, так что приписать его к гениям совершенно нормально, но только потому, что он гений, и его язык лучший, не значит, что он абсолютный стандарт для всех. Ведь предпочтения бывают разные. Нужно лишь показать свой цвет.

"Мой цвет сексуального эпикурейца." — Подумала Сера, а после размазала крем по носу и спокойно посмотрела на Эмили. Эмили шутливо улыбнулась.

— Крем-то дорогой. Втирай тщательней.

— …Какая же ты гадкая.

— И это ты говоришь той, кто избавил тебя от депрессии?

— Вот почему ты ещё более гадкая. Ты хотела выглядеть круто, но как бы не так.

Сказала Сера, прикоснувшись к своему лицу. Рэйчел, наблюдая за этими двумя, ярко улыбнулась.

— А вы довольно близки.

— …Ага, примерно также как Андерсон с Каей. Думаю, теперь я понимаю как чувствуют себя эти двое.

Непримиримо сказала Эмили. Сера спросила.

— Теперь я понимаю, ту девушку, Каю, она тоже кажется удивительной. Кстати, что насчет неё?

— У неё отличный талант. В кулинарии она лучшая. Насколько я помню, её чувство вкуса безупречно, и только Мин Джун смог её обойти в этом. Была даже такая ситуация, когда она попробовала ризотто Алана и в точности повторила его…

— Ах, точно-точно, я тоже это заметила. А разве Кая не близка к абсолютному чувству вкуса?

— Абсолютное чувство вкуса, которого не было ещё в истории до сих пор, и тут вдруг появляется аж у двух одновременно? Как интересно. В ресторан Алана мы пойдём завтра, вам нужно хорошенько отдохнуть. Это будет довольно тяжкое приключение.

Выражения лица Рэйчел, слушающую беседу этих двоих было напряженное. А всё потому, что она вспомнила слова Чжо Мин Джуна. "Некто, кто лучше подойдёт для учителя не я, а Кая". Но даже если она заинтересуется Каей, сразу же связаться с ней не получится из-за графика Великого Шеф-Повара.

"Если это так."

Рейчел встала. Эмили посмотрела на её плащ и спросила.

— А куда вы идёте?

— Ох, да просто решила пройтись.

Она пошла в комнату мужчин. После того как она нажала на дверной звонок, некоторое время спустя послышался голос Джереми.

— Чего хочешь ты в этой комнате, где много мужчин, ночью?

— Прекрати ты так странно говорить. Мин Джун спит? Если нет, скажи, что я его ищу.

— Он вышел.

— Тогда, он в комнате отдыха, в холле?

— Нет.

После этого короткого ответа Рэйчел нахмурилась. Джереми раздраженно сказал.

— Он вышел из отеля, с позволения Мартина. Он сказал, что ему надо с кем-то встретиться. Как же имя? Ну ты знаешь, это девушка. Я как-то позабыл имя.

— Девушка?

— Ну, ты её знаешь. Он целый час с ней в аэропорту болтал. Весело было на это смотреть.

Рэйчел выкрикнула.

— Кая Лотос?

\* \* \*

Это произошло после того, как он принял душ. Ему позвонили. "Я тоже во Флоренции. Ты можешь выйти?" После этого он тут же хотел ответить "Да", но вспомнил, что участвует в программе. Но сейчас уже настала ночь, и ему хотелось спать, так что смысла в программе особо сейчас не было…

Повезло, что Мартин уступчивый человек. Объяснив ситуацию и попросив у него разрешения на минутку выйти, Мартин, улыбаясь, дал положительный ответ.

— Хорошо, сначала я думал послать с тобой оператора, но раз уж немного поздновато, то ладно. Что такого может произойти за ночь. Вы ведь ненадолго? Рекомендую не задерживаться. Ты ведь помнишь, что у нас завтра прямой эфир, так ведь?

— …Спасибо.

Хотя он и сказал это насмешливо, он всё равно собирался его отпустить.

Место, куда позвала его Кая, это мост Понте-Веккьо. Это был единственный мост, который остался тут со времён эпохи римлян. Когда Гитлер воевал против Англии, он, уходя из Флоренции, порушил все мосты, кроме Веккьо, так что, не приходится объяснять в чем его ценность и красота.

Гуляя тут, вы можете увидеть людей, прогуливающихся по магазинам, в которых продаются кольца с бриллиантами и просто золотые украшения. Желтый свет исходил от светильника на здании, а от озера отражался синий и белый свет луны.

Это было очень красиво. Хотя, он был здесь ранее во второй половине дня, тогда он не мог насладиться окружением, так как был сосредоточен на еде. Но, как бы там ни было, ночью Веккьо обладал одной характерной особенностью, по сравнению с днём.

Чжо Мин Джун осмотрелся. Тут было множество парочек, и он увидел одинокую женщину, которая стояла со скрещенными руками, но не была похожа на Каю. Она была в футболке с капюшоном и легкой кофточке. А также в черных джинсах, обтягивающих ноги. Хотя Кае подобное нравилось… Это не похоже на неё. Потому что волосы которые выглядывали из-под капюшона не черные, а коричневые.

— …Кажется её ещё нет.

В тот момент, когда он взял телефон и позвонил Кае. У женщины зазвонил телефон, у той самой мимо которой он прошел. Чжо Мин Джун остановился и оглянулся. Женщина достала свой мобильник и заговорила.

— Да.

[Да.]

Тот же голос раздался в телефоне. Чжо Мин Джун подошел, ничего не говоря. Когда он подошел к ней на расстояние десяти шагов, он сказал.

— Ты где? Я не вижу тебя.

Женщина осмотрелась, а когда увидела Чжо Мин Джуна, остановила взгляд на нём. Вскоре улыбка появилась на лице женщины, на лице Каи. Она заговорила, всё ещё держа телефон у уха.

— Я на Понте-Веккьо. В центре, под лампой. Тут скульптура рядом, но я не знаю кто скульптор. Может быть Леонардо, а может быть Данте? А где ты?

— Я тоже на Понте-Веккьо. Ты тепло оделась? Ночью довольно холодно.

— Как видишь… нет, не оделась. Футболка с капюшоном и легкая кофточка.

— Ты пришла одна?

— Насколько я удивительна, что мне бы понадобились телохранители?

Ухмыльнувшись, сказала Кая. Чжо Мин Джун спросил.

— И что нам тогда делать?

— Хмм. Может мне подать тебе знак?

— Какой?

— Заклинание, наложенное на Золушку, рассеялось, когда колокол прозвенел 12 раз. Мы тоже можем позвонить в колокол. Я сейчас позвоню для тебя.

Кая поднесла телефон к лицу. А после прислонилась губами к месту, где расположен микрофон. С телефоном у уха он слышал её дыхание. И вскоре её губы достигли его.

Чмок. Это был лишь миг, но молчание было долгим… Ему казалось, что эхо до сих пор блуждало у него в ухе. Как колокол. Кая весело улыбнулась.

— Магия, развеялась?

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 131. Рассвет Флоренции (часть 4)**

Кая прервала звонок. Пожалуй, это был самый простой способ развеять магию. Кая подошла к нему. А затем, немного запнувшись, она ударила его по спине рукой, смотря на него всё ещё обеспокоенным взглядом.

— Есть кто дома?

— …Да-да. Кто там?

— Чего ты так по-идиотски на меня смотришь? Зачем? Или это фирменный взгляд Мистера Абсолютный Вкус?

— А ты со всеми так общаешься?

— Ой, не докапывайся… Понимаю всё я. Сама не знаю. Как-то само выходит.

Кая говорила с ним, как озлобленный ребенок. Чжо Мин Джун аж оторопел. С каких это пор Кая стала столь непринужденно с ним общаться? Чжо Мин Джун взглянул на её коричневые волосы и сказал.

— Перекрасилась?

— Ага. У меня теперь тоже есть координатор. Я же тебе уже говорила?

— Нет. Ну, это довольно миленько. Хотя, черные мне нравились больше.

— Вот как, хотя, ты не до конца заметил изменения. Они не коричневые, а темно-коричневые.

Сказала Кая и покрутила волосы пальцем. Чжо Мин Джун посмотрел на это и пробормотал:

— Может мне тоже перекраситься?

На что Кая серьёзно ответила.

— Нет. Не бывать такому. Если ты это сделаешь, я перекрашусь в блондинку.

— …Почему нет?

— Я так сказала. Мне нравятся твои черные волосы.

Смотря на впавшую в истерику Каю, он почувствовал, как на лице расползается улыбка, и совсем не испытал раздражения. Неужели ей так важно делать это, чтобы чувствовать себя хорошо? Чжо Мин Джун невольно ущипнул её за щёку. Кая перевела взгляд на него, но руку его убирать не стала, а уставилась на неё.

— Фто за, фрефлати.

— Если ты и дальше будешь вести себя как ребёнок, то и относиться я буду к тебе соответственно. Сама виновата.

— Дафай поговолим пофле того как ты отпуфтишь меня.

После этого он отпустил её щеку и Кая начала сердито смотреть на него, потирая щёку.

— Больно.

— Прости.

— …Ты как всегда, чуть что, сразу так извиняешься. А я даже рассердиться на тебя не могу.

Эти двое некоторое время были заняты беседой. Кому-то может показаться что их разговор был бессмысленным, но всё это было с целью скоротать время. Им был необходим нормальный разговор, пусть даже это была полнейшая бессмыслица. А что самое печальное…

…это то, что время позднее и неизвестно сколько они смогут продержаться, не заснув. Разного рода светлые слова рассекали этот холодный воздух и быстро исчезали, создавая достаточно теплую атмосферу между ними. С одной стороны, а может и с другой, они были разделены расстоянием, и только теплые слова и чувства связывали их, но сейчас они пришли к другому.

— Значит, завтра вы пойдёте в ресторан Алана?

— Ага. Только не с утра, а в обед.

— Класс. Я тоже хотела бы сходить туда с вами.

— …А у тебя есть время?

— Нет. Вот почему и хочу.

Кая крепко вцепилась в перила с подавленным выражением лица, а потом, подпрыгнув, уселась на них. На лице Чжо Мин Джуна появилось беспокойное выражение, и стоя рядом с ней, он готовился поддержать её, на случай чего непредвиденного. Кая развернула голову, и всё ещё цепляясь за перила, посмотрела на Чжо Мин Джуна, но ничего не сказала. Кая протянула ему руку..

Чжо Мин Джун просто посмотрел на неё, вместо того чтобы схватиться за руку. Кая покачала рукой и сказала.

— Ждешь пока у меня рука отсохнет?

Это не было желание поддержать её в случае падения. И всё же, Чжо Мин Джун молча схватил её руку. Хотя холодный воздух и атаковал руки своим неприятным пощипыванием, горячая кровь, быстро приливающая к месту соприкосновению, прекрасно согревала. Кая ощутила это тепло и сказала.

— Пожалуй, это впервые, когда я с кем-то вот так держусь за руки, с момента моего рождения. Мне не очень нравятся рукопожатия. И что самое смешное, сколько я ни хватала за руки других, ни разу это не захватывало меня настолько, как сейчас.

— Боишься?

— …Ага. Хоть я и хочу похвастаться перед тобой, чувствую, что с тобой мне хочется быть как можно честней. Да, боюсь. В прошлом никому до меня не было дела, а сейчас на меня смотрит весь мир. Просто думаю, что у меня получилось… Да и не только в этом. Даже подумать забавно…

Кая крепко схватилась за руки Чжо Мин Джуна, а после показала на правую руку левой.

— …я боюсь, что кто-то возьмётся за мою руку, как сейчас… Это трудно объяснить. А это даже не объятья, а всего лишь держание за руки. Насколько же люди бывают забавными, верно?

Чжо Мин Джун просто смотрел на Каю. Какое совпадение, что луна появилась позади неё. Меж её прядей волос просочился лунный свет и создавал своеобразное свечение.

— Что было после нашего с тобой последнего разговора? Ты сказала, что что-то скоро должно произойти.

— Пока ещё ничего такого. Можешь не волноваться.

— Можно спросить, а что будет?

— Я уже всё сказала. Если я еще что-то расскажу тебе, буду на тебя рассчитывать, просто если я буду постоянно на тебя полагаться, я стану слабой. А мне не нравятся такие перспективы. Потому, я стану сильной. Вот потому полагаться на кого-то…

Кая слезла с перил. Она засунула руку с кармашек кофточки и твёрдо встала. Кажется, одежда сильно натянулась и её головной убор сильней придавила волосы, но вскоре он был снят. Цвет волос привлёк его внимание. С тем как изменился цвет её волос, она тоже несколько изменилась.

— …я не хочу. Хочу уже повзрослеть. Поэтому, мне стоит приложить побольше усилий. Но…

Кая посмотрела на его руку. Беглым взглядом не определить, где чей палец. Кая вздохнула, и медленно продолжила.

— …эту руку трудно отпустить.

По началу она не планировала это делать. Однако за последние несколько недель она поняла, что Чжо Мин Джуна уже рядом нет, и что она будто одна. А то что он испытывал к ней было намного больше, чей ей могло показаться.

По этой причине она ухватилась за его руку. Ей показалось, что это было всего на мгновение. Но это не так. Она поняла это, когда держалась за его руку. Ей не просто хотелось держаться за него, скорее она не хотела его отпускать.

"Однозначно, я…."

Кая приподняла брови, будто делает злой взгляд, но она прикрыла свои дрожащие глаза и в них появилось немного влаги. Эти глаза были направлены на Чжо Мин Джуна. Хотя, не известно, из-за того ли что он азиат, его выражение лица было трудно читаемым, или просто он был таким… Но его невыразительное лицо казалось каким-то недобрым.

Она не хотела смотреть на такое лицо. Она могла закрыть глаза и отвернуть голову. Но Кая не стала. Нет, просто не могла. Кажется, Чжо Мин Джун отпустил её руку, и вскоре он медленно притянул её за плечи. Она почувствовала подбородок Чжо Мин Джуна, коснувшийся её шеи. И услышала голос Чжо Мин Джуна, который был так близко к её уху.

— Не бойся.

Успокаивая её, он начал её поглаживать. Когда она услышала его голос, всё беспокойство просто испарилось из её сердца. Ей почудилось, будто она вернулась в родной город, к себе домой. Хотя, в прошлом у неё не было и дня, чтобы комфортно почувствовать себя в родном городе.

Кая обняла его. В этот момент она прислонилась своей щекой к его шее. Она почувствовала себя странно. И вскоре поняла, что это из-за шрама, оставшегося у него на шее.

Кая сместилась к плечу Чжо Мин Джуна. Под светом лампы, шрам странного цвета был виден более отчетливо. Она сказала мягким, и не таким грубым, как когда-либо, голосом.

— В прошлый раз я тебе сказала, что самое главное для меня, это быть рядом с семьёй.

— Да.

— Это ложь.

После этих слов, Чжо Мин Джун даже не успел прийти в недоумение. Кая зарылась лицом в шею Чжо Мин Джуна. Нет, так могло показаться взгляду со стороны. Но это не так. Кая медленно прижалась губами к шраму. К нему пришло чувство легкого щекотания и горячего дыхания её дрожащих губ, и ещё до того как это ощущение исчезло, она плотнее прильнула губами к шраму.

Почему звучание этого поцелуя было таким, будто это причмокивание после великолепного блюда? Кая медленно отвела голову в сторону, а затем подняла свои длинные ресницы, чтобы взглянуть на него.

— Ты столь же важен, как и моя семья.

Она улыбнулась.

— Как нет никаких шансов на то, что твой шрам исчезнет, так и мои чувства останутся неизменны.

\* \* \*

Гостиница. Чжо Мин Джун вышел ещё вчера поздно вечером, что знал каждый участник. Андерсон, который хотел его обо всём расспросить, когда тот вернётся, заснул сидя на диване, и другие начали искать Чжо Мин Джуна, только проснувшись.

— …Он так и не пришел?

Недоуменно спросила Сера. Джереми рассмеялся и со злобной улыбочкой сказал.

— Если мужчина и женщина не возвращаются до ночи, сюжет очевиден.

— …Джереми. В твоём-то возрасте давно пора понять, что что попало болтать не надо. Если у тебя такое было редко, или вообще не было, зачем ты говоришь такое в присутствии детишек?

— Чтооо? Ты тоже говоришь подобное, и в свои года. Ты смешна.

— Ой, прошу, пожалуйста, закрой свой рот.

В тот момент, когда Джереми рассмеялся, говоря "Видите? Она всегда была такой.", появился Чжо Мин Джун. Он неловко рассмеялся.

— Я немножко припозднился, да?

— Немножко. Ты спал вообще?

— Да, спал, на лавочке… Что с вашими лицами?

Чжо Мин Джун посмотрел на Эмили, которая от удивления открыла рот и немного сконфузилась. Сера провокационно улыбнулась и сказала.

— Ну, я не испытываю неприязни к свободной жизни.

— …Если закрыть глаза на то, что я спал на лавочке, я вроде ничего такого больше и не делал…

— Аа?

Сера странно посмотрела на Чжо Мин Джуна. И Чжо Мин Джун также смотрел на неё. Они оба вопросительно смотрели друг на друга, а тот, кто всё это остановил, был Андерсон.

— Всю ночь болтали?

— Ну, да. На лавочке я поспал недолго. С того момента, когда мы виделись в последний раз, у нас накопилось много тем для разговора.

— Вот как.

Андерсон кивнул, будто знал, что всё так и будет. И спрашивал он это не потому, что ему было любопытно. Просто хотел развеять сомнения устами Чжо Мин Джуна. Чжо Мин Джун и Кая, хоть он и не хотел этого признавать, но они были ещё более наивны и чисты, чем выглядели.

Сера и Эмили на мгновение обменялись взглядами. Они хотели понять, правильно ли поняли его разговор с Андерсоном. И вскоре Сера смущенно сказала.

— Ничего не случилось?

— Да?

— Эа, ничего.

Они обменялись взглядами, посчитав это странным, она почувствовала себя неловко, потому что подумала о том, о чем не следовало. Джереми прокашлялся и сказал.

— Говорил же тебе, не стоит спешить с выводами.

Место, куда они пошли завтракать, было пиццерией. Но Алан не пошел с ними, так как планировалось, что они будут обедать в его ресторане. Для начала, он был за всё ответственен как шеф-повар, и его отсутствие не должно быть долгим.

"Пицца на завтрак."

Было странно даже подумать об этом. Если съесть одну, нет, три чашки Чона не почувствуешь себя объевшимся, то в случае с пиццей, уже съев половину можно почувствовать, что неплохо наелся. Даже если это была пицца, приготовленная на открытом огне, и не была жирной.

(Чон (кор. 전?, 煎?) — блюдо корейской кухни, разновидность оладьев. Чон готовят с нарезанным мясом животных или птицы, морепродуктами и овощами; покрывают кляром на основе муки и яйца, а затем жарят на масле. Если чон подаются в качестве блюда придворной кухни, то они называются чонюо или чонюхва.)

Сера заказала себе маргариту и сказала.

— А для итальянцев съесть целую пиццу не проблема, даже для женщины. Примерно та же ситуация у нас с гамбургерами

— Ну, по сравнению с американской пиццей, эта не столь тонкая и маленькая, так что, выводы напрашиваются сами собой… Но, думаю, я много съем. У меня в стране едят одну пиццу на троих. И мы не можем каждое утро есть пиццу.

— Пицца с утра это и правда классно.

Смотря на сказавшую это Серу, он почувствовал себя восхитительно. Это не просто другое блюдо, но и другая страна. Привыкая к какому-либо блюду, невольно хочешь чего-то нового. И смотря на эту пиццу, которая была тут в меню, её было бы достаточно, чтобы на целый день поднять настроение.

И Чжо Мин Джун не был исключением. Но по окончанию завтрака Чжо Мин Джуну пришлось сесть в машину с таким видом, будто он страдает малокровием. Для его тела, такие объёмы сыра с утра были сущей мукой, и было не странно что у него возникли проблемы с животом.

"Интересно, как там Кая, позавтракала ли она?"

Подумал он. Кая тоже не спала всю ночь, и вероятно, сейчас она сильно уставшая. Возможно, если бы они разошлись немного раньше, то смогли бы поспать немного больше, но они давно друг с другом не виделись и не хотели заканчивать ту беседу. Чжо Мин Джун достал мобильник.

[Я: Ты в порядке?]

[Кая: Я поспала немного в машине. Сказали, что съемки будут в каком-то ресторане. Снова придется спать на обеденном перерыве.]

[Я: … Мне жаль. Я не отпускал тебя.]

[Кая: Думаешь только ты не хотел отпускать? Я тоже. Я посплю немного. Спишемся позже.]

Это был неожиданный ответ. Чжо Мин Джун больше не стал посылать ей никаких сообщений. Его самого уже немного клонило в сон. Чжо Мин Джун закрыл глаза, а Андерсон, который был за рулём, открыл рот.

— Название ресторана. Кажется, оно было скопировано с ресторана учителя Рэйчел? Остров Олив.

— …Быть может. Я ушла на пенсию до того, как Алан стал шефом… В той ситуации я не могла возложить на него обязанности шефа главного ресторана. Но даже так, он смог оставить свой след в моём, и моего мужа, ресторане, он хороший парнишка.

— Должно быть, вы единственная, Рейчел, кто Алана воспринимает как парнишку.

Усмехнулась и сказала Эмили.

Когда они подъехали к Острову Олив Алана, Мартин попросил их немного подождать. Некоторое время ничего не происходило и они странно посмотрели на него. Мартин весело улыбнулся и сказал.

— Хотя я не знаю, откуда она пошла, но есть поговорка, есть будет вкуснее, если ты поделишься едой с другим. И конечно же, на вас шестерых еды будет много, и что-то может даже остаться, если появится ещё нож и вилка, я думаю, есть вам будет вкуснее.

— …И ради этих слов мы тут стояли и ждали?

— Нет, сегодня у нас будет специальный гость.

Гость. После этих слов Чжо Мин Джун нахмурился. У него уже были догадки по этому поводу. Однако, вероятность что это будет именно так, была низка. Но если это так, то мысли о сне просто теряют смысл.

Однако, его странноватый взгляд дал Чжо Мин Джуну понять, что его догадки были верны. Мартин показал им за спину. Это была девушка одетая в серый свитер без рукавов, а её лицо было покрыто пепельным макияжем. Мартин сказал.

— И это победитель Великого Шеф-Повара, Кая Лотос!

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 132. В Прямом Эфире (часть 1)**

После представления Каи, Мартин сказал.

— Я уже говорил это, но повторюсь. Сегодня вы не просто поедите в Острове Олив. Всё это будет в прямом эфире и вас будут видеть миллионы.

— А мы должны знать что-то ещё?

— Без ругани, пожалуйста. Побольше веселья, а большего и не надо. Будьте самими собой, какие вы есть.

Инструктаж окончен, и они все вместе вошли в Остров Олив. Рэйчел не сразу заняла своё место, её лицо погрустнело, после того как она начала рассматривать фотографии на стене. Там были фотографии молодого Алана, мужчины средних лет и женщины, все они улыбались в объектив. Хотя качество не самое лучшее, по сравнению в современными фотоаппаратами или телефонами, но даже этого хватало, чтобы вспомнить прежние времена.

Джереми оглянулся и посмотрел на Рэйчел. Он изумился и сказал.

— И до каких пор ты собираешься жить как его тень?

— …Что в этом такого? Он всё же мой муж.

— Ты и до его смерти страдала, и после не перестаёшь. Я же уже тебе это говорил, не так ли? Что после вашей с Даниэлем свадьбы, твоя жизнь будет утомительной.

— Наравне с тем, как она была утомительна, она также была весёлой и счастливой. Хватит об этом.

Спокойно ответила Рэйчел, а затем медленно отвела взгляд от фотографий. Хотя грусть из её глаз исчезла не полностью, на её лице появилась улыбка.

— Ну что ж, вернёмся к настоящему. Кая, вспоминая прошедшие события, у меня не было возможности поздравить тебя как следуют. Поздравляю.

— Спасибо.

Ответила Кая с красивой улыбкой. А Чжо Мин Джун посмотрел на неё в новом свете. Виделись не так давно, но уже кое-что да изменилось. Не всё можно отметить сразу, но неужели вот так могли исчезнуть безрассудство и непослушание? Будто она повзрослела… И стала больше похожа на леди.

Сера прокашлялась и сказала.

— Это наша первая встреча. Ты также прекрасна как и в телевизоре. Наверное потому что ты столь молода?

— ….Говоря о возрасте, кем тогда я являюсь?

Сидящая рядом Эмили подавленно пробормотала. Джереми пафосно сказал, впрочем, как и обычно.

— Нам сообщили что вы провели всю ночь вместе… Сегодня тоже планируете, отлучиться?

— Между нами нет ничего подобного. Да и с ужасным характером нашего руководителя, это вряд ли вновь произойдёт.

Сказала Кая и на мгновение уставилась на руководство. После этих слов она хотела посмотреть на Чжо Мин Джуна, но увидела улыбку руководителя и вопросительно взглянула на него:

"С тобой всё хорошо?"

Чжо Мин Джун сочувственно посмотрел на неё.

— Тебе приходится многое терпеть.

— Тебе тоже.

Двое взяли чаши с водой и понюхав, немного сморщились. Андерсон посмотрел на это и покачал головой. Сера ухмыльнулась и посмотрела на Андерсона.

— Они всегда такие?

— Ты говорила, что смотрела эфиры. Сама подумай.

— …По-моему, там её сдерживали.

Это как смотреть весенние драмы. Но даже так, всегда найдётся возможность отойти от правил, и не перенапрягаться… главное не выходить за рамки. Сера улыбнулась и посмотрела на Андерсона.

— Андерсон. Хочешь, по-подражаем им?

— Я холостяк по жизни.

— Да ну, что правда? Да ладно тебе, мы будем лишь подражать.

Когда на лице Серы появилось грустное выражение, Мартин подошел к ним и сказал.

— Как уже было сказано, сегодняшний эфир попадёт в прямой эфир и его свободно можно будет смотреть зрителям в интернете. У нас уже в ожидании 120.000 зрителей. Все готовы?

— Ой, один момент. Проверю макияж.

Сказала Сера и подняла зеркальце. Кая же не стала за ней повторять, и посмотрела на Чжо Мин Джуна.

— У меня с макияжем всё в порядке?

— Да.

— Тогда ладно.

Кая кивнула уже со своим привычным выражением лица. Спустя некоторое время Мартин выкрикнул.

— Прямой эфир. Через 5, 4, 3, 2, 1!

— Всем привет. И это Голодный Тур.

Так как тут не подразумевались сидящие на местах зрители, выкриков вроде "Ураа!!" не послышалось. Однако, Мартин смотрел на экран, сообщения текли рекой.

[Хаа, началось.]

[Давненько я не видел Рэйчел Роуз.]

[Хаааа?! А что там делает Лотос?]

[Я почитал описание, и, так понимаю, она специальный гость?]

[Я наблюдала за тем, как у неё всё складывается, но вот же чудо, что она снова вместе с Чжо Мин Джуном.]

Пока в чате разгорались споры и текло веселье, официант подал закуски, хлеб и чиабатту. В это же время вышел Алан и уверенно сказал.

(Чаба́тта, чиаба́тта (итал. ciabatta [tʃaˈbatta]? — «тапочка») — итальянский белый хлеб, изготовляемый из пшеничной муки и дрожжей или на пшеничной закваске, обычно с добавлением оливкового масла. Особенностью этого хлеба являются хрустящая корочка и мякоть с крупной, неравномерно распределённой пористостью. С конца 1990-х годов этот сорт хлеба стал очень популярен в Европе и США, начал широко использоваться для приготовления бутербродов.)

— Это первая гордость моего ресторана. А именно, чиабатта, приготовленная кондитером с 30-тилетним стажем. Зелёное масло приготовлено путем смешивания зелёного базилика и сливочного масла, а справа масло с козьим сыром и чесноком. В тарелочке соус, сделанный путём смешивания оливкового масла, бальзамического уксуса и обычного уксуса.

— Форма сливочного масла… Очень красива.

Изумившись сказала Кая. Как она и сказала, масло, являющееся закуской к хлебу выглядело чудесно. Хотя и не понятно, было ли это сделано вручную или формой, оно имело вид маленького козлёнка, а второе было с зелёными вкраплениями базилика.

Сразу после этих слов, Сера вытянула нож и без колебаний отрезала кусочек. Это была шея козлёнка. Оценившая вид масла Кая, в шоке посмотрела на Серу. Сера беззаботно намазала масло на чиабатту, вздрогнула и перевела взгляд на Каю.

— Эа… Что-то не так?

— …Нет, ничего.

Кая на секунду замешкалась, после чего повторила действия Серы. На мгновение на её лице появилась подавленность. Немного поколебавшись, Кая откусила кусочек и, расслабившись, улыбнулась. После чего с счастливым голосом сказала.

— Вкусняшка….

— Согласен, хлеб и масло превосходны.

Спокойно произнес Чжо Мин Джун. Чиабатта была оценена в 7 баллов, масло тоже было на 7 баллов. Однако, когда он намазал на хлеб масло, содержимое окна тут же изменилось.

[Чиабатта, смазанная маслом с козьим сыром и чесноком.]

Свежесть: 98%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 8/10

Он просто намазал масло на хлеб, а оценка была увеличена. А это значит, что это была идеальная комбинация составляющих. И ситуация в случае с маслом с базиликом повторилась. Некоторое время спустя к ним подошел сомелье и наполнил бокалы красным вином, Алан посмотрел на Чжо Мин Джуна и спросил.

— Мин Джун. Что думаешь? О масле. Думаю, ты знаешь как его приготовили и из каких ингредиентов?

— Алан, пощади. Иначе эти вопросы меня в конец добьют.

— С великой силой приходит великая ответственность. Дядюшка человека-паука так говорил. И раз у тебя есть способность, данная богом, что заставляет других следовать за тобой, с этим придётся смириться. Я же тоже мирюсь с опасностью того, что мой рецепт будет разоблачен из-за тебя.

— …Сначала скажу соотношения ингредиентов. Козий сыр к рафинированному сливочному маслу — 1 к 1. Дальше, зубчик чеснока на столовую ложку масла. его жарили, настаивали, и добавили немного белого перца. Ничего не пропустил?

После сказанного Чжо Мин Джуном, остальные нервно посмотрели на Алана. Но Алан покачал головой и улыбнулся, будто бы стараясь не упасть в грязь лицом.

— Сегодня мне действительно нужно быть во всеоружии, чтобы не засветить рецепты.

— Не стоит так волноваться. Если он слишком сложный, то даже для меня будет не просто его прочитать.

И это не было ложью. Узнать рецепты он мог только на том уровне готовки, на котором у него развит уровень дегустации. Чат стал насыщаться новыми сообщениями.

[Воу, несомненно, это абсолютное чувство вкуса!]

[Я тоже хочу так чувствовать.]

[Только посмотрите в глаза Рэйчел, кажется она горда до смерти.]

[Хотя с глазами Каи всё в порядке. Но такое чувство, будто они реально встречаются.]

Чжо Мин Джун посмотрел на Алана. его взгляд был спокоен, и лишь единожды дрогнул от удивления.

[Алан Крэйг]

Уровень готовки: 9

Уровень выпечки: 6

Уровень дегустации: 9

Уровень оформления: 7

"…За это время уровень успел подрасти."

При первой их встрече, уровень готовки Алана был 8. И, раз уж он шеф, который достоин третьей звёзды, которому только и остаётся, что ждать её, не странно, что его уровень вырос.

Его результаты заставили Мин Джуна почувствовать себя где-то между завистью и восхищением. Возможно, сегодня ему удастся увидеть блюдо на 10 баллов. Просто думая об этом, у него скапливалась слюна во рту.

Он сполоснул рот вином. Вероятно, потому что он попробовал вино перед едой и градус был не так высок, вкус показался довольно мягким и сладковатым. Трудно что-то говорить о качестве алкоголя, не имея опыта его употребления. Он посмотрел на Каю и сказал.

— Теперь я думаю, что ресторану нужно много чего, чтобы достичь идеала. Повара и официанты это первое и основное, дальше идут сомелье, кондитер, а в довершение оформитель блюд.

— Тебе ещё и оформитель блюд нужен?

— Я тоже сомневался в его необходимости, но после того, что я недавно увидел от учителя Рэйчел, то, что она сделала с картофелем… Ощущения от блюда изменились в один момент, будто по мановению руки.

— О, и как получились?

— Ах, момент. У меня есть фотки.

Чжо Мин Джун тут же достал телефон и начал шустро тыкать по экрану. Кая почти что прилепилась к его плечу заглядывая в экран. Смотря на это, Эмили строго сказала.

— Кая, Мин Джун! Не ведите себя так перед зрителями, опять же слухи пойдут!

— Эа, точно, прямой эфир. Прошу прощение.

[Лол, эти двое довольно миленькие, я сойду с ума.]

[Даёшь свадьбу! После всего я не приму ничего кроме такого финала.]

[Кто прекрасней, Сера, Эмили, или Кая? Для меня Кая.]

[Посмотрите на лицо Эмили. Затем на тело Серы. Ну и в конце концов на чувства Каи.]

Было такое чувство, будто зрители, смотря на эту сцену, задорно улыбались. Сера обеспокоенно сказала.

— Очень неловко видеть такое по-настоящему.

Она говорила не о чате. Ведь её глаза были направлены не на чат, а на Каю с Чжо Мин Джуном. Она знала, что у них хорошие отношения, и это прекрасно видно, может это было из-за обходительного отношения Каи? Ведь от неё сейчас веяло чем-то совершенно свежим.

— Скоро привыкните.

Спокойно произнесла Эмили. Даже Рэйчел и Андерсон уже не обращали на них внимание и преспокойно наслаждались свежим хлебом. А Джереми, вероятно по натуре своей, пил вино оглядываясь на них.

— Похоже, я тут самая странная.

С чего бы вдруг ей почувствовать в прекрасной чиабатте горчинку? Но, к счастью, следующее блюдо оказалось достаточным, чтобы забыть об этой небольшой странности. Пред ними предстало блюдо из мрамора, на котором было размещено семь серебряных блестящих ложек. Вероятно, в целях сделать их красивее, автор придал ручкам ложек изогнутую форму, чем-то напоминающую каблук.

В ложечке разместился карамелизированные кумкват, свекла и апельсин, варёные в сахаре, а сверху разместился крем нежно-розоватого оттенка.

Чжо Мин Джун не долго думая положил амисбуш в рот. Выскочило системное окно, и словно фейерверк аромат взорвался во рту. Кулинарная оценка 8. Вкус просто бесподобен.

Свекла и кумкват, а также сок апельсина раскрылись и образовали слегка горьковатый вкус, а от крема повеяло лимонным ароматом и вкусом томатов. Кусочки кумквата легко крошились зубами, а согласованность между ингредиентами и пряностями создавало такое впечатление, будто эту еду украли у карликов, ведь это была всего ложечка.

Этот глубокий аромат заставил содрогнуться мышцы лица Чжо Мин Джуна. Глаза и рот дрогнули, а между его острым носом и глазами образовались морщинки. Оператор специально выделил этот момент.

[Воу… Вы только взгляните на это лицо.]

[Думаю, его выражение лица уже всё отчетливо рассказало о вкусе, он способен затмить знаменитейших шефов и звёзд, виданных на этом свете.]

[Для него это как два пальца об асфальт. Уровень его чувства вкуса просто на заоблачных вершинах.]

Чжо Мин Джун не следил за чатом. Ему вдруг пришла мысль о том, что кто-то просто ценитель хорошей еды, кто-то умирает с голоду, а кто-то вырос, пробуя не самую вкусную еду матери, и его вкус развился в лучшую сторону. Для остальных же, это будет "Вау, это поразительно…". Для него всё несколько по-другому.

Хотя у него и был чувствительный язык, но он сильно уступал в этом Кае. Но в то же время он подумал, что он не уступит ей, когда дело доходит до чего-то вкусного. Он был достаточно уверен в себе.

Он приятно улыбнулся и повернулся, чтобы взглянуть на Каю. Кая же только положила в рот ложку и начала распробовать, и вскоре на её лице появилось похожее выражение.

— Вкусно.

— Хмм, я тут подумал, Кая, ты же после Великого Шеф-Повара наверное пойдёшь в Мишленовкий ресторан?

— Нет, не сразу. Просто это слишком волнительно. Разве тебе так не кажется?

— Быть может. Потому я тебя и спросил. Было бы здорово, если бы ты тогда побывала с нами в трёхзвёздочном ресторане.

— Дааа, тогда я очень завидовала. Что-то уходит, что-то приходит. Думаю… нам ещё представится шанс.

— В последний раз ты сказала, что не хочешь быть зависима и добьёшься всего сама. Уверен, ты сможешь это сделать.

— Пфф, а по-другому и быть не может. У тебя тоже всё получится.

Кая преспокойно улыбнулась. Её морщинки скрывались её пепельным макияжем. Засмотревшись на её лицо, он вдруг понял, что их окружила какая-то странная тишина. Он осмотрелся. Все странно посматривали на них.

Лишь в чате хоть как-то объяснились их чувства.

[Что это сейчас было?]

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 133. В Прямом Эфире (часть 2)**

— …Что за, странные взгляды в нашу сторону?

С дрожью в голосе спросила Кая. На что Джереми взял чайную ложку и начал её теребить.

— У вас прекрасные взаимоотношения. Особенно если учесть, что вы парень и девушка.

— Вы ведь не хотите сказать что-то странное, что-то вроде "Неужели между парнем и девушкой может быть просто дружба?", я права?

— Что ты, что ты, откуда у меня возьмутся силы на такую глупость. Просто интересуюсь. Возможно, вам покажется это провокацией. Но вы ведь действительно друзья? Мне просто интересно, почему вы столь близки, если вы только друзья.

[Как я и думала, Джереми в своём репертуаре.]

[О боже, ну что за люди. Неужели так сложно сказать: "Так и есть"…]

Атмосфера в чате накалилась. Сера и Эмили наблюдали за Каей и Чжо Мин Джуном так, будто чего-то ждали. Однако Кая не стала спешить что-либо говорить. Она приподняла бровь и спокойно произнесла.

— Неужели есть какие-то стандарты, регулирующие то, насколько могут быть близки друзья?

— Нет-нет, что ты, просто мой стариковский ум посчитал, что ваши юношеские взаимоотношения быстро и весьма своеобразно прогрессируют. Кая, у тебя ведь нет никаких особых чувств к противоположному полу? Это так, старческое любопытство.

Улыбаясь, сказал Джереми. Это Каю слегка сбило с толку и озадачило, она повернулась и посмотрела на Чжо Мин Джуна. Чжо Мин Джун причмокнул. Сложно сказать, почему точно… Но у него довольно часто возникает подобное чувство. Как вдруг. Андерсон произнёс.

— А что тут такого? Им даже встречаться нельзя?

Неожиданная защита со стороны Андерсона помогла Кае с Чжо Мин Джуном немного расслабиться. Сера, всё это время наблюдающая за происходящим, сказала.

— Ха, а при чем тут встречаться? Мы же о чувствах говорим.

— И что ты хотела этим сказать? У друзей, в той или иной степени есть определённые чувства друг к другу, иначе сама идея дружбы была бы бессмысленной. Основываясь на чувствах, люди решают, хотят они дружить или нет. Может уже прекратите их дразнить, молодые они ещё, от них же за милю наивностью несёт.

После слов Андерсона, даже Джереми слегка опешил. Согласятся ли с его мнением люди, Андерсону не было известно, так как он не следил за происходящим в чате. Он спокойно произнёс.

— Подавайте блюдо.

[Ууу! Андерсон, ну кто тебя просил?]

[Мне одной показалось, что он это нарочно сделал…]

[Хаха, взгляните на Серу. Кажись, она в депрессии. XD]

[А у меня ведь только недавно такое же выражение лица было.]

Некоторое время спустя выражение лиц участников вернулось в нейтральное состояние, будто бы ничего и не было. На закуску им подали севиче, которое выглядело весьма аппетитно. Тонко нарезанный тунец, похожий своим прекрасным алым оттенком на сырое говяжье мясо, стал фундаментом башни, выложенной из креветок, с острым концом. Рядом стояло деревце из яблока, мяты, кокосового молока и белой пенки. Это была довольно-таки интересная композиция, представляющая собой некое подобие небольшой деревеньки. Сера удивлённо произнесла.

(П.р. Севи́че (исп. ceviche, seviche или sebiche, sebiche) — блюдо из рыбы или морепродуктов, чьей родиной считается Перу. Блюдо получило распространение во многих кухнях латиноамериканских стран, хотя рецепты могут разниться значительно. Например, в Колумбии при приготовлении блюда используется томатная паста или кетчуп.)

— Знаю, что с точки зрения эпикурейца скажу нечто странное… Но, я правда не понимаю, для чего нужна эта пена. Да, выглядит она объёмно, но её всё равно мало, так зачем она тут нужна? Хотя, если подумать, что у Чжо Мин Джуна есть его абсолютное чувство вкуса, он вполне может насладиться этим вкусом, но обычным людям этого будет невероятно мало. На мой взгляд, она представляет собой ничего большего, чем украшение для блюда, разве я не права?

[Я согласна. Никогда не могла толком распробовать вкуса пенки в блюде.]

[А что тогда на счёт пивной пены?]

[Не-не, даже не пытайся сравнивать, это совершенно разные вещи…]

[Да что тут сравнивать, я ведь даже не знаю, какова на вкус пивная пена.]

Для большинства людей она остаётся загадкой.

— Как ты вообще могла такое подумать? Конечно же, это не просто украшение. Но для начала, давайте попробуем.

Произнесла Рэйчел и обмакнула креветку в пену, после чего начала степенно прожёвывать.

— Я более чем уверена. Пускай большинство не способны оценить вкуса пенки, найдутся такие люди, которым это подвластно. Какие бы у них были мысли, если вдруг у них в блюде не оказалось бы пенки? Думаю, вы вполне способны представить подобное.

После произнесённых Рэйчел слов, остальные тоже решили не отставать и приступили к поеданию севиче. Чжо Мин Джуну показалось, что он понял Рэйчел, пускай и немного туманно. В тот момент, когда он начал распробовать тунца с креветками, он будто услышал, о чем думал Алан. Рэйчел посмотрела на Чжо Мин Джуна и произнесла.

— Мин Джун, тебе есть что сказать?

— Думаю, да. Я почувствовал рыбный аромат, от чего именно, от креветок или от рыбы точно понять не могу, нет, лучше будет сказать, что он просто присутствует. Но этот аромат ближе к морю и вовсе не отвратителен. А я, хотел бы заметить, часто встречался с такими случаями, когда он был просто отвратителен, а бывало и так, что он был вполне терпим. Так вот, что я хочу сказать, это как арбуз посыпать солью, он становится ещё слаще, та же ситуация и тут, с рыбным ароматом. В зависимости от того, что с чем мешаешь, то и получаешь.

— Отлично сказано. Эта лимонная пенка служит чем-то вроде моста, соединяющего ингредиенты. Также она может запутать вкус и отвести внимание на что-то другое. Ты был прав в своих суждениях.

[Кажется, Рэйчел больше нравится Чжо Мин Джун, нежели Кая. Давно я у своей бабушки не видел подобного взгляда, чтоб аж искрился эмоциями, как сейчас у Рэйчел.]

[Блин, так он станет её учеником или нет? Судя по тому, что мы тут видим, Рэйчел решила вернуться к нам.]

[Если всё так и есть, всё будет происходить в Санта-Монике. Мало того что это далеко, так там ещё и цены страшные. При всём желании, я не какой-нибудь там миллионер.]

[Мало того что у Чжо есть его чувство вкуса. У меня иногда возникает такое чувство, что он на английском говорит лучше меня, а ведь это мой родной язык.]

— Спасибо.

— Это за что?

— …А, да так, тут в чате. Похвалили мой английский.

Смущённо рассмеялся Чжо Мин Джун, смотря прямо в камеру, после чего посмотрел на Рэйчел. Пока все смеялись, Чжо Мин Джун перевёл свой взгляд на Каю.

— Ну так что? Как оно на твой вкус?

Услышав вопрос Чжо Мин Джуна, Кая закатила глаза, будто бы она над чем-то задумалась. И вскоре, с улыбкой на лице, ответила.

— Всё также, ничего нового.

— Вот как.

Он не спрашивал её, вкусно или нет. Тут и так всё было очевидно. 8 баллов. Такая оценка Чжо Мин Джуна ни сколько не разочаровала. Уровень готовки Алана 9, и сделай он его лично, не было бы ничем удивительным увидеть это же блюдо, только уже на 9 баллов. Однако, он шеф-повар, а потому он не может ещё и сам постоянно готовить. Да и готовь он всё сам, он бы не смог обслужить всех и каждого.

Как уже было продемонстрировано ранее, при правильном руководстве на кухне, общий результат становится лучше. Обладая 7-ым уровнем готовки, и демонстрируя прекрасные способности, не трудно заполучить должность су-шефа. И как становится понятно, из 5-ти и 6-тибального блюда, вполне можно получить блюдо на 7 баллов. Тут нет ничего удивительного. То, что они сейчас видят, наглядно демонстрирует мастерство Алана.

"Интересно, а что было бы, получи я сейчас должность шеф-повара…"

Если говорить откровенно, то это станет для него ещё тем испытанием. Да, ему предстоит в будущем стать шефом собственного ресторанчика, и полагаться ему придётся не только на собственные умения готовки, но и на умение управлять людьми. Да, он участвовал в любительском состязании, но рано или поздно он придёт к этому. Кая посмотрела по сторонам и сказала.

— Как по мне, еда на вкус просто отличная, но вот атмосфера. Всё же, это высококлассный ресторан, а камеры сильно напрягают. Да ещё и этот чат. Хуу. И да, прошу, не надо нас больше сватать. Неужели нам нельзя просто нормально по-человечески пообщаться?

Сказала Кая, на мгновение скользнула взглядом по Чжо Мин Джуну, а затем вновь посмотрела на камеру, как бы показывая, что она очень недовольна. Чжо Мин Джун по-дружески похлопал её по спине.

— А мне сначала показалось, что ты решила не показывать свой характер, но всё же ты, Кая Лотос, какая есть, такой и остаёшься. Да скажи ты им, что нас связывает. Как будто нам есть дело до их мнения. Не вижу смысла ругаться только из-за того, что тебя разозлили зрители.

[Голосуем, что вы считаете скандалом года.]

[Ну, это сложно. Кая много в каких ситуациях побывала.]

[Может тот момент, когда они были вместе? Думаю, это было очень романтично.]

[Может мне показалось, но разве Чжо Мин Джун только что не поддержал её публично?]

[Вот гад.]

— …И вовсе я не такой.

— Ну, может только совсем чуть-чуть.

— Ну что ты за человек?

Сказал Чжо Мин Джун, разочарованно смотря на Каю. Кая ухмыльнулась и приподняла воротник Чжо Мин Джуну, прикрывая его шрам. Чжо Мин Джун рассмеялся и сказал.

— Не стоит обращать на него внимание. Он меня ни сколечко не беспокоит.

— Ты помнишь, что я говорила про твой шрам, помнишь ведь? Вот только не говори, что ты только рад, что он у тебя есть. С твоей стороны это не самая умная мысль.

— …И снова болтаете о том, что только вам двоим и известно?

Смеясь, сказала Сера. Чжо Мин Джун слегка поперхнулся и смутился. Кая в свою очередь слегка покраснела. Рэйчел взглянула на Каю и мягко произнесла.

— Кая. Как тебе севиче?

— Севиче, наверное, оно похоже на письмо написанное родными?

— …Вот как?

Такой ответ удивил Рэйчел. Кая указала на пустую тарелку.

— Как уже было сказано. Ингредиенты расположены на красном тунце как деревушка. Вам не показалось, будто здесь так и напрашиваются слова "Остров Розен"?

После заявления Каи, Чжо Мин Джун вскрикнул. Теперь и ему показалось, что это блюдо вполне себе можно интерпретировать и так. Все взгляды устремились на Алана, в то время как он смущённо улыбался.

— Всё верно. Хотя, мне и хотелось, чтобы учитель Рэйчел сама это заметила…

— А разве это блюдо не из меню?

— Всё так. Просто, мне хотелось показать место, где меня всему научили Вы… Вот как-то так. Мне очень хотелось, чтобы оно Вам понравилось.

Губы Рэйчел сжались, а к её глазам подступили слёзы. Её губы дрогнули, после чего она еле слышно хныкнула и вновь замолчала. Сера, сидевшая рядом, приобняла её за плечи. Рэйчел решительно улыбнулась, как бы показывая, что она успокоилась, а после посмотрела на Алана со слезами на глазах.

— Спасибо Алан. Это правда неожиданный и прекрасный подарок.

— …Не надо рыдать. Это не тот подарок, в ответ на который я хотел бы увидеть слёзы.

Опечаленно сказал Алан. Учителя, которые всегда виделись непостижимыми и решительными, со временем становятся слабыми. Каждый однажды станет слабей, вместе с тем, как будет стареть. Как физически, так и эмоционально. Думал ли он, что это правило не обойдёт стороной Рэйчел? Смотря на неё слабую, у него заболело в сердце.

[Рэйчел… Это конечно классно увидеть её, но атмосфера немного странноватая.]

[Наверное, это что-то из прошлого, старые воспоминания. В чем я точно уверен, так это в том, что хочу пивка. Пойду, возьму из холодильника.]

[Хотел бы я увидеть Даниэля. Почему гении уходят так рано?]

[Мне было 10, когда эта Парочка Роуз была на пике своей популярности, они правда были настолько удивительными?]

[Скажу так, они были настоящими легендами. На одном дыхании они достигли уровня лучших ресторанов Америки и даже превзошли их.]

Наблюдая за чатом и посматривая на Алана, Чжо Мин Джун почувствовал, как у его сердце становится горячей. Алан, как и все остальные, погрузился в воспоминания. Шеф, который живёт у тебя в воспоминаниях. Нет, шеф, который заставляет помнить о прошлом. Не это ли то последнее, что так необходимо каждому шеф-повару? Вот о чем он подумал. Чжо Мин Джун размеренно сказал.

— Завидую. Рэйчел, и Алану.

И он говорил это не из вежливости. В его низком голосе чувствовалась откровенность. Рэйчел повернулась, чтобы посмотреть на него своими заплаканными глазами. И спросила.

— Почему…?

— Завидую Вам и Вашему мужу, что о Вас помнят, как о прекрасных шеф-поварах, без преувеличений, и Алану, который был вместе с такими шеф-поварами.

— Мин Джун, скоро и у тебя всё будет. Встретишь прекрасного шеф-повара, и станешь им же. И лично мне… хотелось бы, чтобы это была я.

— Да?

Услышав неожиданные слова, Чжо Мин Джун ответил с недоумением в голосе. Рэйчел продолжила спокойно говорить.

— Я тоже скоро вернусь на кухню, на некоторое время. И…

Рэйчел неотрывно смотрела на Чжо Мин Джуна. Её голос стал ещё уверенней.

— Мне хотелось бы увидеть тебя на моей кухне.

Чжо Мин Джун растерянно смотрел на Рэйчел. Сейчас он услышал нечто неожиданное и при таких обстоятельствах, он не мог толком собраться с мыслями, чтобы ответить. А в интернете уже велись бурные обсуждения.

[…Я тут пиццу жую, эфир смотрю. А он тут посреди трансляции получает соблазнительное предложение.]

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 134. В Прямом Эфире (часть 3)**

— Я…

Голос Чжо Мин Джуна был полон потрясения, но он не продолжил, лишь еле заметно вздохнул. Его сердце забилось сильней. Он был очень благодарен Рэйчел за такое приглашение.

Наверное, главная причина такого приглашения, как раз-таки из-за его чувства вкуса. Но Чжо Мин Джун решил не волноваться из-за этого. Даже не смотря на то, что он в действительности не обладает столь невероятной способностью, Рэйчел верила в обратное. Сможет ли он соответствовать ожиданиям Рэйчел, если будет выкладываться по полной? Такие были у него мысли. Он всем сердцем хотел согласиться.

— Как любит говорить Эмили. Если люди, желающие встретиться с Рэйчел, встанут в очередь, то они с легкостью могут заменить всю границу Америки.

— Так это была она?

Рэйчел посмотрела на Эмили. В тот же момент, Эмили начала пить вино, как бы показывая, что она тут не при чем. Чжо Мин Джун сказал:

— И среди этой очереди будут люди, которые не будут понимать, зачем она нужна. Мне нет смысла вставать в очередь, мне достаточно протянуть руку… И если говорить как есть, это достаточно соблазнительное предложение. Скажу больше, не вижу смысла отказываться.

— Могу ли я считать это твоим согласием?

— Думаю да. Да, не вижу смысла заставлять Вас ждать.

Рэйчел довольно улыбнулась и пригубила вино, делая вид, будто ничего и не случилось. Окружающие их люди немного странно посмотрели на них, после чего, Кая взяла небольшой кусочек хлеба и сказала Чжо Мин Джуну.

— Поздравляю с предстоящим трудоустройством…

Кая приостановилась, после чего прикрыла микрофон рукой. Смотря на её действия, он почему-то вспомнил один эпизод из прошлого. Что же она хочет спросить? Кая прошептала ему на ухо.

— Как, по-твоему, ничего страшного, если я окуну его в вино?

— Ну, тут зависит от страны… Но что тебе мешает это сделать сейчас? Как мне кажется, что на вкус это не будет чем-то особенным. Думаю, лучше будет откусить хлеб и запить его вином.

— Вот как…

Микрофон Чжо Мин Джуна также был закрыт. Сколько было таких случаев, когда люди закрывают свои микрофоны по разным на то причинам, но, пожалуй, эта причина самая абсурдная.

[Ох уж эти руки. Ну, ни капли не изменились с Великого Шеф-Повара…]

[Блин, о чем они говорили? У них там что, нет никаких звукоусилителей?]

[О чем же они таком сверхсекретном говорили? И после этого они хотят, чтобы мы считали их "просто друзьями".]

Чжо Мин Джун тут же начал объясняться.

— Ах, прошу вас, не надо заблуждаться. Она просто…

Чжо Мин Джуна прервали. Кая вытянула руку и закрыла ею рот Чжо Мин Джуна. Чжо Мин Джун удивлённо раскрыл глаза, в то время как Кая хмуро взглянула на него. После чего она убрала руку и сказала.

— Нет. Не говори.

— Почему?

— Это смущает.

[…Я не ослышалась, она сказала "смущает"?]

[Эй, там, это точно всё не по сценарию?]

К счастью, вовремя показались официанты. Участники эфира переглянулись, после того как перед ними предстали семь тарелок с новым блюдом. Рот Чжо Мин Джуна слегка приоткрылся. Блюдо выглядело весьма привлекательно. На всю площадь тарелки выложили съедобные цветы и травы, композиция которых чем-то напоминала сочный луг морозным летним утром. А по середине лежала шарообразная моцарелла, которую раздуло до размеров бейсбольного мяча. Кая была удивлена и спросила.

— Это ведь… Сыр, да?

— Да. Мы сделали небольшое отверстие в сыре, сделав его изнутри полым, после чего налили туда суп минестроне. И некоторое время спустя сыр раздулся от пара и жара супа.

— А этот суп минестроне… Что это?

— Это итальянский овощной суп. Он варится на основе пасты, овощей, риса, и некоторых других ингредиентов. Лично мы настаиваем на пасте орзо. Сейчас внутри медленно плавится сыр. И потому, советую как можно скорей приступить к еде.

(П.р. Паста орзо (орцо, орсо) – в переводе с итальянского означает перловка, имеет ещё название ризони. Является разновидностью итальянской сухой мелкой пасты, по виду действительно напоминает зёрна ячменя или крупного риса.)

Кая взяла нож и, с тем же выражением лица, будто тебе доверили нарезать именинный торт, приступила к разрезанию сыра. В тот момент, когда нож только коснулся сыра, тот порвался и из него повалил горячий пар, а суп плавно заполнил всё пространство, смешиваясь с цветами и травами. Ароматы сыра, трав и супа согласованным строем таранили её нос.

Это заставило её вздрогнуть. А после она повернулась, чтобы посмотреть на довольное лицо Чжо Мин Джуна. Чжо Мин Джун приступил к разрезанию сыра, с тем же выражением лица, что и у Каи. Он её прекрасно понимал. Она никогда ранее не посещала рестораны в качестве клиента. И вот сейчас, она была взбудоражена прекрасным антуражем.

"Было бы неплохо пригласить её в трехзвёздочный ресторан."

Но, к сожалению, это будет весьма затруднительно. Достаточно просто взглянуть на планы Великого Шеф-Повара на Каю.

Чжо Мин Джун зачерпнул кусочком сыра суп и начал его распробовать. В тот самый момент, когда сыр оказался у него на языке, он почувствовал четкий аромат куриного бульона, волокнистую структуру сыра и приятную плотность пасты орзо, которую он был вынужден разжевывать. Неожиданно, Кая вскрикнула.

— Вау, так вот какое орзо… Прямо тайный герой.

Чжо Мин Джун не совсем понял, что именно имела в виду Кая. Хотя орзо и внесла в блюдо своеобразность, но это было не настолько впечатляюще, чтобы называть её героем. Что привлекло его, так это баланс сыра и трав. Но немного погодя, Алан с улыбкой сказал.

— Оу, ты это заметила. Всё верно. Когда мы создавали это блюдо, самой трудной частью стала орзо. Поначалу я думал, что это будет рис, но единственная проблема, которую он вызвал, была с ароматом.

— Но аромат риса не единственная проблема. Как мне кажется, здесь ещё была бы проблема с текстурой. Да, сельдерей хрустящий, но его приходится долго разжевывать из-за орзо, обладающей структурой аль-денте, и потому, он станет мягким и неприятным… Такое только пожуют да выплюнут. Хех, я, кажется, поняла. Вы не сразу заливаете готовый суп, а добавляете орзо и снова варите. Я права?

Взволнованно сказала Кая. Рэйчел слегка ошеломленно посмотрела на Каю. Она и сама заметила, что на неё все как-то странно смотрят… Кая приоткрыла рот и начала говорить.

— Если где-то ошиблась, скажите.

— Нет, это… Как бы всё правильно. Но меня это немного озадачило. Это блюдо готовилось для Чжо Мин Джуна, но я никак не ожидал, что это будешь ты.

— Я только подражала Мин Джуну. Говорят, друзья стремятся быть похожими друг на друга.

— Да, только не друзья, а влюблённые парочки.

— …Ну, почти. Я ведь даже школу не окончила. Не судите строго.

[Каждая её такая выходка, по моему мнению, делает её только прекрасней. К чему бы это я?]

[Она не богатая, её хочется пожалеть, она очень женственная и красивая. Ничего не упустил?]

[Это конечно забавно, что она решила подражать Мин Джуну, но ведь то, что у неё очень чувствительный язык вовсе не подражание. Нет, конечно же, никто не давал титул гения, но это что-то с чем-то.]

Рэйчел взяла свою вилку и удрученно посмотрела на Каю. Несмотря на слова Каи, о её подражании Чжо Мин Джуну… Она смогла самостоятельно понять всё это за столь короткое время, что довольно-таки непросто. Слова Сергея и Чжо Мин Джуна о том, чтобы она взяла и её, до сих пор крутились у неё в голове. Рэйчел решила задать интересующий её вопрос? Даже несмотря на то, что в её голосе явно были нотки ребячества, она просто не могла сдержаться от любопытства.

— Кая. А можешь ли ты угадать все ингредиенты?

— Моцарелла, сельдерей, кабачки, артишоки, морковь, редис, базилик и томаты.

В этот момент Рэйчел поперхнулась. Смотря на неё пораженную, Кая ухмыльнулась и сказала.

— Всё это я увидела своими глазами.

— Ха…

Рэйчел с пустым взглядом посмотрела на блюдо. Теперь и она увидела все эти ингредиенты. И уже после этого Кая добавила.

— Ну, а насчет того, что я не увидела глазами… Это горошек и нут. Но это было бы странно не почувствовать их вкус и аромат, когда они так явно выделяются. Ещё куриный бульон, но тут и говорить нечего, не почувствует разве что человек, у кого вообще нет чувства вкуса. И чем действительно можно похвастаться… Думаю, что здесь присутствует шпик. Чувствуется слабый привкус свиного жирка.

— Это поразительно. У тебя прекрасное чувство вкуса.

— …Нуу, почему я не могу различать вкусы также хорошо?

Сера была подавлена. Эмили горько улыбнулась и легонько похлопала её по спине.

— Для эпикурейца, у тебя очень даже чувствительный язык. Вот я, даже зная, что здесь присутствует горох, не могу понять, какой именно. В этом нет ничего удивительного.

— Ну и что… Я всё равно завидую. Парочка обладателей чувствительного языка.

— …Сколько раз говорить, что мы не парочка?

— Кхм, прошу прощения. Будущая парочка… Да, знаю я, знаю. Не права. Ну не смотрите на меня так.

[Время, когда парочка отрицает, что она парочка, и есть время образования парочки.]

[Давненько я не звонил женушке, своей женушке.]

— В чате, заткнитесь там. Пожалуйста.

[И она сказала это вслух.]

[Что я слышу. Просто вау… Но почему же мне так хочется это слушать?]

— …Чертовы извращенцы.

Кая вздохнула и покачала головой. В этот момент. Глаза Чжо Мин Джуна устремились на официантов, несущих тарелки с новым блюдом. Несмотря на то, что он не мог увидеть, что было на тарелке, он мог отчетливо увидеть системное окно.

[Маслянистая паста с кальмарами и гарниром из бок-чой]

Свежесть: 96%

Происхождение: Невозможно отобразить из-за содержания нескольких ингредиентов.

Качество: Высокое

Кулинарная Оценка: 10/10

"Паста на десять баллов…?"

И это маслянистая паста. По мнению Чжо Мин Джуна, для блюда из данной категории трудно получить оценку в десять баллов. В маслянистой пасте, масло используют для получения более четкого аромата, из-за чего сложно вывести комплексный и продуманный аромат.

Тарелки с блюдом расставили перед ними. Чжо Мин Джун смотрел на эту пасту, как отчаянно влюблённый человек. Внешне, блюдо было ничем не примечательным. Паста, вся пестрящая зелёными оттенками. Цвет зелени был не только от бок-чой. Скорей всего, это был базилик, смешанный с оливковым маслом, который и давал маслу столь явный зелёный оттенок.

Поначалу, он был слегка озадачен, так как не мог увидеть кальмаров, но немного приглядевшись, он заметил их тонко нарезанными, словно лингуине, спрятанными в лапше. И всё же, почему именно это блюдо получило десять баллов он так и не смог понять.

В тот момент, когда он начал плавно втягивать лапшу, у него возникла мысль. Мысль, что эта лапша столь же упруга, как и лапша удон, и извивается как накчи (1). Это впервые, когда он ощущает подобную эластичность, поедая пасту.

Прожевывая лапшу, кальмаров и бок-чой, он чувствовал необычайный прилив эмоций. Он знал, что почувствует неповторимый аромат кальмаров и бок-чой, но почему же он почувствовал сладкий ячменный аромат от лапши?

При всём при этом, аромат ячменя никак не смешался с ароматами других ингредиентов. А масло оказалось весьма пикантным, из-за того, что содержало в себе семена перца чили, а не только базилик. Своими губами он почувствовал всю органичность лапши, что его весьма поразило.

В этот момент он услышал странный вздох. Сначала Чжо Мин Джуну показалось, что кто-то не смог сдержать своего изумления, но всё было не совсем так. Рядом с ним сидела Кая, прожевывающая лапшу, её лицо покраснело, а глаза были закрыты.

"…Мне кажется, что это первое блюдо на десять баллов для Каи."

Чжо Мин Джун прослезился. Он не понимал, почему он чувствует себя так подавленно, в то время как Кая пробует своё первое блюдо на десять баллов. Он решил спросить. Его голос слегка дрожал.

— Вкусно?

Кая кивнула, так и не раскрыв глаз, в которых виднелись слёзы. Это был такой аромат, что казалось, открой рот, и из него вырвется крик. Чжо Мин Джун отлично понимал её. Так как она гораздо чувствительней его, она чувствует куда больше.

Чжо Мин Джун достал платок и вытер слезы с лица Каи.

— Макияж потечёт.

[Ненормальный.]

[Да они же странней, чем эти голливудские чудики.]

[А корейские мужчины все такие?]

[Я корейский мужчина, но я вовсе не такой.]

Андерсон попробовал лапшу, а после подавленно посмотрел на Алана. А Алан, в свою очередь, довольно смотрел на Каю и Чжо Мин Джуна. После повернул голову к Андерсону. Тот неловко сказал.

— Можно мне дижестив (2)? Кажется у меня расстройство желудка.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Саннакчи кор. 산낙지) или саннакчи хве (кор. 산낙지 회) — разновидность хве, блюда корейской кухни. Представляет собой приправленного кунжутным маслом и посыпанного кунжутом живого осьминога. Осьминога режут на мелкие кусочки и немедленно подают, так что кусочки ещё шевелятся. Иногда осьминог сервируется целиком. Саннакчи подают в ресторанах, специализирующихся на хве, а также в барах, как закуску к алкоголю (например, соджу). Из-за того, что мускулы осьминога ещё сокращаются при поедании, при употреблении саннакчи нужно соблюдать осторожность, так как они могут перекрыть доступ воздуха через горло. Удушение саннакчи стало причиной смерти нескольких человек. В 2008 году такой инцидент произошёл в Кванджу. В Северной Корее словом "накчи" обозначается не маленький осьминог, а кальмар.

2. Дижести́в (от лат. digestivus, фр. digestif — средство, способствующее пищеварению) — общее название напитков, подаваемых в конце еды. Считается, что дижестив помогает перевариванию пищи. В Средние века во Франции в конце трапезы пили напиток на основе вина, сахара и пряностей. Дижестив можно сравнить с аперитивом, подаваемым перед едой, но дижестив обычно более крепкий. Существует негласное правило — подавать светлые напитки в качестве аперитива, а тёмные — как дижестив.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 135. В Прямом Эфире (часть 4)**

В такой ситуации попросить, чтобы тебе принесли дижестив, звучит как плохая шутка. Когда Алан принёс Андерсону дижестив, тот, ни на секунду не задумываясь, тут же выпил его.

Рэйчел мягко погладила Андерсона по спине. А он улыбнулся так, будто бы он был одновременно счастлив и растерян. Рэйчел произнесла.

— Ничего страшного, с каждым может случиться, ты как, уже легче?

— …Даже не хочу оправдываться.

— Сможешь продолжить?

— Да. Всё-таки, сейчас эфир, а блюдо на тарелке слишком очаровательно, чтобы вот так от него отказаться.

Что ни говори, а Андерсон тоже повар. И в то же время эпикуреец. Он не из тех людей, кто сможет воздержаться от вкусной еды. Нет. Скорее, он просто не хотел показать себя с этой стороны перед Рэйчел. Он хотел дать понять, что он подходит для Рэйчел. Андерсон посмотрел на Чжо Мин Джуна.

"Мне хотелось бы увидеть тебя на моей кухне."

Эти слова снова и снова возникали у него в голове. Но, к сожалению, эти слова были адресованы Чжо Мин Джуну. А ведь ему тоже хотелось бы услышать подобные слова. Он хотел стать ближе к Рэйчел. А также показать, что его место тоже на кухне.

"…Я ведь не влюблённая девчонка. Что за мысли."

Андерсон горько усмехнулся и начал отправлять в рот пасту. И ведь самое забавное в этой ситуации то, что паста оказалась довольно проста и нежна на вкус. Восхитительно. К слову, она помогла ему забыть о головной боли и боли в животе. Нет, они никуда не пропали, лишь немного притихли, что позволило Андерсону почувствовать себя лучше.

[Андерсон. Держись. Мы с тобой.]

[По словам Андерсона, он убеждённый холостяк. Значит ли это, что холостяки ещё и не хотят подобное видеть?]

[Люди в его возрасте часто говорят, что они убеждённые холостяки. Не верьте им.]

— …Чего вы так внезапно на меня накинулись? Я ведь и правда, убеждённый холостяк.

Буквально мгновение ему сочувствовали, но теперь его убеждения поставили под сомнения. Он решил больше не обращать внимания на чат и продолжить есть пасту, но Сера, сидящая рядом с ним, была другого мнения.

— Почему ты решил стать убеждённым холостяком?

— …А для этого должны быть причины?

— А в этом мире может что-то случиться без причины? Я эпикуреец, потому что люблю есть, ты повар, потому что любишь готовить. Так что, даже в твоей холостой жизни должна быть причина, так что же это?

— Да понял я, понял. Незачем было так рассусоливать. Впервые встречаю человека, который может болтать больше моей матери.

Андерсон устало покачал головой. Наблюдающая за этой беседой Эмили могла только посочувствовать Андерсону. Андерсон сказал:

— Просто я никогда не испытывал потребности в отношениях. Даже наблюдая за разными парочками, у меня даже в мыслях не возникает малейшего желания жениться. Потому я и стал убеждённым холостяком.

— Эй, нет, это совершенно другое. Убеждённые холостяки, это люди, которые убедили себя всю жизнь прожить в одиночестве. Тут и речи не может быть о жениться.

— А разве получается не одно и то же?

— Тогда, могут ли люди, которые едят овощи и не могут есть мясо, потому что оно им недоступно, являться такими же вегетарианцами, как те, кто не ест мясо из-за собственных убеждений или религии, а?

— …Наверное, нет.

— Тогда и ты не убеждённый холостяк.

Слушая её снова и снова, он всё больше убеждался в правоте её слов. Пока Андерсон пережевывал пасту, он размышлял над этим вопросом. Неужто всё так и есть? Сера заставила Андерсона усомниться в своих принципах. Она прошептала ему на ухо. Но наученный горьким опытом Мартин заставил персонал включить более мощный микрофон, чем прицепленные у них на одежде, потому, эти слова не остались неизвестные.

— Раз уж ты убеждённый холостяк, то значит и беспокоиться за чувства Мин Джуна и Каи тебе просто нет необходимости… Тебе-то, какая разница, пусть и дальше продолжают строить из себя невинных овечек. И всё же… Что ты думаешь?

— Это конечно всё правильно. Но почему тебе так важно, холостяк я или нет? Зачем тебе убеждать меня в том, что я не являюсь таковым?

— Знаешь ли, печально видеть, что столь очаровательный мужчина, как ты, Андерсон, до сих пор остаётся холостяком из-за липовых убеждений. Нельзя дать хорошей рыбке ускользнуть от всех девушек мира.

Андерсон был немного в шоке от таких слов, то открывая рот, то закрывая. Но, в конце концов, он покраснел и отвернулся. Против подобных комплиментов он оказался беззащитен. Кая, наблюдавшая за всей этой ситуацией, цокнула языком.

— Андерсон. Сконцентрируйся. Мы в прямом эфире. Давай ты будешь устраивать свою личную жизнь в свободное от эфира время.

С некоторой толикой серьёзности сказала Кая. Андерсон от подобного комментария оказался в еще большем шоке и посмотрел на неё. После чего вопросительно взглянул на Чжо Мин Джуна, пожелав узнать, неужели он думает также. Но Чжо Мин Джун решил обратиться к Алану.

— Алан. Кто готовил эту пасту? Её маслянистость безупречна, а сочетание кальмаров с бок-чой отлично проявило себя, но как мне кажется, главная роль была отдана именно пасте. Без преувеличения скажу, это лучшая паста, которую я ел до сего дня.

— Какая прекрасная оценка. Но я просто вынужден у тебя это спросить. Сколько баллов ты дашь этому блюду?

— Если бы блюдо получилось не более чем обычным, мне бы не захотелось отвечать на этот вопрос… Но, тут я могу ответить. Десять. Безупречно.

— Еа! Я это сделал!

Эмили не смогла сдержать своей улыбки. Эпикурейцы всего мира, обладающие многолетним опытом, нахваливали его блюда, но оценка Чжо Мин Джуна в корне отличалась от их оценки. В его оценке говорилось, что блюдо было идеально сбалансировано. А для него, как для шеф-повара, это повод для гордости.

[Десять баллов… Кто-то ещё, вроде, получал от Чжо Мин Джуна десять баллов.]

[А, ты про тот эпизод, когда они командой отправились в Чигако на Остров Розен. Если не ошибаюсь, это были телячьи щёчки с жареными анчоусами? Скорей всего именно это блюдо.]

[Телячьи щёчки… Какое жуткое название.]

[Вот так смех. На Великом Шеф-Поваре Алан оценивал его, а сейчас он оценивает Алана. Кажется, они поменялись ролями.]

[Было бы ещё веселей, если бы Чжо Мин Джун стал судьёй на Великом Шеф-Поваре.]

— Эта паста… Откровенно говоря, это я готовил её. Есть человек, который поставляет пасту для нашего ресторана. Занимается он этим уже порядка десяти лет. И всё потому, что по сравнению с пастой, сделанной машинами на производстве, его паста в разы лучше.

— Не могу не согласиться.

— Это как патисьер (1) в хорошем ресторане во Франции, в Италии нет мощнее оружия, чем её паста. В каждом городе Италии найдётся как минимум один такой мастер, который ежедневно обеспечивает город пастой, его можно считать сюзереном города. И про этого человека я с уверенностью могу сказать, что он один из лучших изготовителей пасты в Италии. А значит, и один из лучших во всём мире.

Эти слова заставляют о многом задуматься. Связь между мастером пасты и патисьером достаточно явная. Помимо всего этого, зная, что вам предстоит открывать собственный ресторан, важно не забывать, что появится необходимость в работниках. И чтобы найти подходящие кандидатуры, нет ничего лучше, чем отправиться в длительное путешествие по всему свету. Но страх перед неизвестным накрыл его с головой. Из-за чего, Чжо Мин Джун сильно нервничал.

Сейчас он почувствовал, что он живёт. Он уже и забыл, что принял участие в Великом Шеф-Поваре. А ведь он этого действительно желал. Пройти этот путь, почувствовать, что его ничего не держит. Нет, лучше будет сказать, что прошлое действительно стало прошлым, а настоящее каждый раз наливается новыми красками. И что он действительно движется тем путём, о котором мечтал. Это путь становления шеф-поваром.

Следующие блюда появлялись одно за другим. Ризотто с жареной рыбой-луной, стейк ти-бон средней степени прожарки с пятью видами заправок и соусов, а также с шестью видами соли. Пицца и вишнёвое желе покрытое белым шоколадом.

Ризотто с рыбой-луной было на девять баллов, а остальное на восемь… Есть ли в этом вина той пасты? Но единственное, что ему так ярко запомнилось, это нежная эластичная паста. И, кажется, Кая была с ним солидарна. Она взглянула на Алана и убедительно спросила.

— А у вас, случайно, не осталось ли ещё той пасты?

— …А разве обед не подходит к концу?

— Вооот как. Ну да, это ведь так забавно, дать нам немного чего-то вкусного, а потом сказать, что время уже подходит к концу?

— Ладно. Приходи на кухню после эфира.

— …Можно мне тоже?

— И Мин Джун тоже… Все кто хочет, приходите. Специально для вас, сделаю всё у вас на глазах.

[Это не по правилам!]

[Абсолютно согласен. В ресторане вам всегда дадут много невкусного, и всего-лишь щепотку вкусного.]

[Я тоже хочу поехать в Италию есть пасту. В местных ресторанах всё слишком пересолено. А томатная паста для спагетти горькая. Лапша слипается, и имеет вкус теста…]

Мартин наблюдал за общением зрителей. Количество зрителей постоянно увеличивалось и уже сейчас пересекло отметку в 310,000. Это очень даже хорошо. Нет, лучше будет сказать действительно прекрасно. Это, конечно, несравнимо со спортивными трансляциями в интернете, но разве это не просто прямой эфир какого-то обеда?

Что немаловажно, зрители не хотели, чтобы эфир закончился. И, как кажется Мартину, главной причиной стала Кая.

"Нет, скорее Мин Джун и Кая вместе взятые."

У этих двоих довольно интересные поклонники. У них есть и свои фанаты, но когда они вместе, реакция зрителей кардинально меняется.

Это было заметно ещё с Великого Шеф-Повара. Когда Чжо Мин Джун и Кая были разделены, количество зрителей было примерно одинаково, но когда они появлялись вместе, количество зрителей увеличивалось даже не десятками тысяч, а скорее уж сотнями тысяч точно.

"Если бы Кая не победила, взял бы обоих."

Мартин грустно причмокнул. Рэйчел тоже выглядела немного опечаленной. Вот точно говорят, что он до жути жадный. Кая — редкий гений, какого можно не встретить и за всю жизнь. И не будь Чжо Мин Джуна, она бы позвала Каю.

"Если бы я могла взять их обоих…"

Но Кая гораздо требовательней Чжо Мин Джуна. И сейчас ситуацию никак не изменить. Потому что Кае ещё несколько месяцев предстоит проработать с Великим Шеф-Поваром. Джереми кашлянул.

— Твои глаза полны амбиций. Ты уже не в том возрасте, разве не самое время немного расслабиться?

— Это ты не в том возрасте. А мне как раз.

— Ну да, ну да, сколько лет у нас разницы… Ну, говорить не буду, но нет, ты не в том возрасте. Кая. Кажется, она желает большего. Что ты думаешь по этому поводу?

— Что думаю?

Это было неожиданно, но в этот момент Кая серьёзно задумалась. Было сразу понятно, о чем хотел сказать Джереми. И первое, о чем она подумала:

"Если соглашусь, смогу видеть Мин Джуна каждый день".

Она и сама была в шоке от того, что подумала об этом. Но, некоторое время спустя, выражение лица Каи немного изменилось. Чат её немного нервировал.

— Эй, я не притворяюсь, что думаю! Знаю, что Мин Джун, я, конечно, не самая умная, но и не дура!

— …Давай мы выслушаем твой ответ позже.

Рэйчел смущенно улыбнулась и сменила тему разговора. Кая посмотрела на экран, после чего тяжело вздохнула. Сера прошептала Эмили.

— Да характер Каи будет похлеще моего.

— …Не поспоришь.

Прямой эфир подошел к концу. В тот момент, когда эфир прервался, появилось небольшое объявление. Дальше уже были обсуждения в чате.

[Кая+Мин Джун=♥]

— …Ну чего вы ведёте себя так по-детски?

Сказала Кая слегка дрожащим голосом. Хотя она ещё не успела пожить по-взрослому, но люди в интернете были ещё больше похожи на детей. Чжо Мин Джун горько улыбнулся. И вот последнее было странным. То, что в чате напишут что-то подобное, было неизбежно. Андерсон раздраженно сказал:

— Да начните вы уже встречаться, бестолочи.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Патисьер от французского — pâtissier. Что означает — кондитер, пирожник. Существует крем с похожим по звучанию названием.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 136. Какой должна быть кухня (часть 1)**

— Андерсон, до каких пор ты будешь вести себя как ребёнок? Давай уже, кашку кушай, расти быстрей.

"…Не хотелось бы услышать такое посреди эфира".

Андерсон зло посмотрел на Каю, закрыл рот и отвернулся. Ему не хотелось, чтобы его подлавливали также как и её.

Из-за того, что Андерсон не стал отвечать, Кая гордо улыбнулась, считая, что она победила. Чжо Мин Джун, смотря на Каю, тихо рассмеялся. В глазах Андерсона она была неприятным человеком, но в его глазах она была привлекательной девушкой. Чжо Мин Джун бездумно запустил руку в волосы Каи. Кая нахмурилась и грозно посмотрела на него.

— Эй, что за. Не трогай мои волосы.

— Это может показаться тебе странным. Но я лишь поправлял их.

— Странным! Тч, да ты мне их ещё больше взъерошил… И он ещё мне говорит, чтобы я следила за волосами.

Ворчливо сказала Кая, проверяя свои волосы. Если присмотреться, можно было заметить, что она сильно изменилась, по сравнению с прошлым. Конечно, она не стала намного сильнее следить за своей внешностью, но теперь, она хотя бы начала это делать. А вот что совершенно не изменилось в её образе, это её мрачный пепельный макияж. Но оно и понятно, он такой из-за её характера, и, кажется, он изменится ещё не скоро.

— А что, если твои клиенты не захотят видеть твой пепельный макияж на кухне?

— В любом случае, они не увидят меня на кухне.

— Сейчас, открытые кухни это тренд. И раз уж мы об этом заговорили. Учитель Рэйчел, а в Вашем главном ресторане Остров Розен, открытая кухня?

— Да. Даниэль всегда хотел видеть лица клиентов, даже когда был у плиты. Наблюдать за тем, как они едят и наслаждаются, порой на что-то жалуются, он хотел видеть всё. Он хотел быть шеф-поваром, который следит не только за происходящим на кухне, но и за тем, что происходит в зале.

Он прекрасно понимал, о чем говорит Рэйчел. Чжо Мин Джун взглянул на Каю. Кая сгорбилась, поправляя свою прическу, а затем повернулась к нему.

— …Что?

— Да нет, просто интересно. Как ты относишься к открытой кухне? Или, быть может, ты предпочтёшь, чтобы зала не было видно?

"…И как всегда, он спрашивает только её".

Подумал про себя Андерсон. А попади они сейчас в эфир, в чате скорей всего сказали бы нечто такое: "Интересно, какой же у них получится ресторан?" Он пытался отвлечься от этих мыслей. Кая немного задумалась, после чего тихо пробормотала:

— Умм… Даже не знаю. Думаю, было бы забавно понаблюдать за клиентами, но, скорей всего, мне это быстро надоест. Да и постоянные взгляды в мою сторону будут меня только нервировать лишний раз.

— Ну да, разумно. Взгляни вон туда…

Чжо Мин Джун показал куда-то в сторону. Кая посмотрела туда, куда он показывает, а после поморщилась. Это была открытая кухня. Сейчас там не было особой суеты. Большая часть поваров были на своих местах, по кухне юрко двигались помощники, подавая им ингредиенты.

"Если бы я оказался в такой ситуации… Боюсь, что больше двух-трёх дней я бы не выдержал".

Клиентов в основном зале было не много, и большинство из них смотрело на кухню лишь на мгновение, а затем вновь переключалось на еду. Но даже так, поварам на кухне приходилось нелегко.

Кая покачала головой. Может она и пыталась исправить ситуацию, но её вьющиеся волосы делали из неё какую-то египетскую принцессу.

— Нет, не гожусь я на то, чтобы постоянно быть у людей на виду.

— Не будет и дня, чтобы люди не захотели взглянуть на тебя.

— …И ты из их числа?

Этот вопрос ввел Чжо Мин Джуна в ступор. Если она так и дальше будет продолжать смотреть на него, может привлечь ненужные взгляды. Задай им кто-нибудь сейчас неудобный вопрос, они бы не нашлись с тем, что ответить.

Но, к счастью, сейчас ему не нужно было на него отвечать. Алан кашлянул и сказал.

— Пойдёмте на кухню. Вы ведь хотели ещё пасты?

— Ах, да.

— Знаете, мне и самому хотелось бы понять, что такого нужно было сделать, чтобы паста заслужила высший балл. Я такого не ожидал, и с одной стороны это повод для счастья, но и есть чему печалиться. Даже я, будучи Итальянцем, имел некоторые предубеждения насчет пасты.

— Если ты готовишь превосходную пасту имея такие предубеждения, то в этом нет ничего страшного.

— Знаю. Просто мысли в слух.

Мягко сказал Алан. Будучи судьёй, он всегда оценивал строго, чтобы вы понимали, насколько вы от него далеки. Но когда встретишься с ним как шеф-поваром или клиентом, он становится достаточно приятным человеком.

В тот момент, когда они вошли на кухню, девушка-повар, с детскими чертами лица, подбежала к Алану и встала перед ним. Алан слегка покачал головой. Он грубо сказал по-итальянски:

— Берта. Тебе здесь делать нечего, иди, занимайся своими делами. Я сам обо всём позабочусь.

— Хм… Может мне что-нибудь принести?

— Ты меня не слышала? Я сам всё сделаю.

Холодно сказал Алан. Кая шепнула Чжо Мин Джуну на ухо:

— Чем-то напоминает прошлое.

Чжо Мин Джун покачал головой:

— Думаю, тут всё гораздо хуже.

Может, потому что они были поварами на его кухне, его плохое настроение было для них страшнее всего на свете. Но даже так, эта девушка-повар не сдвинулась с места. Берта, обладательница каштановых волос, взглянула на Каю. Алан нахмурился. Эмили положила руку на плечо Алану и сказала.

— Кажется, она хочет что-то сказать Кае? Дай ей немного времени, Алан.

— …Берта. Если тебе есть что сказать, говори быстрее и мигом на своё место.

— Д-да!

Берта нервно кивнула. Даже если она и того же возраста, что и Кая, она гораздо слабее духом. Ну, для начала, она на пол головы ниже Каи. Возможно, даже ниже Хлои. Она дрожала, словно заяц. Она начала говорить. Её английский был слабоват, но и этого было достаточно, чтобы её понять.

— Я тоже, хм… Окончила только среднюю школу. И хотя у меня нет такого замечательного таланта, как уВвас, хм… я всё равно хочу стать такой же, как Вы. Вы мой… как бы это сказать. Точно, образец для подражания. Вы — мой образец для подражания.

— …Хм, спасибо.

— Вы двое отлично друг другу подходите! Извините.

Берта посмотрела на Чжо Мин Джуна и Каю, и после того как всё высказала, убежала на кухню, будто бы была смущена. Чжо Мин Джун с Каей переглянулись, на их лицах были неловкие улыбки. Кая произнесла.

— Если бы это попало в эфир, нас бы начали опять дразнить, да?

— И без этого, каждый раз, когда мы попадаем в эфир, нас дразнят. Мартин. Ты будешь с этим что-то делать?

— Конечно.

Из-за столь неожиданного ответа, глаза Чжо Мин Джуна распахнулись, и он грозно посмотрел на него. Мартин с улыбкой сказал.

— Самозабвенно.

— Нет, ну ты погляди. Он ещё и насмехается.

— …Он жаден до зрителей.

— Мой доход зависит от количества зрителей.

— Мартин всегда говорит, что благодарен нам за то, что количество зрителей увеличивается. Хорошо, раз уж ты получаешь доход от количества зрителей, почему бы тебе не купить нам чего-нибудь вкусненького?

— А только что, что было?

— …Ты купил это, с целью получить ещё больше.

Мартин ничего не ответил, изобразив из себя невинного. Чжо Мин Джун погладил Каю по плечу и сказал.

— Давай не будем шуметь. Знаешь, когда я начинаю думать, что ты уже повзрослела, ты начинаешь вести себя, как ребёнок, когда думаю, что ты всё ещё ребёнок, ты тут же превращаешься в рассудительную девушку. Вот почему ты себя так ведёшь?

— Девушкам иногда хочется побыть детьми. А иногда — взрослыми.

— А перед Мартином ты будешь вести себя как женщина?

— Чего? Или, быть может, ты хочешь, чтобы я вела себя так только перед тобой?

Услышав последние слова, Чжо Мин Джун слегка опешил. Кажется, Кая тоже поняла, что немного переборщила. Чжо Мин Джун взглянул на Каю, она, покрасневшая, уткнулась глазами в пол. Алан, который только что закончил готовить пасту, посмотрел на них и понимающе кивнул.

— Кажется, они опять в какой-то фильм попали. Какой жанр?

— Думаю. Пламенная мелодрама?

— Очень надеюсь, что к тому дню, когда этот фильм выйдет на экраны, там ещё появится и боевик.

— Да ничего вы не знаете. Их первый фильм будет взрослой драмой.

Сказала Эмили, весело улыбаясь. Чжо Мин Джун всегда замечал, что Эмили им сочувствовала. И сейчас её темперамент разросся как никогда.

"Может быть, это из-за Алана?"

Он не мог ничего поделать с этой мыслью. Потому что, каждый раз, когда она смотрела на Алана, Эмили почему-то старалась улыбаться как можно красивей. Чжо Мин Джун сказал.

— Сера. А тебе не кажется, что Эмили счастливее, чем обычно?

— А… Хех, и точно. С чего бы это?

Сера на мгновение показала своё смущение, а затем рассмеялась, заметив взгляд Чжо Мин Джуна. Эмили покраснела. А Алан, который в это время подавал пасту, притворился, будто бы его совершенно не волнуют слова Серы.

— Это идеальное аль’денте по мнению итальянцев. Оно должно быть вкуснее того, что было на столе. Потому что в этот раз готовил исключительно я.

— …Алан. А ты в курсе, что созданный тобой на Великом Шеф-Повара образ, пошел по швам?

— Ну, мы ведь не на Великом Шеф-Поваре.

К манере ведения разговора Каи сложно привыкнуть, но Алан спокойно ответил. Чжо Мин Джун приступил к поеданию пасты, стараясь не обращать на них внимания. В нормальной ситуации, если это было одно и то же блюдо, поедая его несколько недель подряд ежедневно, оно вам надоест.

Но, как ни странно, он совершенно не почувствовал ничего такого. Разве может в таком случае не надоесть блюдо, пускай оно и на десять баллов? Однако, сколько бы он ни ел, он не мог насытиться. То же самое было с Рэйчел и Джереми. Рэйчел гордо улыбнулась:

— Алан, а ты растёшь. Кажется, ты нашел отличного изготовителя пасты.

— Хаха, это… Учитель тоже знает его.

— Я?

— Да. Давно это было.

Ответ пришел со стороны персонала кухни. Повара тоже повернулись, чтобы посмотреть в ту сторону. Это был старик с седыми волосами, разминающий запястья, он смотрел на Рэйчел. Рэйчел нахмурилась и удивленно произнесла:

— Альфредо?

— Ты тоже немного постарела.

— Ты здесь живёшь?

— И опять отвечать на вопросы мне. Это ты на пенсии десять лет, а не я.

— …Тут ты прав.

Этот старик говорил не по-итальянски, он говорил на английском, и говорил на нём так, будто бы это был его родной язык. И именно поэтому им не составляло труда понять их разговор. И, что было очевидно, в её сторону устремились вопросительные взгляды, Рэйчел развернулась, её голос был слегка хриплым.

— Это Альфредо, изготовитель пасты который поставлял нам пасту ещё тогда, когда мы только открыли свой ресторан в Венеции.

— И та паста, которую вы сейчас едите, была изготовлена мной.

Уверенно сказал Альфредо. Чжо Мин Джун удивленно посмотрел на старика.

[Альфредо Ардженто]

Уровень готовки: 6

Уровень выпечки: 6

Уровень дегустации: 8

Уровень оформления: 4

Его уровни, для изготовителя пасты, вовсе не удивительные. Оно и понятно, ведь простое изготовление пасты не может изменить уровни готовки и выпечки. Чжо Мин Джун посмотрел на Алана.

— Алан, можно мне взглянуть на пасту в ещё не приготовленном виде?

— Ах, да, вот.

Алан тут же достал из шкафа пасту. Чжо Мин Джун взглянул на это лингуине. От неё исходил аромат лингуине, и текстура была довольно мягкой. Кулинарная оценка была на семь баллов. Простая лапша уже была на семь баллов. Чжо Мин Джун отлично знал, что это значит.

Чжо Мин Джун без колебаний начал жевать её. В этот момент, Алан ухмыльнулся и сказал Альфредо:

— Будьте осторожны. Этот парень стал известным за своё абсолютное чувство вкуса. И скорей всего, он сможет разгадать то, как её готовит господин Альфредо.

— Хух, моя жизнь не настолько яркая, чтобы за пару укусов разгадать её всю. В моей лапше вся моя жизнь. Изготавливая её, мне приходилось следить за температурой, влажностью, температурой собственного тела и количеством соли. Даже если его язык очень чувствителен, он не сможет прочитать это всё, как по бумажке, это весь мой труд.

Альфредо был уверен в себе и своей пасте. Чжо Мин Джун безмолвно проглотил лапшу и слегка закатил глаза. В конце концов перед ним предстало знакомое окно.

[Вы узнали рецепт лингуине Альфредо!]

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 137. Какой должна быть кухня (часть 2)**

У него возникло это порочное чувство кражи, но оно оказалось приятным. Конечно, у всех свои недостатки, но что он может с этим сделать? Это его способность. Альфредо считал, что он не сможет разгадать его рецепт, даже с его чувством вкуса, но оказался неправ. Просто, ему так удобно думать.

И всё же, не факт, что ему удастся безупречно точно воспроизвести этот рецепт, даже зная его досконально. А всё потому, что паста Альфредо не то, что можно легко взять и скопировать, только и сделав, что замешав все ингредиенты в нужных пропорциях и в нужном порядке. Сила, прикладываемая при замешивании теста, время и угол нажима… Только если скопировать всё это, можно воссоздать этот рецепт на его уровне.

— Ну, так что, Мин Джун? Думаешь, сможешь?

— Думаю, что смогу, но мне как-то неудобно.

— Хаха, да достаточно просто послушать тебя, и сразу становится понятно, что ты не в силах оценить рецепт.

— Ну, тогда я могу сказать Вам соотношение ингредиентов в тесте… Но как мне кажется, в этом нет ничего особенного.

— Ну, начинай. Всегда правильно будет начать с основ. Думай об этом, как о восхождении на гору. Покуда есть вытоптанная дорога, зачем идти другим путём? Ведь в любом случае это будет достаточно впечатляюще. Люди склонный думать, что пойди они другим путём, это будет в разы впечатляюще.

На это Чжо Мин Джун ответил улыбкой. Кая приобняла Чжо Мин Джуна за плечи и гордо сказала.

— Ты справишься.

— Тогда начнём с основ.

Кажется, все успели немного устать, потому никак не отреагировали. Андерсон взглянул на Альфредо и сказал.

— Прошу прощения, что отвлекаю от столь занимательной беседы. Сколько пасты в день Вы изготавливаете? Как я могу заметить, Вы изготавливаете не только лингуине.

— Я изготавливаю множество различных видов пасты, но самый популярный, безусловно, лингуине. Ещё есть спагетти, фетучини, тальятелле и многие другие… Из наименее популярных, фузилли, короткая лазанья, и паста с начинкой. Ах, и если они не особо популярные, это ещё не означает, что они не такие вкусные. Просто, длинная паста нашего дома получила наибольшее признание во всём мире… Ох, и как же надоедают такие глупые клиенты, которые считаю, что паста изготавливается быстрее, чем готовится в ресторанах.

Альфредо сказал то, чего у него не спрашивали. Смотря на его высокомерие, Чжо Мин Джун рассмеялся. Учитель говорила меньше, но её слова имеют куда больший вес. А его слова, максимум, мнение. Чжо Мин Джун произнёс.

— Ничего, если я скопирую ваш рецепт?

— Ха, если сможешь, делай. Но чтобы приготовить хорошую пасту, нужно иметь правильно натренированные руки. Зачем человеку лишний жир? Оу, кажется, твоя девушка чем-то недовольна.

— …Девушка?

— Ха, а разве человек рядом с тобой, не твоя девушка? Думаю, вы слишком близки друг другу.

Беззаботно сказал Альфредо. Кая поперхнулась и закашлялась, после чего на шаг отошла от Чжо Мин Джуна. Чжо Мин Джун сказал:

— Ну, как бы то ни было, лингуине было вкусным. Оно было самым вкусным, из того, что я ел за всю жизнь. Спасибо, что подарили мне чувство того, что я и взаправду оказался в Италии.

— За что спасибо?

Чжо Мин Джун был очень благодарен. Ведь он впервые в жизни ел идеальную пасту. И в первую очередь, эта благодарность была адресована Алану и его кухне… Но Чжо Мин Джун подумал, что Альфредо тоже внёс во всё это свой немалый вклад. Без него просто не было бы этой пасты.

"Получится ли?"

Он прекрасно всё понимал. Когда он будет замешивать тесто для пасты, система поможет ему. Но проблема в том, сможет ли он сделать всё в точности как в рецепте. Но его это не особо беспокоило. Не сейчас, так после многолетней практики… Так он думал. И хотя он был довольно-таки оптимистично настроен, он вполне может попробовать.

За его спиной стояла Сера, она мягко смотрела на него. Она тоже почувствовала, что эта паста была очень вкусной и безупречной… Но, не из-за того ли, что она не была поваром? Всё же, она не ожидала, что блюдо на десять баллов окажется столь удивительным.

Но как бы то ни было, она не может угадать все ингредиенты, которые содержались в тесте пасты. И вполне естественно, что она подумала, что в это тесто было добавлено что-то особенное, без чего не было бы возможно существование такого вкуса. Каждый раз, когда она задумывалась о разнице в языках, с которыми рождаются люди, она всё больше и больше впадала в депрессию, несмотря на слова Эмили. Сера произнесла.

— Эмили. Ты удивительна.

— Чего это вдруг? Не пугай меня так.

— Ты знала, знала о том, что такое будет случаться постоянно, после того как узнала, что у Чжо Мин Джуна абсолютное чувство вкуса. И поняла, какие последствия это за собой повлечёт. Я едва начала понимать это… Но всё гораздо удивительней, чем я думала.

— Количество зрителей так сильно не увеличивалось до тех пор, пока не появился его абсолютный вкус. Он стал популярней всех предыдущих победителей. Большинство считает, что это из-за его странных отношений с Каей, но главная причина всегда будет в его языке. Как-то так…

— Знаю. Если ты падок до того, чем ты не можешь обладать, твой мир дегустации просто теряет всякий смысл.

Эмили взглянула на Серу, открыла рот, но тут же закрыла, а после отвела взгляд. Сера посмотрела на Андерсона.

— Андерсона тоже выжигает изнутри. Трудно от мысли, что твой друг гораздо более выдающийся.

— Это…?

— Верно. Просто от мысли, что тебе придётся гнаться за ним, на твои плечи наваливается немалая тяжесть.

Сказала Сера и посмотрела на Эмили. Но Эмили была занята, она смотрела на Андерсона, потому и не заметила этого взгляда. Скорей всего, операторы засняли этот момент, но увидеть это Эмили сможет только через некоторое время.

Рэйчел слышала их разговор. Для Андерсона всегда было важно, чтобы она его слышала. Она подумала о том, что пригласила к себе на кухню Чжо Мин Джуна, но она никогда не говорила ничего подобного Андерсону, который всегда стремился к ней.

"Может, я слишком бесчувственна?"

Она не могла идти навстречу всем тем, кто стремился к ней. Потому что таких людей слишком много. Единственное, что она могла сделать для них, это улыбнуться.

Она не была огорчена тем, что оставила Андерсона позади. Он был сыном её знакомых, и рвение Андерсона было всегда чистым и откровенным, что оставило след в её сердце. В то время, пока она смотрела на Андерсона, Джереми ехидно улыбнулся и сказал.

— Вопрос. Думаешь поставить на другую лошадку?

— …И сколько мне общаться с тобой твоим языком?

— Хмм. До тех пор пока не устанешь?

— Даже перед ликом смерти ты не изменишься. Они дети. Хватит думать о них, как о кухонной утвари.

— Кухонной утвари? Я уже давно не повар, так зачем мне это? Напротив, этим займёшься ты. Я до сих пор не могу понять, что же ты хочешь насытить в себе Мин Джуном, этим занимательным парнишкой. Воскресишь главный ресторан? Нет, ты правда поставила себе такую цель?

— Что ты пытаешь этим сказать?

— Хотел бы я сказать, но боюсь, перед камерами это будет несколько неправильно.

Рэйчел буквально на мгновение посмотрела на Джереми, а затем приоткрыла рот. Однако не стала ругаться на него. Возможно, это из-за Андерсона, который будто почувствовал напряженную атмосферу между ними и подошел, а после сказал.

— Мистер Джереми. Вы снова издеваетесь над моим учителем?

— Хохо, я не озорной школьник, зачем мне это делать?

— Ха. Даже если вы и не ребёнок, озорства в вас навалом.

— Черт подери. Это уже слишком.

Джереми был крайне удивлён. Андерсон вздохнул. Пока они говорили о своём, Чжо Мин Джун осматривал каждый угол на кухне. Неужели из-за Алана и камер, повара на кухне так нервно держат сковородки? Алан спокойно произнёс.

— Как уже было сказано ранее, я хотел показать вам свою кухню. Скажи, ты помнишь тот день, когда открыл для себя абсолютный вкус?

— Этот день трудно забыть. Как мне, так, пожалуй, и другим людям.

— А, тот день, когда Эмили предложила тебе стать эпикурейцем. А я попросил тебя воздержаться от подобных решений.

Эмили повернула голову, будто бы почувствовала, что о ней говорят. Алан снизил громкость, а его лицо немного дрогнуло. Он говорил почти шепотом. Его голос был настолько тихим, что только Кая и Чжо Мин Джун, стоящие рядом, могли услышать его.

— Тогда ты сказал, что не хочешь отказываться от радостей кулинарии. А я сказал, что путь шеф-повара труден.

— Верно.

— И ещё… Я надеюсь, что ты не изменил своего мнения. Эта программа. Даже если и кажется трудным, это только сливки жизни на кухне. Под руководством учителя Рэйчел, у тебя не будет трудных дней, у тебя не будет клиентов… Но будет не сладко, ой, как не сладко. И надеюсь, что даже если тебе придётся есть очень солёную пищу… Ты не выплюнешь её.

— Эм.

Длинная речь Алана ввела Каю в ступор. Она сказала так, будто только что съела кислый виноград.

— Почему вы игнорируете Мин Джуна?

— Я не игнорирую его. Кая. Я пытаюсь оградить его от провала из-за разницы между реальностью и фантазией…

— Говорите, он может провалиться из-за какой-то там разницы. Такого не случится. Мин Джун не уйдёт с кухни.

— …С чего ты это взяла?

— Мин Джун смог выдержать мой характер.

Сказала Кая голосом, в котором было немного злости. Нет, она не злилась. Она знала, что Алан говорит это всё ради Мин Джуна, но ей не нравилось, что его наставляли так, будто бы он был слабаком.

— Он выдержал меня, сложную и очень придирчивую. И после этого вы ещё думаете о том, что он может не выдержать кухни? Мин Джун не отступит перед таким. У него куда больше решимости, чем можно увидеть, и больше терпения, чем у большинства людей в этом мире, а ещё он выглядит куда мужественней других. Он не сбежит с пути, который сам выбрал.

— Кая.

Алан прервал её. Мгновение он колебался, а после тихо сказал.

— Я сбежал. Один раз. С кухни.

Обычно, его бы послушали. Но Кая хотела доказать, что Чжо Мин Джун не из слабых. Она горько посмотрела на Чжо Мин Джуна.

— Эй, а ты чего молчишь?

— Алан беспокоится за меня. Не веди себя так.

— …Значит ли это, что ты можешь не выдержать?

— Я не это хотел сказать. Я говорю о том, что он в любом случае сказал бы мне не сдаваться, как бы трудно ни было.

— Так ты не сбежишь?

Упрямо спросила Кая. Когда она надула губы, на её губах появились морщинки, возможно из-за блеска для губ они слегка поблёскивали.

— Даже не думай мне врать. Никогда.

— …У меня нет причин, чтобы врать.

— Ты говорил, что хочешь управлять своим рестораном. И что хочешь готовить вечно, так ты мне говорил.

Кая вздохнула, её вздох был такой силы, что казалось, будто она хныкнула.

— В этих словах не было лжи.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 138. Какой должна быть кухня (часть 3)**

Слова Каи звучали слегка по-детски. Но из ее уст они звучали весьма красиво и приятно. Однако же, стоит отметить, что Алан тоже хорошо сказал. В то же время голос Чжо Мин Джуна был спокойным.

— Я и не врал. Я не откажусь от кулинарии. И Алан, лично Вам обещаю, что не остановлюсь до тех пор, пока мой ресторан не станет лучшим, поэтому, можете не волноваться.

— …Теперь я могу с облегчением вздохнуть.

— А что Вы говорили о том, что сбежали с кухни?

— Как вы думаете, когда это было?

Алан ответил вопросом на вопрос. Чжо Мин Джун задумался и произнёс:

— До того, как вы познакомились с Рэйчел?

— Нет. Уже после. Каждый раз, когда я поднимался как повар, до деми-шефа (1), су-шефа (2) и шеф-повара, я надеялся, что всё изменится. Страдания закончатся, а я смогу с радостью заниматься готовкой на кухне, почувствовать себя чем-то большим.

— …А что, было не так?

Вновь спросил Чжо Мин Джун. Алан улыбнулся и развернулся, чтобы посмотреть на Рэйчел. Рэйчел посмотрела на Алана так, что было сложно понять, о чем она думает. Алан погрузился в воспоминания.

— Я всегда надеялся, что следующий шаг будет решающим. Как я уже сказал, я был поваром, деми-шефом, су-шефом… Это дорогие сердцу воспоминания. Причина, почему мне было всегда тяжело, в том, что я всегда был ниже кого-то. Я думал, когда стану шеф-поваром, всё изменится. А…

Алан цокнул языком и пожал плечами. После чего вздохнул и спокойно сказал:

— Когда я стал шеф-поваром, понял, что это не самая приятная должность, ведь, по сути, всё ложится на твои плечи. Вы ведь уже не раз наблюдали в интернете. Как шеф-повар смотрит в сторону кухни и орёт, как сумасшедший. Как думаете, почему?

— …Может, просто характер плохой?

Сказала Кая. Если бы на неё кто-то орал, никакой уверенности, что она бы не ответила. Андерсон влез в разговор.

— Не у всех плохой характер, скорее, обстановка не позволяет быть мягче.

— Верно. При работе на кухне, сложно держать себя в руках. Я думал, что не буду так же кричать. Ведь это не то, чего я хотел. Но, если говорить откровенно, когда я стал шеф-поваром, я первым делом решил для себя, что буду кусаться, как гиена.

— …Значит, Вы сами решились на это?

— А что в этом такого? Как мне кажется, это правильное решение.

Такой неожиданный ответ Каи удивил Андерсона, из-за чего он не знал что сказать. Брови Каи дрогнули, и она посмотрела на Чжо Мин Джуна. Но Чжо Мин Джун смотрел на Алана. Он сказал.

— Мне кажется, я понял, что Вы имели в виду. Это тяжело, быть шеф-поваром и управлять своей кухней. Наверное, ни один Ваш день не проходит без криков? И расслабиться, скорей всего получается редко.

— Ну, что-то вроде. Но это ещё не всё. О тебя, как от шеф-повара, зависит репутация и количество клиентов ресторана. И много чего от тебя требуется. Разработка новых меню, демонстрация новых вкусов, главное — не перебарщивать, и в то же время, следить за тем, чтобы блюда не разочаровали клиентов.

Алан вздохнул и покачал головой.

— Если честно, мне ещё сложно со всем управляться. Знакомые спрашивают, что такого страшного в двух звёздах, но… я до сих пор к этому не привык. Каждый день, словно война. Всё ли хорошо на кухне? Привезли ли свежие ингредиенты? Нет ли жалоб от клиентов? А если есть, проблема в блюде, или клиент слишком уж требователен? И каждый миг может появиться какая-нибудь проблема… И изо всего этого начинает болеть голова.

— Не скажу, что всё понял, но… Думаю, я понял, что Вы хотели нам сказать.

Он вспомнил слова Рэйчел, о том, что готовить ещё сложней. Так считала Рэйчел, а думал ли Алан также? Как бы то ни было, чтобы стать сильней, нужно двигаться вперёд. Но не столкнётся ли он с тем же? Чжо Мин Джун приоткрыл рот. Для него, работать с Рэйчел — это большая возможность, но получится только после программы. А это значит, что у него остаётся совсем немного времени, чтобы познакомиться с другими поварами.

И пока у него есть время, он хотел бы получить побольше информации. Да, Рэйчел ему многое расскажет, но, как ему кажется, это всё будет то же самое, что знает Алан. Алан продолжил.

— Ну и, в конце концов, сложности поварского менталитета. Обычный офисный планктон нервничает, когда поблизости бродит начальство, а мы, когда выслушиваем клиентов. И какая ирония, что больше всех попадает шеф-повару… Но благо, когда клиенту нравится шеф, то шефу достаются все комплименты.

— А не лучше ли вообще не обращать внимания на клиентов-придурков?

— Думаешь, эти придурки, будут вести себя как придурки с самого начала? Нет, приходят как клиенты, улыбаются, говорят поварам комплименты, уходят, и больше не появляются. А после выясняется, что этот урод пишет про твой ресторан отрицательный отзыв и обливает грязью у себя в блоге так, что ни в какие ворота. Да это равноценно оставить на лице шеф-повара шрам. Если сравнивать с тем, как потерять близкого человека, то это не так сильно, но существенно.

Сколько же прошло времени, с того момента, когда он последний раз так выговаривался. Атмосфера стала немного напряженной. Алан хлопнул в ладоши.

— Но это темная сторона такой жизни. Помимо жалоб, есть искренние улыбки клиентов и комплименты, делающие тебя счастливей. И это большое счастье всё окупает с лихвой. Но даже если вы счастливы, из-за постоянных стрессов, есть риск заболеть. А если уж заболел. Тебе нужно не показывать свою слабость. Мин Джун. Андерсон. Кая. Вы сильные, или слабые?

Никто из них сейчас не мог сказать, что он сильный. Всё же, они тоже люди. Большинство притворяются сильными, но найти по-настоящему сильного человека сложно. И есть такие, кто до последнего считают себя сильным. Но эти трое ещё не знают себя достаточно хорошо, чтобы сказать точно.

В этот момент Мартин повернулся к Алану. Алан закрыл, а затем слегка приоткрыл глаза, после чего сказал:

— Если не знаете, может, пройдёте тест?

— Тест?

— Стать частью моей кухни.

Алан показал на свою пасту.

— Рецепт этой пасты. Я дам его вам, попрактикуетесь до вечера. Хотите показать вечерним клиентам?

— …Показать что?

Взволнованно спросила Кая. Алан серьёзно сказал:

— Что вы повара.

\*\*\*

И вот он вновь одевает поварскую униформу, хоть она немного и другая. Он её у кого-то позаимствовал, но она выглядит очень достойно. Чжо Мин Джун был рад её лицезреть на себе. Для него нет ничего незнакомого в подобной униформе, и его менталитет подходит под менталитет настоящего повара, по крайней мере, он так считал. И эти мысли можно назвать ребячеством…

Кая произнесла.

— Давненько я не надевала её, хотя она не совсем такая, какую я помню. А у меня точно душа повара? А, Мин Джун? Как тебе?

— …Весьма.

Чжо Мин Джун с неловким выражением на лице отвернулся. Андерсон раздраженно сказал.

— Когда будете готовить, не вздумайте играть в эти свои игры. Я ведь соль из-за вас могу просыпать.

— Я что, дитя малое, которое не понимает, что такое работа?

Андерсон промолчал. Кухня. Время между обедом и ужином. В это время Алан и остальные повара могут перевести дыхание перед новым наплывом клиентов. За исключением новичков. Эта троица пробовала готовить супы, соусы и многое другое, но занимали только одну столешницу, а остальные за ними с интересом наблюдали.

— Мы можем занять по одному столу на каждого. По крайней мере, сейчас.

Когда Чжо Мин Джун сказал это, Мартин и Алан подошли к ним. Чжо Мин Джун оглянулся и сказал.

— А где все?

— Они пошли изучать уличную еду Флоренции.

— А мы тут значит, учимся готовить?

— А что? Тебе что-то не нравится?

— Да нет. Я о другом…

Даже если во Флоренции вкусные блюда, перед возможностью почувствовать себя частью кухни Алана они просто ничто. Мартин сказал:

— Мы хотели бы создать между вами конкуренцию. Так будет веселее, а для этого вас нужно чем-то озадачить.

— Значит, состязание?

— Тот, или та, кто приготовит самое вкусное лингуине, получит возможность этим вечером поработать деми-шефом в отделе пасты. А двое других, станут его, или её, помощниками.

Кая, Андерсон и Мин Джун одновременно переглянулись. Они уж множество раз состязались, как в качестве глав команд, так и рядовых её членов, но сейчас кому-то предстоит стать помощниками.

Кая, преисполненная мотивацией, произнесла.

— Отлично. Давайте рецепт.

— Тертый базилик смешать с оливковым маслом, а затем отжать в него чеснок. Нарезать бок-чой и кальмаров, и слегка обжарить на том же масле. Дальше фламбирование белым вином, снова обжарка и не забудьте приправить солью. Лингуине варить в течение, примерно, семи минут, а после обжарить на той же сковороде, пока оно ещё влажное.

Чжо Мин Джун организовал у себя в голове, как всё будет выглядеть. А после смущённо сказал:

— И, это… всё?

— Да.

Уверенно произнёс Алан. Из-за чего Чжо Мин Джун ещё больше был удивлён. Ведь предварительная кулинарная оценка была девять.

"Что же не так?"

Нет, конечно, навыки тут играют немаловажную роль, и могут помочь довести аромат до предела, так что, нет ничего невозможного в том, чтобы блюдо получило оценку выше, чем у рецепта. Но тут явный намёк на то, что это попросту невозможно.

Уровень готовки здешнего су-шефа на уровне семи. Для него, почти что нереально получить от рецепта блюда на девять баллов, блюдо на десять баллов. Даже Чжо Мин Джуну не просто поднять кулинарную оценку блюда с шести баллов до семи баллов.

Остаётся два варианта. Либо Алан сказал им неправильный рецепт, что маловероятно, или сказал не всё.

"Значит, он хочет, чтобы мы сами нашли недостающие элементы рецепта и сами воспроизвели его…"

Чжо Мин Джун закрыл глаза. Он повторял один и тот же рецепт бесчисленное количество раз, но так и не смог получить ответа. Сейчас у него ничего не осталось, кроме как приготовить его известным ему способом.

Они стояли у столов и готовили лингуине. Каждый нарезал овощи по-разному. Движения Каи были грубыми и величественными, у Андерсона быстрыми и осторожными, а у Мин Джуна спокойными и аккуратными.

Оливковое масло с тертым базиликом приятно пахли на раскалённой сковороде, а когда в этой смеси начали обжаривать бок-чой с кальмарами, аромат стал ещё сильней. А когда вино попало на сковороды, пламя густо полыхнуло, и вскоре на сковороде оказалось лингуине.

Чжо Мин Джун взял ещё не высохшую лапшу и красиво выложил на тарелке. С краю расположились кальмары с бок-чой, они были мелко нарезаны. Выглядело очень похоже на то что они ели ранее. Но Чжо Мин Джун видел лишь блюда на девять баллов.

Он не мог сейчас радоваться блюду на девять баллов. Секрет этого блюда был не только в мастерстве, но и в лапше. Чжо Мин Джун медленно намотал лапшу на вилку. Превосходно. Вкус лапши, её эластичность и аромат кальмаров с бок-чой. Но было из-за чего расстраиваться.

Алан посмотрел на Чжо Мин Джуна и сказал:

— Думаешь, воссоздал всё в точности?

— …Нет. Чего-то не хватает.

— Правда?

Алан с усмешкой посмотрел на Чжо Мин Джуна. Теперь, посмотрев на него, можно с уверенностью сказать, что действительно чего-то не хватает. Чжо Мин Джун подошел к двум другим и спросил.

— Можно попробовать?

— Тогда и ты дай мне попробовать своё.

— Меняемся.

Чжо Мин Джун переставил блюда местами. Лингуине Каи и Андерсона не отличалось друг от друга. Ингредиенты и рецепт, все те же. А на вкус разница была совсем незначительной… Даже можно сказать недостаточной, чтобы что-то изменить.

"В рецепте, что сказал Алан, были те же ингредиенты, что показала мне система."

А так как ингредиенты те же, значит разница во времени готовки, или же в заказе на приготовление. Так подумал Чжо Мин Джун. Пока он всё обдумывал, он решил вновь попробовать пасту Алана. Был сладкий привкус, которого он не почувствовал в своём блюде.

И тогда. Он понял, что знает, что это.

— А может…!

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Деми-шеф (demi chef de partie) – Собственно, повар. Отвечает за какое-то выделенное направление кулинарного производства. Если производство крупное, то повара де-парти́ могут иметь помощников и заместителей. Чаще всего шеф-де-парти на каждом виде производства всего один, для большего состава принято именовать «первый повар», «второй повар» и т. д. Различаются по направлениям.

2. Су-шеф (Sous-chef de Cuisine) — Помощник и заместитель шеф-повара. Также может отвечать за расписание работ, внутреннюю логистику; способен подменить шеф-повара при необходимости. Также может и помогать остальным поварам. На больших производствах таких должностей может быть несколько.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 139. Какой должна быть кухня (часть 4)**

Вновь попробовав лингуине Алана, он вновь почувствовал этот сладкий привкус. И это точно не сахар, да и на сладость фруктов не похоже.

"Овощи."

Сейчас он чувствовал вкус соков, которые могли дать морковь, лук и некоторые другие овощи, в процессе приготовления. Однако же, из овощей тут только базилик в оливком масле, да бок-чой.

"Может ли бок-чой дать такую сладость?"

Чжо Мин Джун нахмурился. Бок-чой не из тех овощей, которые смогли бы дать такой сильный сладкий привкус. Бок-чой используют за его хрустящую структуру и влажный стебелёк, вкус этого овоща обычно относят на второй план. И потому это точно не бок-чой.

А больше овощей нет. И система это подтверждает. Однако, этот сладкий привкус не выходит у него из головы.

Тогда остаётся одно из двух. В системе есть слабое место, или в этом рецепте есть нечто экстраординарное, что может позволить получить такой привкус, и при этом не отобразить это в списке ингредиентов.

"Значит, из овоща взяли только вкус, но его самого не добавляли…"

Вот теперь хоть какая-то логика, да есть. Не добавленный в блюдо ингредиент не отображается системой в списке. Его ведь, по сути, там и нет. Из всего этого исходит, что им дали рецепт, убрав из него нечто несложное, но в то же время важное…

И это "важное" им предстоит добавить. Он чувствовал сладкий привкус овоща, но Чжо Мин Джун не мог понять, какого именно.

Он посмотрел на Каю. Он надеялся, что хотя бы она сможет найти ответ. Однако Кая в растерянности смотрела на пасту Алана. А Андерсон вновь попытался приготовить блюдо, используя всё тот же рецепт, даже не попытавшись проанализировать результаты первой попытки.

В конце концов, Чжо Мин Джун первым подошел к холодильнику и взглянул на овощи. Алан встал рядом и спросил:

— У тебя есть все ингредиенты, так зачем ты пришел сюда?

— …Алан. Вы ведь понимаете, что я уже давно заметил это. Ещё в самом начале.

— И что же?

— Рецепт, который Вы нам дали, не завершён.

Алан посмотрел на Чжо Мин Джуна, но ничего не сказал, а вот на лице у него явно читался вопрос "и что же это?". Но Чжо Мин Джун был непреклонен. Сейчас перед ним возникла проблема, какой же овощ использовать.

"Морковь. Редис. Тыква. Лук.. Что же?"

Пока, это самые вероятные кандидаты. В этот момент. Кая посмотрела на Алана, который стоял возле Чжо Мин Джуна и наблюдал за каждым его движением.

— Почему Вы ещё здесь?

— А я мешаю?

— Он боится, что Вы залезете ему в голову.

Сказав что-то странное, Кая развернулась. Чжо Мин Джун немного отошел:

— Выбираю.

— …Так ничего и не выбрал?

— Пока нет.

Чжо Мин Джун пожал плечами. Кая прикусила губу и посмотрела на Чжо Мин Джуна и на холодильник. Вот она уже бросила свой взгляд, чтобы что-то взять, но тут же остановилась.

— Не мог бы ты отойти?

— Нет.

— Точно?

— Точно.

Сказал Чжо Мин Джун. Кая недовольно надула губы, и после тихо пробубнила.

— У тебя язык лучше моего, почему ты себя так ведёшь?

— Твой язык получше будет.

— Хмпф.

Она поморщилась, а затем протянула руку, её кожа была того же оттенка, что и персик. Она взяла овощ, очень похожий на капусту, но в то же время напоминающий не малых размеров колокольчик. Чжо Мин Джун слегка вскрикнул. Кая мягко провела пальцами по капусте и взглянула на Чжо Мин Джуна. Чжо Мин Джун ухмыльнулся и спросил.

— Хочешь попробовать.

— …Почему бы и нет.

— Тогда я тоже.

— Эй! Ты что, правда, собрался действовать так подло?

— Алан сказал, что кухня, это словно маленькое государство. А, как и в любом государстве, кто-то у кого-то ворует. Обычное дело.

— У всего должен быть свой предел! Хорошо. Я начну готовить ровно через минуту…

Когда Кая сказала это, её глаза потемнели. Она взглянула на Андерсона. Кажется, вторая попытка приготовить лингуине по тому же рецепту провалилась. А его глаза устремились на капусту в руках Каи.

— Видишь что-то смешное?

Безэмоционально сказала Кая.

— …Кажется, я проиграю.

Было такое чувство, будто она пытается защитить капусту в своих руках. По всей видимости, Кая специально тянула время. Кая быстро сложила капусту в пакет и побежала к столу.

Чжо Мин Джун тоже взял капусту и пошел дальше думать у своего стола. Если её выбрала Кая, то вполне вероятно, капуста присутствовала в рецепте. Но проблема в том, как она не попала в список ингредиентов. А если быть точнее, как можно взять вкус, но не добавлять её в блюдо. Такой вот вопрос.

Кая начала вываривать капусту. Кажется, она хочет сделать овощной бульон. Эта мысль вполне очевидна. И это самый быстрый вариант получить вкус из капусты. Но Чжо Мин Джун был уверен, что это неправильно.

Если это бульон, то он попадёт в список ингредиентов. А его там не было. Сейчас его голову заняла мысль, о рецепте Каи… Система вновь дала девять баллов.

Андерсон растёр капусту, выжимая из неё таким образом сок. Кажется, он хочет использовать их как соус. Однако, Чжо Мин Джун вновь был уверен, что это неправильно.

— Мин Джун, а ты почему не пробуешь готовить?

— Я делаю это у себя в голове. Пытаюсь воссоздать вкус, максимально похожий на вкус Вашего лингуине. Проще говоря, воссоздаю Ваш рецепт у себя в голове.

— Ты можешь делать это у себя в голове…?

Утомлённо спросил Алан. Для большинства поваров, достаточно опытных, это вполне естественно, создавать рецепты у себя в голове. Но то, каким получится вкус, они могут знать лишь приблизительно.

Но Чжо Мин Джун пытается провернуть подобное уже сейчас, ещё и заявляет о том, что подбирает вкус. У него абсолютное чувство вкуса, но неужели оно настолько сильно? Неужели он способен продумать у себя в голове каждую деталь и даже сравнить результаты?

"…Если это действительно так, то не без причин его можно назвать Бетховеном кулинарного мира."

Сам не понимая, какую мысль посадил Алану в голову, Чжо Мин Джун продолжил говорить всё тем же спокойным тоном.

— Я перебрал множество вариантов приготовления этого блюда, и сейчас попробую его приготовить. Если, по Вашему мнению, мой рецепт не будет отличаться от вашего, значит, я был прав.

Чжо Мин Джун поместил лингуине в кипящую воду. Он снова нарезал кальмаров и бок-чой. Новички обычно испытывают трудности в контроле времени готовки, и потому нарезают и жарят овощи ещё до того, как начинают варить лингуине.

Но для Чжо Мин Джуна нет никаких сложностей в этом. Даже на первый взгляд может показаться, что он режет овощи по какому-то неведомому другим графику. Размеренно, и без промежутков на отдых. Минуту он нарезал кальмаров и половинками бок-чой.

Чжо Мин Джун нагрел сковороду и налил на неё оливкового масла с тёртым базиликом. Настало время для капусты. Листья капусты начали сворачиваться на сковороде, а вкус просачиваться в масло.

Кальмары и бок-чой начали смешиваться с капустой, но Чжо Мин Джун не дал этому случиться, быстро убрав капусту. Вот почему капуста не оказалась в списке ингредиентов.

Алан еле слышно простонал. Теперь он окончательно убедился, что это его рецепт. Он не просто просчитал его вкус, он воссоздал его у себя в голове.

Будь у него учитель, который бы с детства его обучал, не было бы ничего удивительного в том, что он бы уже был шеф-поваром известнейшего ресторана в мире. Даниэль, муж Рэйчел, стал шеф-поваром в 21.

Кая попробовала своё лингуине и нахмурилась. После посмотрела не на Алана, а на Мин Джуна. Андерсон тоже. Он использовал капустный сок и смешал его с пастой, но не получил сладкого привкуса, это был чисто капустный аромат.

А получилось ли у него? Они надеялись на то, что ему это не удалось. Но когда Чжо Мин Джун выложил на тарелку лингуине, он подсознательно направил на блюдо вилку. Кая беспокойно сказала.

— Можно попробовать, да?

Но Чжо Мин Джун не ответил. Он нежно смотрел куда-то в воздух. Кая почувствовала, как у неё по спине пробежал холодок при взгляде на Чжо Мин Джуна. В воздухе ничего нет, но он смотрел так, будто там действительно что-то есть… Она испугалась, что он может быть одержим духом. Кая осторожно положила руку ему на плечо.

— Мин Джун?

— А, да?

— Куда ты смотрел? С тобой всё в порядке?

— Да нет, ничего, просто подумал, что блюдо удалось. Попробуй.

— Как ты можешь знать, если ещё даже не попробовал…

Кая накрутила лапшу на вилку и брезгливо поместила её в рот, после чего на её лице появилось удивление. На её губах была улыбка, но в глазах отражались хмурые мысли. Это был идеальный вкус, такой же, как у Алана. Она улыбалась, потому что ей нравился вкус, но она не хотела улыбаться, ведь она проиграла.

Андерсон и Алан тоже попробовали лапшу, а после кивнули. Алан хотел было что-то сказать, но тяжело вздохнул, и только потом произнёс:

— Я готовился к тому, что вы провозитесь до ночи.. Но как же я ошибался. А я на этот рецепт больше месяца потратил.

— У меня был отличный ориентир.

Ухмыльнулся Чжо Мин Джун и указал на пасту Алана. И вскоре, посмотрел на своё лингуине взглядом, наполненным эмоциями. Он смог получить десять баллов, используя чужой рецепт и пасту.. Но как бы то ни было, это его первое блюдо на десять баллов.

"Однажды, я создам собственный рецепт…"

Пускай он и наметил себе цель, но дорога к её исполнению туманна и извилиста, и всё же, он чувствовал, что однажды достигнет её. Можно ли его сравнить с авантюристом, которому попала в руки карта сокровищ? В груди у него немного потеплело.

Позади Чжо Мин Джуна Кая стояла с прищуренными как у кошки глазами, а после улыбнулась, смирившись с исходом. Алан, наблюдавший эту картину, подумал. А ведь первой о капусте догадалась Кая. А это значит, что её язык очень чувствителен, настолько, что обычным назвать его никак не получится.

"Если эти двое окажутся на одной кухне…"

Отдача от их взаимодействия будет просто ненормальной. У Алана во рту собралось немного слюны. В этом нет ничего удивительного, раз уж ему нравится готовить, то и хорошо поесть он тоже был не прочь. Забавно представить, какое родится блюдо, если эти двое будут работать над ним вместе.

— Так, получается, Чжо Мин Джун победил?

— Верно, и вы будете его помощниками.

После слов Алана, Андерсон поместил в рот немного своего лингуине. Даже если ему не удалось, это не повод выкидывать вкусное блюдо в мусорное ведро. Ведь, несмотря ни на что, это блюдо на девять баллов. И оно тоже очень вкусное.

"Я хотел показать учителю Рэйчел свою победу."

Но, к сожалению, ему не удастся это сделать. Чжо Мин Джун почувствовал некое желание, смотря на Каю, и Андерсон чувствовал то же самое, смотря на Чжо Мин Джуна. Хоть он и показал лучше, чем у него результат на Великом Шеф-Поваре, но, в конце концов… Внимание всего мира, в том числе и Рэйчел, направлено на Чжо Мин Джуна.

Он чувствовал, будто смотрит на непреодолимую стену. Он знал, что в кулинарном состязании не может быть по-другому, но… Когда он стоит рядом с Мин Джуном, Андерсон чувствует, будто тонет в болоте.

Он всё больше уверялся в своей неполноценности, из его полуоткрытого рта вылетело немного пара. Но Андерсон не так слаб, чтобы сдаваться только поэтому. Андерсон открыл глаза и посмотрел на Чжо Мин Джуна.

— …Ты поразителен.

— Спасибо.

Неловко ответил Чжо Мин Джун. Он впервые услышал комплимент от Андерсона. И, что стоит отметить, эмоции Андерсона были такими же, какие он испытывает, смотря на Каю.

Андерсон говорил так, потому что он весьма молод и прямолинеен… И по той же причине он был жадным и жаждал конкуренции.

— В следующий раз победа будет за мной.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 140. Какой должна быть кухня (часть 5)**

После назначения на должность деми-шефа Мин Джуна, Алан не только научил его рецепту, но и приоткрыл некоторые кулинарные секреты. Информации было не так много, но всё то, что он ему дал, было важно для приготовления пасты.

Неважно, сколько ты готовишь блюд, важно помнить, каков порядок приготовления пасты. Занимаясь приготовлением одной пасты за другой, можно сбиться с общего ритма и совершить ошибку, из-за чего паста может получиться немного сырой или переваренной.

Но к счастью, им придётся готовить только лингуине. Нет, не то чтобы они готовили лингуине, а другие повара взяли на себя другие виды пасты. Нет. В меню Острова Олив было исключительно лингуине, которое они ели. А когда они спросили, почему так, Алан беззаботно ответил:

— На каждый день недели у нас своё меню. И каждую смену сезонов недельное меню также изменяется.

И первое, о чем подумал Мин Джун, а нет ли у них ещё одного такого блюда, получившего высший балл? Ведь с пастой уже было невероятно сложно провернуть такое… Какие тогда другие рецепты. Сейчас ему почему-то захотелось попробовать приготовить блюдо по этому же рецепту, только использовать уже не лингуине Альфредо. Ему было интересно, а получится ли из обычных ингредиентов блюдо на десять баллов?

"…Из-за подобных мыслей у меня такое чувство, будто я гнусный воришка".

Чжо Мин Джун досадно причмокнул. Наверняка было немало людей, которые работали в этом ресторане, только чтобы узнать один из лучших рецептов. А он в один день получил от Алана всё: и рецепт, и некоторые секреты приготовления. Разве это не жестоко?

После недолгой практики им ничего не осталось, кроме как ждать клиентов.

Пока они отдыхали, другие повара решили пообщаться с ними. И популярней всех в этом деле был Андерсон. Всё-таки родители Андерсона, Амелия и Фабио, итальяно-американцы, о чем уже можно судить по их именам. И именно по этой причине Андерсон с детства был знаком с итальянским языком. Здешние повара не могли свободно говорить на английском, из-за чего им ничего не оставалось, кроме как поговорить с Андерсоном… Или с двумя другими, но уже через переводчика.

Пока Андерсон сдерживал на себе основную массу поваров, к Кае и Мин Джуну подошел всего один человек. И это был тот самый повар, та девушка, которая не могла сдержать своей радости и встретила их на кухне первой. Это была Берта. Она сняла свой желтый шарф, а после протянула его вместе с ручкой.

— Можно мне… получить ваши автографы.

— А, да, конечно.

Мин Джун улыбнулся и оставил свою подпись на шарфе. Но когда Кая взяла ручку, Берта осторожно попросила:

— А можно, чтобы вы оставили свой автограф поверх автографа Мин Джуна?

— …А? Зачем тебе это?

— Ну, наверное, уже есть такие люди, которые смогли заполучить оба ваших автографа. Но такого точно ни у кого нет. А мне хочется стать первой. Пускай мне и не быть последней… Зато я буду первой, а это так классно.

— Первой…

Повторила за ней Кая, а затем тоже оставила свой автограф на шарфе. У неё был ужасный почерк, из-за чего Кая немного смутилась.

— У меня небольшие проблемы с письмом.

— Ничего страшного. Главное, что это ваша подпись, эм… И это значит куда больше. Да. Большое спасибо.

Не им злиться на неё, всё-таки она таким образом выражала к ним свои чувства. Кая посмотрела на своё имя, которое разместилось поверх имени Мин Джуна. Её длинные пальцы коснулись слов. И вскоре Берта получила обратно свой шарф, а затем завязала его на шее.

— Буду беречь его до конца жизни.

Неизвестно, из вежливости она сказала это, или это было действительно искренне. После этого беседы продолжались вплоть до окончания перерыва.

16:50.

Повара, находящиеся до этого в ожидании, стали готовиться к приходу первых клиентов.

Сейчас Алан стоял ровно в центре, меж залом и кухней, и наблюдал за происходящим. Вот появились первые клиенты, сделали заказ, официанты получили его и доставили на кухню, пропуская через счетную машинку. Алан мерно сказал:

— 13-ый столик. Блюдо дня на четверых. За работу!

В отделе закусок заработали плиты, и послышались первые стуки ножей. Похоже, что Мин Джуну, Кае и Андерсону придётся нелегко. На закуски уходит около двадцати минут, в то же время лингуине готовится за восемь.

Мин Джун повернулся, чтобы взглянуть на Каю.

— Кая! Следи за температурой воды.

— Будет сделано.

— Андерсон! У нас есть готовое оливковое масло с базиликом?

— Уже приступил, делаю на сотню порций.

Мин Джун кивнул. Он спокойно смотрел на ингредиенты. Всего хватает. А как насчет качества? На всё у него ушло не более пяти секунд. Алан в форме, ни одного испорченного ингредиента, всё хранилось как надо.

— Кая! Лингуине.

— Есть. На четверых?

— Через две минуты нужно приступать к приготовлению ещё трёх порций.

— Поняла.

Готовить одновременно на весь столик сложно, и потому требует много концентрации. Но Мин Джун не видел в этом проблемы. Его голова безупречно работает. Ещё в школе ему приходилось запоминать огромное количество информации, так что запомнить что-то столь простое ему не составляло труда.

Андерсон быстро нарезал кальмаров и бок-чой, после чего передал их Мин Джуну. Чжо Мин Джун, согласно рецепту, покрыл маслом бок-чой и положил на сковороду вместе с кальмарами. Дальше фламбе с использованием белого вина, и в довершение Кая клала на сковороду только что сваренное лингуине. А дальше до готовности.

Как только Мин Джун красиво выкладывал лингуине на тарелке, Алан тут же проверял его, убирал подтёки масла и пробовал на вкус. Всё идеально. Всего за день, а вернее за несколько часов, он безупречно освоил рецепт.

— А его навыки весьма разнообразны.

Алан кивнул. Если говорить как есть, навыки этого трио нисколько не проигрывают навыкам его су-шефа. Они все невероятно талантливые. Даже если у сковороды будет Кая или Андерсон, скорей всего, результат окажется тем же.

Если ты обладаешь превосходными навыками, то и результат окажется соответствующим. Сейчас он может стабильно готовить блюдо на десять баллов только потому, что Кая и Андерсон ему помогают, взяв на себя часть работы.

Но это скорей всего из-за того, что клиентов у них ещё не так много. Им, находясь в глубинах кухни, не видно, что происходит в зале, а вот Алану всё прекрасно видно. Люди постепенно заполняют зал. Счетная машинка всё не перестает печатать счета.

Пока Алан стоял и проверял блюда, четыре человека подошли к нему. Алан повернулся и сказал:

— Как вам прогулка по Флоренции?

— Флоренция — прекрасный город, как и всегда, а также вкусный, если люди прибыли сюда с целью попробовать что-нибудь новенькое. Здешние улицы и блюда как никогда подходят для романтики.

— Было приятно вспомнить прошлые времена.

Алан улыбнулся после слов Рэйчел. Джереми задумчиво коснулся подбородка и сказал:

— Как я думаю, победил Мин Джун?

— Да.

— Ну, это вполне естественно, всё-таки у него лучшее чувство вкуса, иначе и быть не могло.

— Всё не совсем так… Ну почти.

Он видел, что Кая первая обратила своё внимание на капусту, о которой Мин Джун даже не подозревал. Сера скрестила руки и присмотрелась к тому, как они готовят.

— На мой взгляд, повара сексуальнее всех, особенно когда они стоят у плиты. Я ведь верно говорю, а Эмили?

— Эа, д-да, что… Чего ты так на меня смотришь?

— Ничего. Говорю, что ты как никто другой понимаешь сексуальность поваров, — сказала Сера и взглянула на Алана.

Эмили закашлялась и ущипнула Серу, отрывая её от разглядывания Алана.

— Ай! Ты что творишь?

— Шшшш. Тише ты. Хочешь, чтобы нас тоже подловили?

— Тоже… Ааа, как Мин Джуна и Каю…

— Эй! Всё совершенно не так!

— Разве… А, поняла. И не смотри так жалобно.

— И вовсе не жалобно, просто ты действуешь бесчестно.

Сера посмотрела на Эмили, как бы говоря: а если спросить у других людей, что они ответят, глядя на это выражение лица?

Эмили посмотрела на Серу, а после в сторону зала. Если они продолжат тут стоять, то могут невольно почувствовать себя частью команды. Она уже начала смотреть на людей в зале, как на своих клиентов.

И к счастью, ни у кого на лицах не было разочарования. Пускай у каждого было своё выражение лица, но довольны были все, а некоторые даже пьянели от чувства наслаждения, закрывая при этом глаза. На лице Эмили красовалась спокойная улыбка.

— Рэйчел, это же прекрасно. Думаю, Мин Джун станет прекрасным учеником.

— Да. Полностью согласна.

Рэйчел взглянула на Мин Джуна, Каю и Андерсона. Заказы прибывали беспрестанно, но паники не было. Кто-то может подумать, что всё в порядке. Но всё гораздо сложней. Количество сковород ограничено, и места на кухне не так много. А заказы они должны выдавать вовремя, так что даже поварам-ветеранам непросто.

Из-за трудностей у многих поваров трясутся руки, а это главная причина ошибок на кухне. И именно по этой причине во многих ресторанах задерживаются блюда.

Но Мин Джун не совершал ошибок, и Кая с Андерсоном тоже. Им всё равно, это не их ресторан, и поводов для беспокойств меньше, по крайней мере, так казалось. Но если бы всё было так, их глаза не сияли бы столь ярко.

— Эм…

Рэйчел уже было что-то хотела сказать, слегка приоткрыв рот, но тут же закрыла его. Она не знала почему, но её голос был немного вялым. Нет, это вовсе не печаль или что-то подобное… Лучше будет сказать, что она испытала смешанные чувства. Молодость и страсть свершений греют ей душу и сердце. Рэйчел вновь открыла рот. Её голос по-прежнему был слегка вялым, но она и не пыталась это скрыть:

— Эти детишки и правда прекрасны.

— Прекрасны…? — смущённо спросила Эмили.

Она видела, как они сфокусировались на приготовлении блюд, и как холодно блестели их глаза. И она нашла это прекрасным. Рэйчел была по-прежнему серьёзной. Она продолжила:

— Они ещё не созрели, но уже сделали свои первые шаги. Им ещё предстоит пережить множество заказов.

— …Хмм, если всё так, не лучше ли будет взять побольше прекрасного?

— Взять… Возможно. А смогут ли они это сделать? В незнакомой стране на незнакомой кухне, используя незнакомый рецепт. Среди таких же незнакомых поваров. Знаешь, чем-то напоминает Великого Шеф-Повара. Только здесь всё немного иначе. Там их блюда ели судьи, тут — клиенты. И здесь они оказались только потому, что достигли определённого профессионализма в своём деле. Сейчас они работают руками, на которых только зарождаются первые морщинки и мозоли, связанные с их жизненным путём.

Сложно сказать, что хотела сказать этим Рэйчел, но её чувства были понятны всем. Эмили и даже Сера неосознанно кивнули, а Рэйчел с теплотой произнесла:

— И всё потому, что они любят.

Сера тут же посмотрела на Каю и Мин Джуна, после чего повернулась. Она не знала что сказать. Рэйчел всё продолжала:

— Любят готовить. Любят каждый момент, когда им удаётся что-нибудь приготовить. Вот почему они одолевают всё то давление и страх.

Рэйчел прекрасно понимала, что чувствуют эти трое, даже лучше, чем они сами. Потому что она стояла там же и делала почти всё то же самое, что и они. Рэйчел тепло улыбалась.

— Их клиенты могут быть довольны. Ведь для них готовили с большой любовью. Какая бы то ни была страна или место, одно останется неизменным.

— И что же это?

— Пища, приготовленная с любовью, всегда будет вкусной.

Вроде бы в этих словах не было ничего удивительного и необычного, кроме человека, который их произнёс, но это были далеко не легкомысленные слова. Рэйчел посмотрела на этих троих, будто они были её внуками.

— Таков закон кухни! И он незыблем!

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 141. Люди над перекрестком ( часть 1)**

Полное блюдо отходит, пустое блюдо возвращается. Вы могли бы знать, как был тонок и сладок этот мост между двумя процессами, даже не поворачивая головы.

Блюда троих были такими. Андерсона, Кайи и Мин Джуна. Сервировав последнюю пасту для последнего стола, напряженная нервозность наконец стала постепенно смягчаться. Чжо Мин Джун вдохнул, выключая огонь.

— Это весело.

— … Но слишком жарко.

Кайя вытерла пот, стекавший по ее лбу, и поправила свою одежду. А затем украдкой приблизила губы к уху Чжо Мин Джуна. Он почувствовал запах ее кожи, мокрой от пота, щекотавший его нос, но вскоре хриплый голос коснулся его уха:

— Пойдем в холодильник.

— Нет. Ты не можешь.

— Не мог бы ты просто сказать мне, что я могу?

— Не вреди себе. К тому же…

Чжо Мин Джун неуклюже схватил Кайю за подбородок и отстранил от себя. Он откашлялся.

— Я тоже горячий. Не приставай ко мне.

— … ублюдок.

Кайя посмотрел на Чжо Мин Джуна с укоризненным выражением лица и вышла. Андерсон щелкнул языком и покачал головой.

— Знаете ли вы, что очень неприятно смотреть на вас двоих?

— … Я понимаю, что ты пытаешься сказать, но не говорите ничего.

— Я также ненавижу встревать в дела других людей, но я ничего не могу не поделать с чувством несостоятельности.

Чжо Мин Джун просто посмотрел на Кайю, вместо того, чтобы ответить. Она подошла к Берте, которая мыла посуду и разговаривала с ней как с хулиганом. Как и бумага, которая размокла, когда ее положили на воду, Чжо Мин Джун медленно выразил свою чувства словами:

— Кайя. Я думаю, что она действительно хорошая девочка.

— … Я не думаю, что я смогу принять эту мысль в своей жизни.

— Зачем. Она такая. Она прожила суровую жизнь и говорила грубо, но сердце ее не такое.

— Сердце… Она просто такая по отношению к тебе. Ты говоришь это, потому что не смотрел на лица тех, кого проклинала Кайя.

— Это тоже может быть правдой.

Чжо Мин Джун пожал плечами и двинулся к Алану. Не то, чтобы у них была тема для разговора. Он просто хотел посмотреть, как клиенты за пределами кухни, в зале, едят его лингуине.

Было всего три стола, которые все еще ели лингуине. Старая пара, молодая пара и семья из четырех человек с маленькими детьми. Их лингуине были накручены на вилки, и каждый раз, когда она входила в их рты, Чжо Мин Джун сглатывал. И когда их глаза мягко щурились, его сердце становилось спокойнее. Чжо Мин Джун тихо сказал:

— Я хочу пойти и спросить у них.

— О чем?

— Если моя паста была вкусной. Я хочу спросить об этом у всех.

— Но почему ты этого не делаешь?

— А что, если мое легкомысленное отношение нарушит эмоции, данные блюдом? Поскольку я не могу придать ему больше вкуса, я не могу беспокоить их в это счастливое время. А также…

Чжо Мин Джун говорил голосом, который был полон счастья:

— Я не думаю, что их нужно спрашивать.

И старая, и молодая пара, и семья из четырех человек все ели лингуине с удовлетворенными лицами. Он не мог слышать их разговор, но он чувствовал, что может знать, не имея возможности слышать их разговор.

Сера подошла к Чжо Мин Джуну и посмотрела в зал. И открыла рот, как будто не могла понять.

— Как ты себя чувствуешь, когда смотришь на это как на шеф-повар?

— Это лучше всего. Есть что-то еще, что можно попросить? Повара существуют, чтобы дать клиентам вкусную память. И когда клиент счастливым покидает стол, шеф-повара понимают, что их жизнь состоит именно в этом. Улыбки этих людей … говорят мне, что моя жизнь не бесполезна. Я могу только быть счастливым.

— Я ревную.

— Почему?

— Потому. У Вас есть чувство вкуса, каждый эпикуреец и повар ревнует, а Вы счастливы только от улыбки клиента.

Чжо Мин Джун, который смотрел в зал, обернулся и посмотрел на Серу. И Сера вздрогнула в этот момент. Он был на три года моложе нее, он был подростком, или близок к подростковому возрасту. Но глубина его взгляда казалась глубже ее.

"Что же у него за глаза?.."

Это были глаза, которые заставляли людей нервничать. Можно ли было сказать, что потаенные участки сердца словно открывались и спокойно читались им? Становилось ясно, почему Кая влюбилась в него из-за этих глаз. Сера сглотнула. Она почувствовала, что все мышцы на ее лице застыли. Чжо Мин Джун спокойно сказал:

— Сера также хороший эпикуреец.

— Основываясь на том, что ты мне это говоришь? — Сера вызывающе улыбнулась. Но это была просто показная улыбка. Нить сомнений, скрытая за ее самоуверенностью, была полностью рассмотрена глазами Чжо Мин Джуна.

— Сера, если есть что-то, что повару нужно больше всего, как ты думаешь, что это может быть?

-…Интересно. Разве это не жадность, чтобы делать вкусную еду?

Это может быть и ответом. Когда они говорят с ними об этом, их мнения расходятся во всем. Некоторые говорят, что это должно быть сердце, расположенное к клиенту, а кое-кто говорит, что вы должны защищать свою собственную философию. Ну, честно говоря, есть ли ответ на такой вопрос?

Чжо Мин Джун посмотрел в глаза Серы. Он говорил, как учитель, обучающий своего ученика.

— Ты это сама сказала. Жадность делать вкусные вещи является самой важной вещью для шеф-повара. Тогда, если ты также испытываешь чувство желания наслаждаться едой как эпикуреец, этого будет недостаточно? Не ревнуй меня. Сера, ты сияешь в этом.

Хотя это было не часто, он видел позитивные мнения о Сере в Интернете. То, что она была косплей-эпикурейской, звездой, которая использует свой внешний вид как оружие. Но Чжо Мин Джун не согласился с этим.

Сера в полной мере понимала, какая композиция была на тарелке. Но он не говорил это просто потому, что ее уровень дегустации был 8. Потому что каждое ее слово, которое она обычно произносит в конце, направлено на приготовление пищи.

Чжо Мин Джун думал, что Сера была хорошим эпикурейцем. Из-за этого он не мог согласиться с ее чувством стыда.

— Вы действительно так думаете …?

— Люди думают, что я нежен. Я не такой. Если бы я плохо о тебе думал, я бы не утешил тебя так.

Сера немного прикрыла рот. Некоторые мысли пронеслись в ее голове. Человека, которого она ревновала и одновременно восхищалась, она узнала и с этой стороны и сейчас она не могла решить, как к этому относиться. Должна ли она сказать, что она хуже его. Или поблагодарить его.

Одна вещь была достаточно забавной, слова Чжо Мин Джуна утешили ее сердце. На самом деле все было не так, как Эмили говорила ей, но чувствовалось, что это совсем не похоже на Чжо Мин Джуна. Сера на мгновение взглянула на него, а затем сказала:

— Картофель-фри. Вы его поливаете или окунаете?

— Я окунаю его.

— Я его поливаю.

Чжо Мин Джун посмотрела на Серу так, словно хотела что-то сказать. Сера ухмыльнулась и сказала:

— Просто потому, что человек с абсолютным чувством вкуса окунает его, это не означает, что те, которые поливают его, ошибаются.

Эмили, слушая их разговор, тихо смеялась. Алан, который был рядом с ней, посмотрел на Эмили и спросил:

— Почему ты смеешься?

— Девушка, которой чего-то не хватало, когда я с ней разговаривала, сразу же заб

«Девушка, которой чего-то не хватало, когда я с ней разговаривал, сразу же укрепила свое сердце, едва поговорила с Мин Джуном. Это потрясающе. Действительно ли слова отличаются от того, кто их произносит?

— Возможно, это так. Даже если это я, когда я слышу, что это вкусно, исходя из того, кто говорит, счастье меняется. Когда учительница Рэйчел … или превосходный эпикуреец, как ты, говорит, что моя еда вкусная, я могу только чувствовать себя лучше.

— О, пожалуйста, не говори такие вещи перед камерой.

Эмили покраснела, как будто смутилась. Пока у них была такая атмосфера, Рэйчел ярко улыбалась перед Андерсону и Кайе.

— Вы двое по-настоящему в ударе сегодня.

— Мы ничего особенного не делали. В конце концов, мы тут только ради поддержки Мин Джуна.

— Но нет блюд без сторонников. Вы отлично справились с поставленной вам ролью. Разве этого не достаточно, чтобы похвалить тебя?

Андерсон ответил, как будто он насмехался над собой, но Рэйчел продолжала улыбаться, потому что это было правдой. Чжу Мин Джун был не единственным удивительным здесь. Даже когда вы делаете одно и то же в течение нескольких часов, чтобы не совершать никаких ошибок в этом процессе, даже в одном этом можно уже проявить себя. Рэйчел открыла и закрыла рот.

— Я чувствую, что становлюсь жадной старой леди, когда говорю об этом перед камерой … Но даже в этом случае я не могу этого не сказать. Андерсон, Кая, я хочу вам сделать то же самое предложение, что и Мин Джуну.

Андерсон резко открыл глаза. Было ясно, что это за предложение. Она говорила о входе Остров Роууз, кухню Рэйчел. Андерсон быстро открыл рот, но снова закрыл. Если он сейчас заговорит, он был уверен, что его голос задрожит. Рэйчел с сожалением похлопала Андерсона по руке.

— Ты всегда демонстрировал мне этот манерный взгляд, но я могу только отблагодарить тебя вот так.

— Нет, нет. Спасибо. Я действительно … очень благодарен.

Он чувствовал, что вся скорбь, которая накопилась внутри, будет смыта, и слезы сами потекли из глаз. Андерсон всхлипнул и проглотил крик, который поднялся к его горлу. Андерсон посмотрел на Рэйчел решительным взглядом.

— Я непременно докажу Вам, что вы не зря верили в меня.

— Я, конечно же, верну тебе деньги за то, что ты веришь в меня.

— Хорошо получить разрешение, но не чувствовать себя обремененным. Это не для Вас, а для клиентов. Сердце шеф-повара всегда открывается в их блюдах.

— Я думаю, что если Учитель Рэйчел будет стоять на кухне, я смогу готовить со счастливым сердцем всю свою жизнь.

Рэйчел кивнула с легкой улыбкой, а затем повернула голову к Кайе. Кая ничего не могла ответить, стоя с озадаченным видом. Рэйчел сказала, как будто поняла это:

— Я знаю Кая, что вам трудно ответить на это в данной ситуации. Но срок действия моего предложения будет намного больше, чем вы думаете. Я помню, что я уже говорил вам на конкурсе в Великий Шеф-Повар, что вы должны прийти ко мне, когда придет время. Я думаю, что это будет возможно, когда вы закончите все свои дела в качестве шеф-повара.

— … Это то, о чем я не думала, поэтому трудно ответить. Но сначала я обещаю серьезно подумать над этим предложением…

— Да. Я буду ждать приятного ответа.

Немного погодя разговор закончился, и они вернулись в автобус.

Сидя в астобусе рядом с Чжо Мин Джуном, Кая снова задумалась над предложением, которое сделала Рэйчел.

Это было очаровательное предложение. Когда закончилась программа Великий Шеф-Повар, она могла сделать выбор между двумя вещами. Во-первых, она могла встретить владельца небольшого ресторана и стать там Шеф-поваром… Или же она могла медленно взбираться по карьерной лестнице на Острове Роуз, который имеет умопомрачительно хорошую репутацию.

Основываясь на ее выборе, результаты будут совершенно разными. Если она преуспеет в первом варианте, он может стать признанным шеф-поваром в столь юном возрасте. Если же она выберет второй вариант, она, возможно, не сможет сразу получить что-то большое, но, по крайней мере, у нее будет шанс вырасти в своем мастерстве. Ведь она никогда не получала должного образования, возможность учиться под руководством такого великана, ка Рэйчел, была даже более драгоценна.

Но забавным было то, что Кая не чувствовала очарования в том, что там была Рэйчел. Главный ресторан Острова Роуз. Если бы она согласилась пойти туда, то…

"Он тоже может быть там…"

Кая слегка повернула голову. Может быть, он слишком много работал, потому что Чжо Мин Джун спал, а его голова лежала на подлокотнике. Она думала, что он повернет голову так же, как это происходит в мелодраматических фильмах, но этого не случилось. Шее Чжо Мин Джуна было явно тяжело, и вся его поза была очень неудобной.

Она посмотрела на окружающих. Эмили, казалось, говорила с кем-то, потому что ее глаза были зафиксированы на экране смартфона, и Алан и Рэйчел говорили о вещах, которые произойдут на кухне. Джереми заснул, и Сера рассеянно разглядывала экзотический вид на чужую страну за окном машины.

Оставалась только камера. Кая собралась с духом и, притворяясь, что ей жарко, сняла свой кардиган, испещренный дырками, и положила его на колени Чжо Мин Джуну. Она думала, что он может проснуться, но, к счастью, этого не произошло.

Пальцы Каи поползли из-под кардигана. Когда ее рука, оказавшись над ногой Мин Джуна, достигла лежащей на ней руки, на лице Чжо Мин Джуна появилась удовлетворенная улыбка. Кая на мгновение коснулась тыльной стороны его ладони, он быстро схватил ее руку. Сердце Каи стало учащенно стучать, потому что ей казалось, что она делает что-то не так, но в то же время ее сердце расслабилось.

Она чувствовала, что может заснуть вот так. Именно тогда, когда Кая подумала об этом и хотела закрыть глаза. В ее кармане завибрировал телефон. Кая достала его и взглянула на экран своего смартфона уставшими глазами

И через какое-то время Кая бессознательно сильнее сжала руку Чжо Мин Джуна.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 142. Люди над перекрестком (часть 2)**

Глаза Каи, преисполненные удивлением, дрожали. Даже прочитав сообщение, закрыв глаза и выключив свой смартфон, она все еще видела это сообщение перед глазами.

Прошу прощения за внезапное сообщение, Кая. Думаю, стоит перейти сразу к делу, я твой настоящий отец. Если ты видишь это сообщение, можешь ли ты ответить?

Она вспомнила слова, сказанные Тесс Гилли, когда они встретились некоторое время назад. То, что ее отец искал ее. Когда она услышала это, Кая подумала, что этот "отец" будет тем, кто заставил ее мать забеременеть Джеммой и ушел.

— Он не был… отцом Джемма…

— Что ты бормочешь?

Кая удивилась, услышав голос рядом с собой и повернула голову. И только тогда она поняла, что она все еще держит руки Чжо Мин Джуна. И прикрывает его своим кардиганом. Кая поспешно подняла обе руки и сказала.

— Ах, это… Ничего.

— Я думаю, ты смотрела на свой смартфон … Это еще один комментарий?

— Нет. Это не так. И в этот раз я даже не пострадала от этих комментариев … Мне так кажется. В любом случае, теперь я не настолько слаба, чтобы сокрушаться над этим. — сказала Кая с решительным выражением лица. Чжо Мин Джун ухмыльнулся и поднял руку. Кардиган Каи укрывал эту руку, а теперь повис на ней. Кая покраснела и забрала кардиган.

— Я просто сняла его, потому что мне было жарко.

— Воздушный кондиционер включен.

— Он был включен недавно. Раньше было жарко. А сейчас я снова его одену.

Кая, ответив так, была вынуждена надеть кардиган, а потом вздохнула про себя.

Ей было жарко.

\* \* \*

Место их проживания. Кая просто стояла под душем, подставляя свое тело под горячую воду, льющуюся на нее сверху. Ее мокрые волосы прилипли к спине, а капли воды беспрестанно стекали с ее длинных ресниц. Ощущение прикосновения воды к шее было неприятным.

Нет, ей просто было плохо. Завтра она покинет это место и снова полностью окунется в напряженный график. И … И это сообщение, которое появилось так внезапно, тоже было неприятным. Она думала, что это было намеренное искажение фактов, но в первую очередь, если бы это было так, то как бы он узнал ее номер телефона?

Кая никогда не видела своего настоящего отца, ни разу. Когда он ушел, она была еще слишком мала, чтобы что-то осознавать, так что, совершенно очевидно, что она не могла его вспомнить. Честно говоря, она подумывала об этом, когда была помладше. Разве не правда, что даже ее мать, Грэйс, не знала, кем был ее настоящий отец?

— …Прости. Мама.

Ее тихий голос смыло водой. Кая долго смотрела на капли воды, что текли по телу, а затем закрыла кран. Она несколько раз яростно моргнула. А потом резко открыла глаза и посмотрела на себя в зеркало.

— Кая, возьми себя в руки!

Но что она должна была сделать после того, как она возьмет себя в руки? Позвонить ее матери, что заставит ее еще сильнее волноваться? Ни за что.

Ей казалось, что после того, как она примет душ, ее голова будет немного светлее, но после того, как она вышла из душа, ее голова была такой же тяжелой, как мокрый хлопок. Эмили посмотрела на Каю и спросила с обеспокоенным взглядом:

— Кая, что-то не так? Твое выражение лица как-то потемнело…

— … Жизнь — это всегда клубок проблем.

— Разве ты не была в хорошем настроении до обеда? Это из-за твоего сражения с Мин Джуном?

— Мин Джун не портит мне настроение. — сказала Кая, яростно сверкая глазами. Эмили помахала руками, словно говоря, что не настаивает на своем предположении.

— Я не то имела в виду… хорошо. Похоже, ты не ответишь мне, даже если я спрошу. Но должна ли я хотя бы утешить тебя?

— Я в порядке. Я просто должна немного побыть одна.

— Нужно ли это на самом деле?

Тот, кто ответил на слова Каи, была не Эмили, а Сера. Она, лежа на диване, смотрела телевизор, который была на канале, вещающим по-итальянски, но сейчас смотрела на Каю так, как будто ее было трудно понять. Кая поджала губы, как будто была на мгновение озадачена. Сера была трудным человеком, и не столько из-за ее внешнего вида сексуальной леди, сколько из-за своего сурового характера. Кроме того, слова, которые она сказала, были еще сложнее для восприятия Каи. Кая заколебалась на миг и ответила:

— Очевидно же, что я не хочу никого беспокоить.

— Значит, получить утешение для тебя является проблемой? Это очевидно. Человек, который утешает не особенно страдает. Скорее, они даже могут чувствовать, что утешение кого-то приносит пользу им обоим. Тем более, если человек, который утешает, является кем-то близким.

То, о чем говорила Сера, было немного расплывчаты. Она говорила о Чжо Мин Джуне, или просто говорила о ком-то близком? Но в этот момент тот, кто появился в голове Каи, был именно Чжо Мин Джун. И в этот момент она поняла, что именно она чувствует.

"Я хочу быть рядом с Чжо Мин Джуном. Но хочу ли быть утешительной им или просто хочу зайти к нему позже? Я хочу быть с ним." — с принятием этого факта она почувствовала, что буря ее эмоций может успокоиться. Но…

— Я все еще не хочу этого.

— Почему?

— Если подобное произойдет в наших отношениях, я буду только сильнее смущаться и не смогу посмотреть на Мин Джуна.

На этих слова Сера ничего не могла ответить, потому что это явно не была ее роль. Рэйчел мягко улыбнулась, слушая этот разговор и сказала:

— Приятно видеть.

— …Это?

— Все эти заботы — признак молодости. Просто потому, что ты стареешь, это не значит, что твои заботы исчезают, но с возрастом становится нелегко сохранять такое красивое лицо и чистое сердце в окружении проблем.

На комплимент Рэйчел, Кая прикоснулась рукой к своему носу, со смущенным выражением лица. Кая украдкой присела на подлокотник кресла, на котором уже сидела Рэйчел. Сера, гладя на это, усмехнулась и сказала:

— Я видела в эфире, как часто ты сидела на подлокотниках кресел. Кажется, это привычка?

— Ах. Дело в том, что в моем доме у нас был диван, который вмещал только двух человек. На самом деле на улицах можно было найти много диванов большего размера, но у нас не было места для их размещения. Вот почему, когда моя мать и сестра садились, я всегда сидела на подлокотнике.

Это было довольно темное прошлое, принимая во внимание то, как спокойно она это сказала. Но так, как она сказала это действительно спокойно, они не знали, должны ли они выражать сочувствие или нет. Сера преуспела в том, чтобы не демонстрировать тревожащие ее эмоции на лице, но не могла принять эти слова без особой настороженности. Поскольку она не знала, что ей сказать. Рэйчел открыла рот и спокойно проговорила:

— Бедность — это трагедия, когда ты находишься посреди нее, но если ты ее преодолеешь, это скорее заставляет тебя сиять больше, чем раньше. Между людьми, которые преодолевали нищету, не имея в руках ничего, и людей, которые не нуждались в ее преодолении, именно первые будут выглядеть наиболее удивительными.

— Вы хвалите меня, что я потрясающая, не так ли?

— Приятно видеть подобное восхищением. Все люди в мире будут желать увидеть, как ты еще сильнее засияешь. И, вероятно, я стану одной из этих людей.

— Ваши хвалебные навыки довольно хороши…

Кая мягко улыбнулась. Туманный комплимент не накладывал на нее бремени смущения, но помог снизить плохое настроение. Кая добавила:

— Я понимаю эту мысль. Она заключается в том, что я получу много хороших моментов, когда войду на Вашу кухню.

— Это из-за меня? Или из-за Мин Джуна?

— Не задавайте подобных вопросов. Тем боле, что Вы и так знаете ответ, не правда ли?

Пока они так общались, от входной двери раздался звонок. Они посмотрели друг на друга. Эмили проговорила:

— Похоже, что это ребята. Я открою.

Эмили встала и подошла к домофону. И в этот момент она с сомнением во взгляде уставилась на монитор. Все было именно так, как она говорила. Ребята. Но среди парней было лицо, которого не должно было быть.

— …Алан?

На ее губах застыла улыбка. Эмили поспешно подошла к двери, почти спотыкаясь о свои собственные ноги. Как только она широко открыла дверь, раздался крик. Андерсон, скрючившись, стоял, схватившись за руку, и хмурился. Он застонал от боли.

— Э-э … Эмили! Открывай дверь медленнее.

— Ах-ах. Прости.

— Почему ты так ее обвиняешь? Ее сердце, должно быть, торопилось.

Джереми так сказал и ухмыльнулся. Эмили покраснела под этим взглядом, который, казалось, знал все о ее чувствах. Даже если она уже видела его через домофонный экран, Эмили удивленно распахнула глаза, как будто она только сейчас увидела его, и посмотрела на Алана:

— Алан? Как ты тут оказался?

— Я закончил дела, и ночь все еще длинная. Учитель Рэйчел тоже скоро улетит, поэтому я хотел увидеть ее еще раз. Я думаю, будет сложно сопровождать вас в аэропорт. А также…

Алан собирался что-то сказать, но снова закрыл рот. Эмили же проговорила несколько неловко:

— И правда, завтра мы уже не сможем увидеться.

— Я могу войти?

— Конечно, проходи!

Эмили поспешно впустила его. Алан посмотрел на Рэйчел и ярко улыбнулся.

— Учитель. Я пришел.

— Почему ты пришел снова?

— Конечно, увидеть учителя.

Рэйчел пронзительным взглядом посмотрела на Алана. Она могла ясно видеть, что это была не единственная причина, но она позволила ему использовать ее имя только в этот раз. Рэйчел посмотрела на Алана, как будто она смотрела на своего милого внука и сказала.

— Сегодня мы хорошо провели время. Остро Олив. Я не так долго обучала тебя, но я горжусь тем, что даже без моих подсказок ты смог отыскать правильный путь.

— У меня все еще есть к чему стремиться. Однажды я открою ресторан, который будет больше, чем главный ресторан Острова Роуз.

— Правильно. Это имеет смысл, если ты действуешь по своему усмотрению. Надеюсь, что смогу увидеть это, пока еще жива.

— Вы будете жить еще 100 лет. Не говорите так, как будто Вы уже стареете. Вы все еще молоды!

— Если я буду жить на 100 лет дольше, мне будет 160. Ты предлагаешь мне жить в одиночестве еще 100 лет?

— Почему же? Среди моих друзей есть некоторые сексуальные старички, хотите, чтобы я познакомил Вас с кем-то из них? — Джереми игриво засмеялся и сказал.

Рэйчел даже не ответила, она вообще поступила так, как будто даже не слышала этого. Рэйчел ярко улыбнулась и посмотрела на Андерсона и Чжо Мин Джуна.

— Пришли мои ученики.

— Теперь я вижу, что действительно стал учеником учителя.

Слова Рэйчел были намного легче и приятнее, чем предыдущие. Этот тон голоса был незнакомым, но его было довольно приятно слушать. С возбуждением в голосе Андерсон сказал:

— Но учительская кухня, о которой Вы говорили … Вы говорите о том, что она находится в Венеции?

— Это единственное место, где я должна быть, не так ли? — сказала Рэйчел голосом, исполненным одиночеством и печалью. И затем посмотрел на Чжо Мин Джуна и Андерсона глазами, в которых отражались высокие амбиции, — Но я хочу, чтобы это место сияло больше, чем когда-либо. Я не сделаю это место гробницей Даниэля. Надеюсь, ты поможешь мне исполнить мое желание. Если только это произойдет, позже … Нет, я не должна говорить об этом сейчас.

Рэйчел собиралась что-то сказать, но закрыла рот. Она посмотрела на Каю и сказала:

— В любом случае, немного прискорбно, что мисс Кая выиграла. Я действительно сожалею, что не могу немедленно привести ее в свой ресторан вместе с вами.

— Но, учитель.

Алан открыл рот и сказал с лицом, которое отражало легкую обеспокоенность:

— Андерсон и Мин Джун — это, безусловно, опытные друзья. И у них также есть талант. И однажды они станут отличными шеф-поварами. Но … Ядумаю, что их можно сделать деми-шефами, но я понятия не имею, как их, с их неопытностью, можно допустить до роли шеф-повара. Что Вы собираетесь делать с ними в том месте?

— Это секрет, но… Алан, приблизь ко мне свое ухо.

Рэйчел что-то прошептала на ухо Алану. Алан широко распахнул глаза. как будто не мог поверить в том, что услышал.

— Этот человек? Нет, просто …

— Похоже, я все еще популярна.

Рэйчел улыбнулась с торжествующим выражением лица. Беседа, естественно, сосредоточилась на том, какой ресторан Рэйчел хотела запустить. Рэйчел проговорила голосом мечтающей девушки:

— Я найду форму, которую Даниэль носил, когда еще был жив. Меню будет постоянно немного меняться, и все блюда должны быть идеальными, такими, которые будут способны преодолеть симпатии и неприязни людей. Все сотрудники будут думать над этим вместе. Какое блюдо вы сделаете завтра, какие будут ингредиенты. Но, конечно, этого будет недостаточно. Потому что это ничем не отличается от других ресторанов. Мой опыт может принести старые блюда Даниэля, но трудно повторить понимание и воображение его необыкновенного вкуса. Вот почему я так сильно хотел тебя. Мин Джун.

Чжо Мин Джун просто смотрел на Рэйчел. Он смотрел на старуху, которая казалась слишком измученной, по сравнению с ее возрастом, но сейчас она буквально загорелась всей душой. Женщина сказала голосом, наполненным любовью, ожиданием и благодарностью:

— Спасибо, что пришел ко мне. Я помогу тебе, чтобы ты мог научиться использовать это чувство как можно лучше. По крайней мере, я сделаю это так, чтобы никто не смог следовать за тобой по вкусовому творчеству. Ты веришь в меня?

Он чувствовал себя подавленным, но решение уже принято. Он не мог отступиться, выбросить это предложение и убежать. Чжо Мин Джун резко открыл глаза. Возможно, окружающие люди могут сказать, что в его глазах был виден темный цвет глубокого отчаяния. Но он мог быть только таким. Он хотел вернуть доверие Рэйчел, даже если он должен был все поставить на кон:

— Я верю в учителя. И я это сделаю. Что бы ни случилось.

Рэйчел улыбнулась, и Чжо Мин Джун сделал то же самое. Хотя смысл его улыбки был немного другим…

То, на что он смотрел, возможно, будет таким же.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 143. Люди над перекрестком (часть 3)**

Даже после того, как Рэйчел долгое время рассказывала о вещах, связанных с ее рестораном, они продолжали беседовать. Когда ночь стала беспросветно темной и собралась превратиться в рассвет, Алан встал с места.

— Мне пора уходить, это был хороший день.

— А, подожди, пойдем вместе, я провожу тебя в гараж.

Эмили поспешно встала. Алан ухмыльнулся, но затем быстро спрятал довольное выражение лица. Когда они оба ушли, остальные продолжили сою беседу. Андерсон пристально посмотрел на Рэйчел, а Джереми и Сера разговаривали о чем-то своем. Когда ситуация так повернулась, только Кая осталась рядом с Чжо Мин Джуном.

Кая посмотрела на свой смартфон. Это не было сообщение, пришедшее от человека, который утверждал, что он ее отец. Во-первых, она даже не знала, было ли это правдой. И даже если бы это было так, она не хотела отвечать на него немедленно, чтобы не возникло ощущения, что она этого ждала. Кроме того, чтобы же это был за отец, который не за всю твою жизнь не позвонил тебе ни разу, и вдруг решил найти тебя после того, как ты стала знаменитой … Она боялась, что он может похож на одного из тех подонков, что часто показывают по телевизору.

"Возможно, он просто не мог связаться… Нет, это не так. Кая, возьми себя в руки. Ты не можешь поддаваться слабости!"

Теперь, для того, чтобы попытаться избавиться от этих мыслей, Кае пришлось задуматься над словами, которые наполнили экран ее смартфона. Большинство из них были разговорами людей после прямой трансляции.

Эллисон Раскин: Италия. Честно говоря, я не думаю, что я ела вкусную итальянскую кухню. Но, конечно же, есть еще итальянская пицца, приготовленная в печи … Интересно, это потому, что я американка? Но мне больше нравится американский стиль.

Сара Рубин: Итальянская пицца тоже вкусная! А все потому, что они насыпают туда в десять раз больше сыра.

Адам Джонс: @ Эллисон Раскин @ Сара Рубин. Вы просто больные, раз любите это.

Линда Кью: Мин Джун одновременно поймал четырех кроликов. Ресторан Мишлен, работа, трансляция, и Кая.

Кая Лотос: Вы уверены в последнем?

Линда Кью: @Кая Лотос Разве не все те, у кого есть глаза, уверенны в этом? Кстати, Ваш ник хорош.

Джонатан Роулинг: @Линда Кью @Кая Лотос Вы не знаете, действительно ли это она. Последний раз, когда у Каи брали интервью, она уделяла большое внимание интернет-реакциям.

Кая поспешно положила палец на кнопку удаления, но снова опустила его. Она думала, что если она удалит сообщение, они могут действительно заподозрить ее. Чжо Мин Джун наклонил голову к ней и кашлянул.

— Я не знаю, почему людям нравится то, что другие так говорят.

— Я тоже люблю это. Мне нравятся слова других людей.

— Ты не говорила подобного обо мне… Хотя, ты немного проклинала Андерсона.

— У многих есть стороны, которые они не хотят показывать другим людям. Однако пытаться скрыть их, говоря о других… Я бы не хотел чтобы на тебя смотрели с подобной точки зрения.

Не было никакой необходимости добавлять такие слова, как, по крайней мере пере ней. Чжо Мин Джун мельком посмотрел на фотографии, которые появились на телефоне Каи. Это были кадры из прямого эфира. Был один, где Кая и Чжо Мин Джун молча смотрели друг на друга в центра фотографии, сделанный персоналом. Они не понимали этого в тот момент, но они чувствовали себя странно, глядя на ситуацию сейчас, уже на картинке.

Кая повернула голову. Когда их два неловких взгляда встретились, осталась только еще большая неловкость. Чжо Мин Джун посмотрел на кухню и сказал.

— Ты не хотела бы устрой ночной перекус?

— К-конечно. Хорошо, пойдем.

Хотя ее агент, конечно же, предупредил ее о диете, потому что ей предстояло сделать несколько снимков для журнала, эти слова были вскоре стерты из ее головы. Когда они встали, другие тоже посмотрели на них. Кая сказал неловко:

— Мы собираемся сделать что-нибудь простенькое для перекуса. У вас есть какие-то заказы?

— Ммм … Было бы хорошо, если бы там был хлеб. У нас здесь есть печь?

— В отеле нет печи, можно рассчитывать только на помощь сковородки. Может быть, панкейки или крепы? Я быстренько сделаю их.

Когда Кая это сказала и собиралась уйти. Андерсон открыл рот и сказал:

— Хочешь, помогу?

— О, Дуксам, я очень ценю твое предложение, но мне кажется, что в таком случае я буду лишней.

Она говорила нежным тоном, но на самом деле это была явная проблема. Не существовало не единой возможности, чтобы Андерсон нежно разговаривал с Каей. Да и она сама в этот момент смотрела на него такими холодными глазами, словно обещала, что не оставит его в покое, если он даже попытается встать. В конце концов Андерсон ухмыльнулся и откинулся на спинку дивана, и Кая отвернулась от Андерсона и проворчала:

— Этот Андерсон всегда показывает свои мерзкие стороны.

— Разве?

— Ты действительно спрашиваешь меня об этом, потому что не знаешь этого?

Чжо Мин Джун отвернулся.

— Какой непослушный, — Кая ухмыльнулась и пробормотала себе под нос, а затем открыла холодильник. Было не понятно, является ли этот вариант обычным для данного отеля, или же все было подготовлено персоналом программы… Но внутри оказалось довольно много ингредиентов. Яйца, молочные продукты, сыр, консервы, порошок для горячего пирога и т. д. Кая открыла рот и спросила:

— Что мне сделать? Панкейки или крепы?

— Хм… Они немного не то…. что стоит есть по ночам, разве нет?

— А есть ли что-то хорошее, что можно было бы съесть ночью?

— Ничего другого в голову не приходит. Давай каждый сделает что-то одно? Я сделаю крепы, ты сделаешь панкейки. Кажется, тут хватит места, чтобы мы оба смогли работать

Кая посмотрела на плиту и кивнула. Она задавалась вопросом, было ли слишком мало места для них обоих, чтобы они могли стоять рядом, но это не имело особого значения.

Кая посмотрела в шкаф, а затем взялась за смесь для горячего пирога. Чжо Мин Джун посмотрел на это со странным выражением лица и спросил:

— Ты же шеф-повар, как ты можешь использовать это?

— Где-то есть правило, в котором говорится, что повара не могут использовать смеси?

Чжо Мин Джун достал ингредиенты, чтобы приготовить тесто, из холодильника. Даже если это называется ингредиентом, в них не было ничего необычного. Мука, молоко, яйца. После взбивания яиц, нужно положить муку до такой степени, что она загустила тесто посильнее, а, когда вы медленно добавляете молоко, тесто постепенно становится нужной консистенции.

Но, конечно, если вы пошли по оригинальному рецепту, было бы хорошо дать ему отдохнуть в течение часа или, по крайней мере, получаса. Но, честно говоря, было очевидно, что в данном случае это будет лишь обременительным. Чжо Мин Джун расплавил масло на сковороде и ухмыльнулся.

— Когда я создам свой ресторан, позже, мне нужно будет озаботиться отдельным пекарем.

— Да, ведь даже если у тебя хороший навык в чем-то, то обычно так и происходит. Потому что когда становишься шеф-поваром, тебе уже будет недосуг заниматься подобными вещами.

— Вот именно это меня всегда немного озадачивало. Я не понимал, почему человек с самым богатым опытом не работает на фронте.

— Ты говоришь так, словно уже изменил свое мнение.

— Да, благодаря Учителю Рэйчел.

— Учитель Рэйчел … Ты действительно начал восхищаться ею.

Кая посмотрела на Рэйчел. В ее взгляде можно было разглядеть легкий намек на ревность. Чжо Мин Джун взглянул в глаза Каи и сказал:

— Переверни его, а то панкейк сгорит.

— Ой, да.

К счастью, панкейки были довольно хорошо приготовлены. Будучи восхитительного коричневого цвета снаружи, внутри они имели ярко-желтый цвет цыпленка, и именно потому они казались просто умопомрачительными. После приготовления четырех панкейков, идентичных по размеру, Кая приготовила панкейк, который на этот раз был лишь в половину от ладони. Она поджарила только одну сторону, а с другой, она поместила какой-то джем, крем и т. д. И сложила его как полумесяц, а затем поместила на него маленькие фрукты, такие как вишня и черника.

Креп Чжо Мин Джуна был проще, чем у Каи. Точнее говоря, его было быстрее готовить. Во-первых, он был намного тоньше по сравнению с горячим панкейком. Поэтому не занимало много времени, чтобы приготовить его, и на блины, приготовленными таким образом, можно было добавить несколько ингредиентов. Сыры и тонкие ломтики ветчины, базилика и песто …или банан и шоколад, или клубника и сливки, и т.п.

Исключая тот факт, что вам приходилось делать тесто, не было лучшего блюда, чем креп, чтобы вкусно поесть. Нормальные люди чувствуют себя обремененными тем фактом, что им приходилось делать тесто, поэтому они часто не делали этого … Но, честно говоря, это была самая подходящая вещь, чтобы перекусить с семьей, когда лень заморачиваться с большой готовкой.

— … Ты уже все сделал.

Кая с сожалением пробормотала. Смысл этого заключался в том, что время, которое они могли провести вместе на кухне, также закончилось. Чжо Мин Джун взглянул на Каю и сказал, слегка отступая:

— Теперь ему нужно немного отдохнуть.

— Это не стейк, зачем что-то подобное делать с панкейками или крепами?

— Почему бы и нет? Чем абсурднее креативность шеф-повара, тем лучшие результаты он может принести. Нет. попробуем это в первую очередь.Аромат может быть странным, и ингредиенты, возможно, были не самыми лучшими…

Это было совсем не то, что Чжо Мин Джун, который мог узнать свежесть ингредиентов и оценку блюда через свою систему, должен был говорить. Кая посмотрела на Чжо Мин Джуна, он выглядел как-то беспомощно, но вскоре расслабился и сел на стул.

— Прекрасно. Твоя софистика… Я дам ей возможность пройти.

— Благодарю тебя за это.

Чжо Мин Джун налил кленовый сироп на панкейк, на котором уже было сливочное масло. Масло, которое было соответствующим образом расплавлено из-за теплоты горячего пирога, медленно распространяло эту жидкость. Аромат кленового сиропа с мгновение поборолся с ароматом масла, а затем смешавшись с ним, растекся по всему блину. Кая посмотрела на него мутными глазами и сказала:

— Мама почти не готовила для нас, она обычно заставляла нас есть сыр или ветчину в нормальном состоянии. Дело не в том, что моя мама была плохой, а потому, что у нее не было сил. Но одно из блюд, которые моя мама для меня готовила, это панкейки. Это легко и просто.

— Тебе нравилось? Я про панкейки.

— Интересно, но я не знаю. Вообще-то, я, возможно, ненавидела их. Иногда казалось, что моя жизнь отражалась на вершине этого панкейка. Но я понимаю, что сейчас… Сейчас, глядя на панкейки … Мне грустно, я хочу увидеть свою маму.

Говоря это, Кая придвинула к себе свое блюдо. Когда она нарезала панкейк, она делала это так, словно он был куском мяса. А потом положила кусочек в рот, аромат масла и уникальный сладкий аромат кленового сиропа ощущались так, словно таяли внутри панкейка. Она счастливо улыбнулась.

— Попробуй, это вкусно.

— Знаешь, я только что подумал о том, что это совершенно невероятно.

— Что?

— То, что я сижу за одним столом, что и Кая Лотос. Помнишь, как мы впервые встретились? Нет, как мы впервые заговорили? Тогда мы были на грани ссоры.

— Почему ты говоришь о прошлом. Это так скучно.

— Я просто подумал. Точно так же, как ты думаешь о своей матери, глядя на блин, я также могу вспомнить прошлое в этом ключе.

Кая поцарапала часть блинчика, которая была немного подгоревшей, вилкой и ничего не сказала. Чжо Мин Джун разрезал блин, в котором были сыр и ветчина, и отдал его Кае.

— Ты должна съесть сыр до того, как он снова затвердеет.

— Где тот человек, который только что говорил о том, что мы должны дать ему отдохнуть?

— Это был Чжо Мин Джун несколько минут назад, а не Чжо Мин Джун прямо сейчас.

— Ха… Как удобно. Я запомню этим слова.

Чжо Мин Джун ухмыльнулся и положил креп в рот. Шесть очков. Тут не было ничего особо выдающегося, но даже в этом случае оценка была вполне приличной, просто верная основам. И это было вкусно. Во-первых, поскольку качество самого сыра было хорошим, в то время как аромат сыра широко распространился, ощущения, вызываемые ветчиной, чувствовались намного четче. Нечего было сказать об эластичности крепа. Глядя на Каю и втянув тянущийся сыр, как спагетти, Чжо Мин Джун медленно прожевал и сказал:

— Если тебя что-то беспокоит, то ты всегда можешь мне сказать. В любое время.

— Почему ты внезапно мне это говоришь?

— Я не могу быть уверен, но в последний раз, когда ты смотрела на свой телефон, я был уверен, что у тебя какие-то проблемы.

Кая просто посмотрела на креп и сыр, который тянулся от него к ее рту.

Сурп.

Кая всосала сыр с целующим звуком. Она покачала головой с горькой улыбкой на губах.

— Как много трудностей в мире? Я не хочу по каждому поводу обращаться к тебе. Я уже говорила об этом в прошлый раз.

— Я не говорил тебе рассказывать мне все. Если это действительно трудно выдержать, мне бы хотелось, чтобы ты сказала мне. Только в этом случае.

— Хорошо, я сделаю это, если мне станет очень сложно. Но сейчас не время. Это еще не так сложно. Я немного истощена физически, но это потому, что я не могла нормально поспать в прошлую ночь из-за кое-кого.

— В этом ты не одинока. Я сейчас тоже чувствую сонливость.

— Ты хочешь спать? … А, я знаю это твое выражение. Ты думал о чем-то странном.

Не выдержав сонного взгляда Каи, Чжо Мин Джун отвернулся и прокашлялся, как будто что-то застряло у него в горле. Чжо Мин Джун торопливо открыл рот, стараясь скрыть смущение:

— П-подумай вот над чем… Ты уже определилась с тем, что будешь делать дальше? Я имею в виду, что ты будешь делать после того, как закончится работа с Великим Шеф-Поваром?

— Я не знаю. Пока предложение Рэйчел будет одним из моих вариантов. Что ты хочешь, чтобы я сделала?

— Это же очевидно, мне бы хотелось, чтобы ты пошла со мной в ресторан учителя Рэйчел. Это, конечно же, будет подходящим для тебя времяпрепровождением. Учитель Рэйчел … Она из тех, кого не очень-то легко понять…

— Судя по тому, как ты продолжаешь говорить о своей учительнице, создается впечатление. что она просто удивительная…

Кая завуалировала последние слова. Она смотрела в спину Чжо Мин Джуна с неловким выражением на лице. Чжо Мин Джун посмотрел ей в глаза. И тут же сглотнул. За их спинами Сера и Андерсон смотрели на них так, словно словно перед ними открывалась абсурдная картина. Андерсон спросил:

— Это действительно вкусно, когда вы едите только вдоем?

\* \* \*

Кая и Чжо Мин Джун, готовящие и общающиеся наедине, не стали основной темой группы. И это не потому, что это было не смешно. Эмили, которая выходила проводить Алана, не возвращалась, пока солнце не поднялось.

— Вы хорошо провели время?

— Фу, не дразни меня! Ничего не произошло.

Эмили покраснела от единственного вопроса, но все же ответила. Это было похоже на то, как Чжо Мин Джун провел ночь с Каей.

Но в отличие от случая между Чжо Мин Джуном и Каей, они не могли уделить достаточного внимания инциденту Эмили. Время для отъезда в аэропорт было близко. И время, когда они могли быть вместе, было ограничено. Вот почему, когда они расселись в автобусе, который вез их в аэропорт, они устроились так близко друг к другу, как будто они были любовниками, и не отдалялись.

Но даже так. они не могли замедлить ход времени. Рейс Каи был раньше, чем у них, и Чжо Мин Джуну оставалось только проводить ее до посадки. Он сказал ей приглушенным голосом:

— Желаю хорошего перелета!

— …Когда мы сможем встретиться?

— Я не знаю, я просто надеюсь, что встреча произойдет как можно быстрее.

— Я хочу сказать кое-что, и мне кажется, что я должна. Хотя ты можешь сказать, что это неважно…

Кая положилась на свою удачу. Не трудно понять, что это могло означать, но речь шла не только о Чжо Мин Джуне. Глядя на обеспокоенное выражение лица Каи, можно было точно узнать, что ее рот хотел произнести. Даже будучи трехлетним ребенком, вы вряд ли бы ошиблись.

— Но я не думаю, что это подходящая ситуация. Когда мы окажемся в более спокойной ситуации… тогда я и хочу тебе это сказать. И я думаю, что это будет в следующий раз, когда мы встретимся.

— Тогда мне нужно только скрестить пальцы и ждать?

— Интересно, тебе не нужно скрещивать пальцы, но я думаю, что было бы хорошо чистить зубы.

На слова Каи Чжо Мин Джун только улыбнулся и сказал:

— Ну тогда я точно буду отбеливать зубы. (п.р. Простите. Но тут и правда какая-то чушь…может быть, это устойчивые выражения? Я не нашла вариантов.)

Когда он закончил говорить это, Кая обняла Чжо Мин Джуна. Хотя камера записывала, она не возражала. Так они показали все, что могли показать. Если бы у них не было этого момента, они почувствовали, что сожаление в их сердцах станет слишком глубоким.

Больше они ни о чем не говорили. Потому что все, что они не могли выразить словами, было сделано этим объятием.

— Тогда я пойду…

Это были последние слова. Кая подошел к выходу, а затем исчезла, уходя в своем направлении. Чжо Мин Джун медленно повернулся. Кая продолжала идти своим путем. Ей пришлось. Чжо Мин Джун достал билет со своего нагрудного кармана и посмотрел на него. Программ Голод. Последний пункт назначения был написан жестким почерком.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 144. Руки Мастера (часть 1)**

Если бы Западному Союзу пришлось выбирать самое популярное блюдо в Азии, большинство людей, после некоторого размышления, скорее всего выбрало бы что-то из японских блюд. Хотя чистый аромат был бы немного слабоват, чтобы стать любимым блюдом большинства, это была наиболее подходящая еда, которую все любили и употребляли практически везде.

Чжо Мин Джун в основном любил лапшу, поэтому, очевидно, любил рамен. Честно говоря, просто глядя на эластичность, лапша удон была просто очаровательной. Но было не так много ресторанчиков, где подавали удон, которые могли бы показать качественное распространение вкуса и аромата этой чудесной лапши в своем блюде.

Собственно, это была неотъемлемая часть. Лапша удон была намного толще по сравнению с лапшой, которую используют обычно в раменах, и было сложно передать ее уникальный аромат в блюде, если вы были неопытны в этом вопросе. Конечно, если бы ее долго готовили, то неизбежно вкус передался блюду и полноценно раскрылся в нем, но тогда сильно пострадает эластичность лапши. Хотя история немного изменялась в зависимости от соотношения ингредиентов с тестом и временем ферментации, но даже если это бралось в основу, блюдо получалось по аромату даже слабее, чем рамен.

Вот почему он любил рамен больше, чем удон. Было важно то, что он был простым, но то, что ему больше всего нравилось, было то, что несколько ароматов ингредиентов представали в этом блюде в виде головоломки, а результат просто поражал своей простотой. Он думал, что, когда запахи ингредиентов, ароматных трав, свинины Чар Сиу, зеленой фасоли, зеленого лука и т. д. встречаются вместе с лапшой, то нет ничего, что могло бы быть лучше этого.

(П. п. Свинина Чар Сиу (Char Siu) – это свиная лопатка, замаринованная в специальном маринаде, а затем запеченная на гриле (в бытовых условиях; а в промышленных условиях ее готовят в специальных печах). Дословно переводится как – зажаренная на вилке. Знаменитое блюдо кантонской кухни, по достоинству оцененное не только в Китае, но и на Тайване, в Японии, Гонконге, Индонезии, Малайзии, Филиппинах, Сингапуре, Таиланде, Вьетнаме, на Гавайях и в других странах мира.)

Но не смотря на то, что это блюдо нравилось ему так сильно, тем, что занимало голову Чжо Мин Джуна прямо сейчас, были суши. Точнее говоря, блюда, связанные с рыбой. Причина была проста.

11.03.11, Великое Восточно-Японское Землетрясение (1).

Это землетрясение, которое получило название — 11.03.11, Великое Восточно-Японское Землетрясение, которое должно будет произойти немногим более. чем через полгода. После этого большинство ингредиентов, которые придут из Японии, подвергнутся большому сомнению, потому что все боялись, что они подверглись радиоактивному облучению. Через несколько лет японское правительство, конечно же, заявило, что эти продукты совершенно не влияют на организм человека, но, честно говоря, трудно было поверить этим словам.

Скорее всего, это была последняя возможность съесть настоящие суши в их истинном виде и свежем состоянии. По прошествии некоторого времени, даже если бы у вас были деньги и сила, вы не смогли бы получить такую еду, так что оставалось только здесь и сейчас.

— Я бы съел много рыбы.

Слюна собралась у него во рту. Терпуга (2) на гриле, отварная треска в соевом соусе, суши и т. д. Что также успокаивало его, это то, что он сможет есть еду с правильным белым рисом. После окончания Великого Шеф-Повара он некоторое время оставался в Корее, но после этого он не мог есть правильную еду с белым рисом и гарнирами.

— Похоже, ты действительно этого ожидаешь. Кажется, ты настроен лучше, чем когда мы отправились на Остров Олив?

Утро. Андерсон посмотрел на него, когда они покидали Токийский аэропорт, так, как будто это было нечто потрясающее. Чжо Мин Джун улыбнулся и сказал:

— Ты, наверняка помнишь, что эта поездка длиться уже долгое время.

— И ты так радуешься, что мы приехали на трансляцию сюда?

— Подожди, ты поймешь это, когда придет время. — ответил Чжо Мин Джун с горечью в голосе. Он сожалел, что ничего не может сделать, даже зная, что произойдет великое землетрясение. Но даже в этом случае, если бы он сказал: "В марте следующего года произойдет великое землетрясение, поэтому необходимо эвакуироваться", — как бы это повлияло на результат? Сколько сумасшедших людей воспримут его слова как должное?

Он не вернулся в прошлое, чтобы стать героем или оракулом. Хотя это тревожило его сердце, настало время сосредоточиться на приготовлении пищи и трансляции. Чжо Мин Джун повернулся, чтобы посмотреть на Мартина и спросил.

— Итак, как мы будем действовать сегодня?

— Это просто: вы сейчас отправитесь отсыпаться, а потом пойдете туда, где хотите поесть, вам не нужно беспокоиться о стоимости пищи.

— Сегодня ты очень щедр.

— Япония — неторопливая страна.

После слов Мартина, Чжо Мин Джун осмотрелся вокруг. Глядя на дорогу, наполненную автомобилями, возможно, потому, что сейчас было рабочее время, он не мог согласиться со словами Мартина. Мартин продолжал говорить со спокойным лицом.

— Пообщайтесь друг с другом и распределитесь на пары. Я не буду встревать.

Сразу после того, как Мартин закончил говорить, голова Чжо Мин Джуна и голова Андерсона повернулись к одному человеку. Это была Рэйчел. Затем, к ней повернулся и Джереми, ворча с угрюмым выражением лица:

— Даже в старости, мне кажется, что я не такой популярный тип.

— Эй, почему Вы такой? Джереми, пойдемте со мной.

— Хохо, хватит ли этого старика?

— Опыт эпикурейца не согласуется с возрастом. Я хочу сравнить свой и Ваш, Джереми, опыт сегодня.

Эмили ярко улыбнулась и взяла Джереми под руку. Сера посмотрела на Эмили и ухмыльнулась.

— Держать под руку другого мужчину, Алан возненавидел бы его, если бы увидел это.

— Алан уже не маленький ребенок… Да и вообще, какое Алан имеет к этому отношение?

Сера собиралась ответить инстинктивно, но затем поймала на себе взгляд Эмили. Сера пожала плечами и повернулась, чтобы посмотреть на Чжо Мин Джуна и Андерсона. Она протянула руки и сказала игривым голосом:

— Один из вас должен немедленно уйти от Рэйчел и прийти ко мне в команду?

-Хм…

Рэйчел внимательно посмотрела на Андерсона и Чжо Мин Джуна. Но она не долго думала. Она посмотрела на Андерсона с сожалением:

— Андерсон, я хочу провести дегустацию с Мин Джуном на этот раз. Как насчет того, чтобы провести этот день с более молодой и красивой женщиной, чем я?

— Да, я понимаю.

Андерсон выглядел немного грустно, но он не сказал ничего лишнего и просто кивнул. Противиться словам Рэйчел для него было чем-то совершенно невообразимым. Сера скрестила руки на груди и подняла угол рта:

— Было бы хорошо, если бы ты пришел ко мне с самого начала, верно?

— …Поехали.

Когда команды Андерсона и Эмили исчезли, естественно, остались только Чжо Мин Джун, Рэйчел и операторы, которые отвечали за них вместе с некоторыми сотрудниками. Чжо Мин Джун посмотрел на Рэйчел и спросил:

— Учитель, что бы Вы порекомендовали?

— Хм, интересно. На самом деле, рестораны, которые находятся в Японии, — это в основном европейские рестораны … В такие моменты ты должен верить своим ногам и носом. Как насчет того, чтобы ходить туда, где вкусно пахнет?

— Но в случае с суши-ресторанами там будет пахнуть исключительно рыбой.

— Ты хочешь поесть рыбы?

— … На самом деле, да, мне любопытно. Насколько суши, приготовленные в Японии, будут вкусными? В Корее были люди, называемые мастерами суши, но те места, где они работали, были такими дорогими, что я даже не думал о том, чтобы посетить их.

— Возможно, так и есть, но разве это не потому, что ты думал, что суши везде одинаковые?

Рэйчел улыбнулась так, как будто она все это знала, Чжо Мин Джун смущенно улыбнулся и кивнул:

— На самом деле это так. В конце концов, суши — это только вкус и аромат нескольких ингредиентов и риса … Я также задаюсь вопросом, есть ли явная разница в том, как мастер их формирует. Как Вы думаете, учитель?

— Мин Джун, ты помнишь, что я сказала в прошлый раз? Чтобы еда стала вкусной, тебе нужно в нее вложить свое сердце.

— Да.

— Если ты считаешь, что вещи, которые ты не можешь увидеть своими глазами, такие как сердце и душа, могут изменить вкус. То нарезка и формирование… Разве тебе не кажется правдоподобным тот факт, чтобы длительный опыт может изменить аромат?

Слушая это в таком ключе, это казалось приемлемым. Но он не мог думать, что метод формирования риса и нарезки рыбы — это та удивительная переменная, что сможет изменить оценку приготовления.

Казалось, что эти мысли появились на его лице. Рэйчел посмотрела на Чжо Мин Джуна мягким взглядом, а затем слегка ущипнула за щеки. Чжо Мин Джун не уклонился от нее. Рэйчел казалась его настоящей бабушкой, но кроме этого, он чувствовал себя взволнованным от того, что делала Рэйчел. Подобно тому, как его образец для подражания Кая стала ему другом и товарищем, Рэйчел была человеком, восхищения к которому было достаточно, чтобы сбившись с пути, следовать за ней куда угодно.

— Пойдемте съедим что-нибудь прямо сейчас. Сколько бы раз мы не спорили по этому поводу, лучше один раз попробовать, чем продолжать спорить.

— Ты говорил, что не знаешь, куда идти.

— Вот почему мы должны немедленно начинать поиски.

Место, куда они направлялись, было жилой улицей немного вдалеке от главных улиц. Были несколько ресторанов, которые попадали в поле зрения, пока они шли мимо других улиц, и Мартин несколько раз открывал рот и рассказывал им о старых ресторанах. Были места, которые стояли в течение 50 лет, а некоторые, которые хвастались своей столетней историей.

В это время Чжо Мин Джун не скрывал своей зависти. Потому что было трудно найти 100-летний ресторан в Корее. После войны 25 июня (3) несколько ресторанов навсегда прекратили свое существование, но было также много случаев, когда рестораны закрывали свои двери, потому что некому было продолжать их дело. Чжо Мин Джун сказал:

— Глядя на то, как рестораны с длинной историей закрывают свои двери, я чувствую себя очень печально.

— В настоящее время есть много случаев, когда владельцы передавали свои рестораны своим ученикам, а не своим детям.

Рэйчел говорила так и смотрела на Чжо Мин Джуна с очень задумчивым выражением лица. Поскольку этот взгляд был чрезвычайно тяжелым, Чжо Мин Джун бессознательно захотел отвести глаза. Рэйчел тихо рассмеялась и спросила:

— Если я планирую сделать тебя своим преемником, уверены ли ты в том, что сможешь нести мое наследие?

— Нет.

Это был действительно глупый ответ. Рэйчел сурово посмотрела на Чжо Мин Джуна, словно упрекнула его в неверии в себя. Чжо Мин Джун начал говорить осторожно:

— Я чувствую, что сейчас мне много чего недостает, но если Учитель Рэйчел научит меня всему, чего мне не хватает… Даже если мне придется не спать ночами, я сделаю это.

— Ты неожиданно проницателен. В конце концов, твои навыки будут зависеть от моих действий? Ахаха. Хорошо. Вызов — это всегда хорошо, даже если ты стареешь.

Рэйчел рассмеялась, говоря это. А Чжо Мин Джун в этот момент остановился. Даже во время разговора он смотрел на маленькие окошки ресторанчиков, в которых можно было увидеть то, что происходит внутри. Даже если бы он не заходил, он мог видеть приготовление блюд.

В случае с суши-ресторанами, даже если они были хорошими, большинство из них находилось на пределе 6 баллов. Это произошло не потому, что им не хватало способностей, а потому, что суши были в основном простым блюдом. Затем проводник прошептал что-то в ухо Мартину. Мартин вскоре указал на ресторан и сказал.

— Вам для информации: он говорит, что вот этот ресторан насчитывает около 170 лет в своей истории.

На этих словах Чжо Мин Джун повернул голову, а затем на его лице появилось странное выражение. Глядя на стены, построенные с помощью оконных стекол, и общее оформление внутри трудно было поверить, что ему было 170 лет.

— Но здание довольно новое.

— Говорят, что первоначальное здание было слишком старым, поэтому им пришлось перестроить его.

— Ммм …

Чжо Мин Джун издал стон. Не важно, какое это здание. Но системное окно, которое он видел за стеклянными стенами, было непонятным. Было много блюд, которые остановились на 5 баллах по приготовлению пищи, и он едва нашел блюда за 7 баллов, но, как и остальные, они были совершенно простыми. Даже если суши были простым блюдом, это был очень низкий балл для места, которое насчитывает 170 лет в своей истории. Это было странно.

"… качество не так хорошо?"

Среднее. Он нигде не видел высокой оценки. Все качества суши были средним. Чжо Мин Джун посмотрел окружающих его людей и спросил:

— Но этот магазин… у него хорошая репутация? По сравнению со своей его историей, я думаю, что качество не очень хорошее.

— .. Ты можешь понять это, просто взглянув на его внешний вид?

— Да, судя по тому, что я вижу, они используют рыбу среднего качества…

Мартин показал удивление на лицу, а затем начал разговаривать с гидом. На лице гида отразилось смущение, и он наклонил голову, а затем схватил свой мобильный телефон и начал что-то искать. А потом открыл рот с удивленным выражением лица.

— Ах, конечно, репутация в последние несколько недель сильно ухудшилась. Теперь на кухне стал работать сын последнего босса, но, кажется, ему ее сильно не хватает навыков. Извините, прошло некоторое время с тех пор, как я посещал это место, так что недостаточно располагаю информацией.

На этих словах Мартин, персонал и операторы все посмотрели на Чжо Мин Джуна с удивленными лицами. Рэйчел кивнула с гордым выражением лица:

— У тебя, конечно же, хорошее понимание еды. Нелегко понять состояние рыбы только с помощью зрения. Похоже, ты много научился.

— Мне кажется, что дело тут не столько в обучении, сколько в том, что у меня хорошо развиты чувства.

— Нет необходимости так скромничать. Усилия в конечном итоге всегда проявляются.

Рэйчел посмотрела на Чжо Мин Джуна и продемонстрировала улыбку, которой так не хватало, и которая делала ее прекрасной. Чжо Мин Джун увидел это лицо и бессознательно рассмеялся. Хотя в этой ситуации было некоторое недопонимание, он не мог не чувствовать себя скверно, когда она проявляла такую искреннюю доброжелательность. Рэйчел открыла рот и сказала:

— Поскольку ты так хорошо разбираешься в этом, я могу смело доверить выбор ресторана тебе, Мин Джун. Так что же. мой ученик, ты будешь сопровождать меня?

— Я сделаю все возможное.

Чжо Мин Джун слабо улыбнулся и слегка приподнял локоть. Рэйчел положила ладошку на эту руку, и они медленно пошли. Если бы они были представителями разных рас, то выглядели бы как мать и сын в очень хороших отношениях. Они казались очень близкими людьми.

Он поочередно проверял происходящее на кухнях через окна. Конечно, были случаи, когда он не мог видеть балл по блюдам, потому что не было клиентов, но в данном случае было очевидно, что ресторан, в котором нет клиентов, просто не может быть восхитительным.

И вот в один момент он остановился перед каким-то рестораном. Внутри было довольно много клиентов, но было много и тех, кто просто проходил мимо. Но взгляд Чжо Мин Джуна фиксировался исключительно на блюдах. Большинство из них были на семь баллов. Кроме того, был также один вид суши со счетом 8 баллов. Чжо Мин Джун бессознательно разразился смехом.

"Суши с яйцом, хех".

— Пойдем сюда.

— Разве это не похоже на другие места?

— Да, качество хорошее, и более того, тут привлекательная форма риса, а рыба кажется по-настоящему свежей.

Честно говоря, последние слова были просто для похвалы. Потому что он не мог сказать, что "навык готовки тут выше, чем в остальных местах. Войдем…"

Но в этот момент проводник что-то шепнул Мартину с удивленным выражением лица.

— Этот ресторан… Это сравнительно новый ресторан суши. Только люди, которые знают об этом, знают, что кто-то, кто отвечал за японскую кухню в отеле в Шанхае, запустил его. Репутация настолько хороша, что это кандидат на получение Мишлен. Нет, но кто этот человек? Даже если бы он был кем-то, знакомым с японскими суши, я не знаю никого, кто мог бы понять качество пищи лишь взглянув не нее…

Гид посмотрел на Чжо Мин Джуна, как бы внимательно изучая его. Мартин и гид оба смотрели на Чжо Мин Джуна, и Мартин преисполнился радости.

— Он — кулинарная фея, что послана мне Богом.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Землетрясение у восточного побережья острова Хонсю в Японии (яп. 東北地方太平洋沖地震 То:хоку тихо: Тайхэйё:-оки дзисин, "Землетрясение в Тихом океане, оказавшее влияние на регион Тохоку"), также Великое восточно-японское землетрясение (яп. 東日本大震災 Хигаси Нихон дайсинсай) — землетрясение магнитудой, по текущим оценкам, от 9,0 до 9,1 произошло 11 марта 2011 года в 14:46 по местному времени (8:46 по московскому времени). Эпицентр землетрясения был определён в точке с координатами 38,322° с. ш. 142,369° в. д. восточнее острова Хонсю, в 130 км к востоку от города Сендай и в 373 км к северо-востоку от Токио. Гипоцентр наиболее разрушительного подземного толчка (произошедшего в 05:46:23 UTC) находился на глубине 32 км ниже уровня моря в Тихом океане.

Это сильнейшее землетрясение в известной истории Японии и седьмое, а по другим оценкам даже шестое, пятое или четвёртое по силе за всю историю сейсмических наблюдений в мире. Однако по количеству жертв и масштабу разрушений оно уступает землетрясениям в Японии 1896 и 1923 (тяжелейшему по последствиям) годов.

Землетрясение произошло на расстоянии около 70 км от ближайшей точки побережья Японии. Первоначальный подсчёт показал, что волнам цунами потребовалось от 10 до 30 минут, чтобы достичь первых пострадавших областей Японии. Через 69 минут (в 15:55 JST) после землетрясения цунами затопило аэропорт Сендай.

Сразу после землетрясения учёные сделали прогноз, что в течение месяца после первого удара в Японии могут происходить землетрясения магнитудой выше 7.

2. Терпу́говые (лат. Hexagrammidae) (также встречаются названия терпуги, морские линьки) — семейство морских лучепёрых рыб отряда скорпенообразных. В рамках отряда формирует отдельный подотряд Терпуговидные (Hexagrammoidei).

В анлейте рыбку назвали: Atka mackerel. Но я не нашла на русском точного перевода. Если что вы всегда можете посмотреть ее по этому названию в английской википедии. А выглядит рыбка так:

3. Коре́йская война́ — конфликт между Северной и Южной Кореей, длившийся с 25 июня 1950 по 27 июля 1953 года (хотя официального окончания войны объявлено не было). Часто этот конфликт времён холодной войны рассматривается как опосредованная война между США c их союзниками и силами КНР и СССР. В состав северной коалиции входили: Северная Корея и её вооружённые силы; китайская армия (поскольку официально считалось, что КНР в конфликте не участвовала, регулярные китайские войска формально считались соединениями так называемых "китайских народных добровольцев"); СССР, который также официально не участвовал в войне, но во многом взял на себя её финансирование, а также снабжение китайских войск. Многочисленные военные советники и специалисты были отозваны из Северной Кореи ещё до начала войны, а во время войны отправлены назад под видом корреспондентов ТАСС. Со стороны Юга в войне принимали участие Южная Корея, США, Великобритания и ряд других стран в составе миротворческих сил ООН.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 145. Руки Мастера (часть 2)**

Не обратив внимания на сосредоточенные на них взгляды руководства, Чжо Мин Джун и Рэйчел медленно вошли в ресторан. Стены были светлыми, и внутри ресторана пахло свежестью, очевидно, благодаря прибитым к рамам на полу ветвям деревьев, очищенных от коры.

— Я готов вам помочь!

Рабочие кричали энергичными голосами по-японски. Рэйчел и Чжо Мин Джун не знали, как говорить по-японски, но даже так, они понимали, что к ним обращаются с приветствием.

Ресторан, который был не таким уж широким, был заполнен довольно большим количеством клиентов. Это доставляло сотрудником небольшие сложности. Один из сотрудников ресторана внимательно осмотрел сопровождающие их камеры и неодобрительно покачал головой. Затем он обратился к Мартину через гида. Через некоторое время Мартин сказал.

— Кажется, что всем сотрудникам сложно войти. Первая Рэйчел и Мин Джун, вы входите … Я буду держать камеру.

Сказав так, Мартин получил маленькую цифровую камеру от кого-то из своих помощников и радостно улыбнулся. Они втроем подошли к столу, стоящему рядом с кухней, где повара стояли за стойкой, имевшую форму бара. Когда они устроились, к ним подошел мужчина, на вид которому было около пятидесяти и открыл рот.

— Вы иностранцы. Вы приехали на экскурсию?

Хотя он говорил с сильным японским акцентом, у них не возникло проблем с пониманием его речи. Рэйчел мягко улыбнулась и сказала:

— Мы ведем трансляцию во время осмотра достопримечательностей.

— Отдыхать и работать одновременно, это как-то немного странно, вы не находите? Я — Ямамото Кенджи. Вы можете меня звать просто Ямамото.

— Ах, Рэйчел Роуз.

— Я — Чжо Мин Джун

— Мне показалось, что ты японец, но ты, на самом деле, кореец.

Ямамото на мгновение посмотрел на Чжо Мин Джуна, как будто это было неожиданно. Чжо Мин Джун также посмотрел на него. Нет, точнее, он посмотрел на его статистику. Кулинарный уровень 7. Честно говоря, по сравнению со средним, это было не так уж и удивительно.

Но, думая о том, что более половины блюд, которые он приготовил, были суши, он не знал, был ли этот уровень потрясающим или нет. Возможно, если бы он мог видеть его окно, как свое окно мастерства, он бы смог увидеть такую фразу, как "Понимание суши — мастерство 85%". Чжо Мин Джун слегка открыл рот и проговорил:

— Есть кое-что, что я хотел бы попробовать в первую очередь. Это возможно?

— Если Вам что-то нужно, мы сейчас же это приготовим.

— Я хочу эти суши с яйцом.

После слов Чжо Мин Джуна, Рэйчел посмотрела на него так, как будто не могла его понять. Это была известная поговорка: если вы хотите узнать уровень суши-ресторана, вам вам нужно сначала попробовать их яичные суши. Однако не говорил ли Чжо Мин Джун недавно, что он собирается войти в этот ресторан, оценив текстуру рыбы? Тогда не было необходимости есть яичные суши, чтобы узнать уровень.

Но реакция Ямамото, которая последовала за ним, заставила Рэйчел немного удивиться.

— Вам повезло. На самом деле, настоящие постоянные клиенты всегда едят по крайней мере одну порцию суши с яйцом, когда приходят сюда.

— Суши с яйцом? Неужели они чем-то отличаются от того, что подают в остальных ресторанах?

— Разве? Я просто всегда верен основам.

— Мммм….Хорошо, тогда и мне порцию.

— Как пожелаете.

Суши с яйцом приготовили быстро. Положив на поднос яичные суши, соевый соус и имбирь, Ямамото сказал тихим голосом:

— Мы не даем клиенту более одной порции яичных суши. Их достаточно много, но количество, которое мы можем изготовить ежедневно, ограничено. и есть несколько человек, которые опаздывают, и в случае, если мы дадим больше одной порции посетителям, они просто не смогут их съесть.

Когда он так говорил, он уже нервничал. Чжо Мин Джун посмотрел на суши с яйцом.

[Суши с яйцом]

Свежесть: 93%

Происхождение: Скрыта (потому что слишком много ингредиентов)

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 8/10 .

Не было никакой разницы в том, что он видел снаружи. Но когда он увидел это ближе, изумление просто накрыло его волной. Нежное мясо внутри было разрезано так гладко, словно его резали остро заточенной линейкой, оно демонстрировало приятный коричневый цвет, как будто было приготовлено первоклассным заклинателем кулинарного мастерства. Его текстура не была не слишком гладкой, не слишком грубой.

— Кажется, это рецепт из Саппоро.

— При приготовлении яичных суши, если вы поддерживаете температуру сковороды постоянной, внешний вид яйца также будет ровным и гладким. Для этого мы готовим яйцо на кастрюле, которая медленно нагревается очень медленным огнем.

Чжо Мин Джун положил яичные суши в рот. Когда он закрыл рот, тот был наполнен магией вкуса. Сок, который наполнил рот после того, как суши были раздавлены с помощью языка и зубов, наполнил все поры внутри его языка.

[Вы узнали рецепт яичных суши Ямамото!]

"Этот аромат … он сумасшедший."

Эот было настолько возбуждающим, что он даже не обратил внимания на системное сообщение.

С другой стороны, Ямамото смотрел, как Чжо Мин Джун и Рэйчел поглощали его суши. В случае с Чжо Мин Джуном он увидел, что тот раздавил яичные суши языком внутри своего рта, тогда как Рэйчел надкусила суши, чтобы они могли одновременно коснуться яйца и риса своим языком. Ямамото спокойно сказал:

— Мисс Рэйчел, Вы тот тип людей, который прекрасно разбирается в аромате и старается его ощутить в полной мере.

— Вы говорите это из-за того, как я надкусила суши?

— Да, люди, которые хотят почувствовать вкус всех блюд, предпочитают делать именно так. С другой стороны, люди, которые хотят почувствовать всю глубину аромата, делают так, как сделал Мин Джун.

— Вы очень интересный человек. В ответ, могу ли я проанализировать эти яичные суши?

— И что же Вы хотите там проанализировать?

Ямамото посмотрел на Чжо Мин Джуна с интересом, отразившемся на лице. Чжо Мин Джун слабо улыбнулся и ответил:

— Мне было интересно, могу ли я назвать ингредиенты, которые присутствуют в этих яичных суши. Вообще-то, двое из нас — шеф-повара.

— Я знал это с самого начала. Шрамы у вас на руках — такие могут быть только у шеф-поваров. Правильно определить ингредиенты … Если это интересно клиенту, я согласен, но предупреждаю, что будет довольно сложно определить все ингредиенты правильно.

На лице Ямамото появилась уверенная улыбка. Было много людей, которые пытались узнать метод приготовления этих яичных суши. Кроме того, были даже люди, которые продолжали приходить в этот магазин в течение нескольких месяцев, чтобы продолжать есть лишь одну порцию этих суши.

Это был не тот рецепт, который молодой специалист может распознать лишь после одного укуса. При этой мысли Ямамото посмотрел на этого молодого повара. Но через некоторое время взгляд Ямамото не мог не вздрогнуть.

— Масло и бульон. Во-первых, похоже, что эти две вещи отличаются от тех, что используются в других местах.

Он сразу понял это. Но Ямамото не разозлился. Вскоре он ответил спокойным голосом.

— Если есть что-то, что вы можете найти различного в яичных суши, то, скорее всего, это именно так. Разве это не очевидно? Это много …

— Да, это может быть очевидно. Тогда могу ли я глубже выразить свою мысль?

Ямамото поколебался. Как только он сказал, что все в порядке, он почувствовал, что методы приготовления его яичных суши, которые разрабатывались в течение десяти с лишним лет, будут обнаружены в одно мгновение. Но этого не могло случиться. Как бы ни был чувствителен язык человека, невозможно было понять композицию, просто попробовав его блюдо один раз. Ямамото вскоре успокоил свое сердце и ответил.

— Поступайте так, как считаете нужным, если сможете, конечно.

— Каштановое масло и масло кедрового ореха.

Чжо Мин Джун ответил немедленно. Лицо Ямамото заледенело. Чжо Мин Джун продолжал говорить спокойным голосом.

— Здесь 9 частей масла кедрового ореха и одна часть каштанового масла, Вы смешали два этих масла и приготовили яйцо на этой смеси. После взбивания каждого яйца вы положили … половину ложки бульона. Должен ли я также сказать состав бульона?

Ямамото не смог сразу ответить. Нет, он точно не сможет дать полный список ингредиентов бульона. Он понимал, что парень мог почувствовать аромат каштанового масла и масла кедрового ореха, потому что это было легко. Но получить соотношение и количество порций бульона в одном приготовленном яйце было то, чего он даже не мог себе представить. Ямамото дрожащим голосом произнес, посмотрев на свое окружение:

— Это … Это что-то вроде скрытой камеры?

— Нет. Это обычная программа посещения ресторана.

— Тогда это просто … Это не имеет смысла.

— У него абсолютное чувство вкуса.

Рэйчел ответила спокойным голосом. На этих словах Ямамото посмотрел на Рэйчел и Чжо Мин Джун округлившимися глазами. Ямамото сказал дрожащим голосом.

— Значит ли это, что он может узнать состав любого блюда, которое он ест?

— Да, этот парень довольно знаменит в Америке. Я также знаю, что он довольно знаменит в родной стране, в Корее.

Это не заняло много времени, когда хаос на лице Ямамото сменился на ожидание и волнение. У него не было причин не верить в это. Если бы это было ложью, как бы он мог так легко получить рецепт?

Вместо того, чтобы рассердиться, он почувствовал, что его кровь закипает в груди. Художники нуждаются в людях, которые понимают их рисунки, а шеф-поварам также нужны люди, чтобы точно пробовать их пищу. Ямамото сказал голосом, полным амбиций:

— Если это действительно так … Можете ли Вы сказать мне, какое чувство вызывают у Вас мои яичные суши?

— Это было восхитительно. Пока что я могу Вам сказать только это. Было так хорошо, что я подумал, есть ли суши лучше, чем эти. Текстура была забавной, возможно, из-за рисовых зерен, которые были размещены равномерно… И яйцо было действительно мягким и нежным, как рулетик в нежном яйце. Это были хорошие суши. Я хочу быстро съесть следующие …

— Ах, да, конечно, но до этого, съешьте кусочек имбиря.

— Вы об этом говорите?

Чжо Мин Джун повернул голову. Тонкий имбирь лежал на небольшой тарелочке. Ямамото кивнул.

— Это ослабляет послевкусие, и это прокипяченный имбирь, который усиливает аромат имбиря. Когда вы едите суши после того, как съели это, вы почувствуете, что вкус действительно отличается.

Чжо Мин Джун и Рэйчел схватили по кусочку имбиря и съели его. Рэйчел пораженно выдохнула:

— Это не тот уровень, что просто ослабляет предыдущий вкус. В моем рту остается только мягкость, и я чувствую, что он источает в моем рту кисло-сладкий вкус и аромат.

— Дело не в том, что вкус отличается. Похоже, он не совсем стандартный. Судачи.

— Это не только то, что уксус, похоже, не нормальный. Судачи (1). В нем есть сок судачи. И не только это … Кажется, это немного менее зрелые судачи с более сильным вкусом. Правильно?

Ямамото задрожал и покраснел. Он уже отбрасывал свои сомнения, но, когда юноша говорил об этом, он снова удивился, определенно, вкус Чжо Мин Джуна был намного глубже, чем он предполагал. Вы могли бы понять, что это были судачи. Но откуда вы могли знать, что он не совсем созрел? Да, конечно, он использовал менее зрелые судачи из-за разницы в ароматах, но это было просто невероятно, что Чжо Мин Джун оказался прав, это вызывало дрожь по всему телу.

— Я не думаю о Вас, как о клиенте, но … на моей кухне появился монстр.

Он не верил, что такое может быть на самом деле, но просто не мог не задаваться вопросом, не был ли парень перед ним кицунэ (2). Но если это был сон, он был хорош сам по себе. Он хотел слышать мнение этого монстра, обладавшего абсолютным чувством вкуса.

Ямамото открыл рот.

— Есть много условий для хороших суши. Рыба, подходящая для каждого сезона, качество, тщательный уход и деликатное обращение с ножом, а также вкусные рисовые зерна и хорошо растертое васаби (3). Не могли бы вы попробовать этот васаби?

Васаби размером с зерно размещали в блюдцах Чжо Мин Джуна и Рэйчел. Они ждали боли пряного аромата, который скоро должен был наступить, и положили васаби в рот. Глаза Чжо Мин Джуна стали большими. Это было нежно. Это, безусловно, был васаби, но ему казалось, что он просто положил в рот крем с сахаром. Конечно, через некоторое время резкий пряный аромат обжог его нос, но шок сладкого вкуса был слишком глубоким.

— Васаби … сладкий. Как это возможно?

— Судя по тому, что Вы так удивлены, Вы никогда не бывали в хорошем суши-ресторане. Васаби промышленный и васаби ручной работы совершенно разные. И есть случаи, когда рестораны смешивают рисовый порошок, крахмал и т. д. в васаби. Но васаби хорошего качества может дать такой глубокий аромат, только с постепенным растиранием и добавлением сока, конечно же

Ямамото поднял стальной лист. Этот стальной лист выглядел так, словно на самом деле он являлся чьей-то кожей, только затвердевшей. Кроме того, когда он положил на него перец чили и, накрыв другим листом, медленно повернул его по часовой стрелке, сок перца стал просачиваться в васаби без единого звука.

— Направление и сила растирания также важны. Поскольку в тот момент, когда вы повредите структуру, аромат рассеится.

— …

— Посмотрите на лица людей. Если глаза изменить лишь на длину зерна риса, внешний вид изменится. То же самое с васаби и суши. Если все в порядке, могу ли я порекомендовать вам следующие суши?

— Ах, да, я полностью на Вас полагаюсь.

Как только Ямамото получил разрешение, он вынул откуда-то со стороны тунца. На одной стороне была сажа, как будто она была приготовлена с помощью открытого огня, а на другой стороне мясо было неповрежденное, как будто оно было просто приготовлено дымом.

— Это тунец, приготовленный на медленном соломенном огне, точно так же, как в эпоху Эдо. Тунец — рыба с большим количеством крови, поэтому трудно полностью стереть рыбный запах. Вот почему мы улавливаем запах тунца, обрабатывая его дымом от медленного соломенного огня.

Нож для сасими, который использовал Ямамото, спокойно разрезал кожу тунца. Казалось, что едва нож коснется острием кожи, как ее часть оторвется и упадет. Но нет, нож для сасими разрезал тунца без какого-либо сопротивления, точно так же, как нарезал бы масло.

Следующий шаг был привычным. Он смочил одну руку водой и положил на нее рис с другой руки. Он смазал тунца васаби и положил его на подготовленный рис, делая это очень ловко, без лишних движений.

"8 баллов".

Он думал, что такими будут только суши с яйцами, но оказалось, что это не так. Возможно, это было потому, что, в отличие от других суши, в этих использовалась готовка на огне, так что у него было больше возможностей для поднятия очков. Когда Чжо Мин Джун протянул пальцы, чтобы схватить суши, помещенные на блюдо перед ним, Ямамото покачал головой:

— Вы еще не можете его съесть, Вам нужно подождать, пока температура риса и рыбы не станут похожи друг на друга. Эта температура действительно важна. Именно поэтому люди, которые едят суши прямо перед кухней и люди, которым приносят блюда дальше в зал, ощущают совершенно разные вкусы, даже когда они едят одни и те же суши. Именно поэтому лично я чувствую себя подавленным, глядя на места, в которых подается большое разнообразие суши. Когда делают так, это означает, что в подобном месте клиенты никогда не смогут насладиться настоящим вкусом суши. Ах, Вы можете съесть его сейчас. Лично я рекомендую съесть его рисом, обращенным вниз. Это медленно, но это метод, благодаря которому Вы можете ощутить вкус суши более четко.

Чжо Мин Джун протянул свою руку к суши. Может быть, это было его воображение, но ему казалось, что угол расположения суши идеально подходит для того, чтобы он мог с удобством взять его. Именно тогда он положил суши в рот.

Соевый соус, которым был сдобрен рис, распространился по его языку, а копченое мясо тунца и жареная часть кожи налили рот различными ароматами в одно мгновение. Кроме того, при добавлении сладкого и пряного аромата васаби и уникального вкуса риса … Было то, что заставляло задаться вопросом, возможно ли было создать аромат сильнее, чем тот, что был в этом одном единственном кусочке. Оценка приготовления была 8. Но вкус был не простым.

"Это … Сила мастера, который работал только в одном поле".

Он всегда думал об этом. Западный шеф-повар, который сам принимал участия в готовке, но регулировал общий поток. Если же говорить о Корее, в качестве примера, то там были шеф-повара, которые всю жизнь проводили в "одном поле", таком как калгуксу (칼국수) (4) или рисовый суп (국밥), а в Японии удон, рамен и т. д. Кто среди них мог бы представить более идеальный аромат?

В то время он думал, что последний вариант будет намного лучше. Потому что он думал, что, даже если бы ему удалось стать шеф-поваром, было бы сложно отобразить его навыки, если бы он сам не завладел кастрюлей. Но он изменил свое мнение, когда встретил Рэйчел. Она заставила его понять, что, пока есть шеф-повар, все члены на его кухне ничем не отличаются от рук шеф-повара.

Однако суши Ямамото снова заставили его вернуться к этому вопросу. Хотя его уровень готовки был 7, это было не важно, раз он мог готовить суши на 8, или, возможно, 9 баллов. Техника готовки и огонь, а также подготовка ингредиентов или обращение с рисом и васаби. Во всем этом было сложно точно регулировать получаемый в итоге вкус. Это было искусство, в котором растворилась целая жизнь.

"Если я смогу сделать все это …"

Жадность заставила его испытать новый голод.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Судачи — одна из разновидностей мандарина, полученная в результате скрещивания этого фрукта с лаймом и лимоном. Данный гибрид был получен в Японии, которая сегодня является одним из его основных производителей. Внешний облик характеризуется небольшими размерами, шарообразной формой и достаточно плотной кожурой, при созревании окрашивающейся в темные и насыщенные оттенки зеленого цвета. В кулинарных целях используется содержащаяся внутри и разделенная на дольки светло-зеленая мякоть с интенсивным кисло-горьким вкусом.

2. Кицунэ — это лиса, наделенная сверхъестественными способностями, главная из которых — обращаться или вселяться в людей. Легенда о них зародилась еще в Китае, а затем вместе с литературой перешла и в Японию, где обросла самобытными деталями, которые из простого копирования мифа сделали ее самостоятельным элементом фольклора. Основная легенда гласит, что кицунэ — посланники богини Инари, которая олицетворяет плодородие и достаток. Божество во время великого голода спустилось с небес на белоснежной лисе и спасло людей. Именно в этот момент вместе с ней и пришли ее посланники — кицунэ. Существует множество мифов о кицунэ, в большинстве из них, эти девятихвостые лисицы — оборотни и жестокие обманщики, а вовсе не священные добрые животные.

3. Васа́би (яп. 山葵 или ワサビ, от яп. 和佐比, [wásàbì]), или Эвтре́ма япо́нская (лат. Eutrēma japōnicum) — вид многолетних травянистых растений рода Эвтрема (Eutrema) семейства Капустные (Brassicaceae), а также приправа, из него изготавливаемая. Известен как «японский хрен», но в действительности хреном не является, хотя и родственен ему (оба рода принадлежат к одному семейству). Корневища растения используются в японской кухне в качестве приправы.

4. Куксу (кор. 국수) — блюдо корейской кухни, лапша, а кроме того — холодный суп из этой лапши. На диалекте советских корейцев называется "кукси".

Синонимом "куксу" является китаизм "мён" (кор. 면?, 麵?). В Азии готовят лапшу примерно с 6000—5000 до н. э. Пшеничная лапша (кор. 밀국수) в Корее была дорогой, и вошла в повседневный рацион только в районе 1945 года, её до сих пор едят на праздники, дни рождения и свадьбы: длина лапши считается приносящей долголетие или пророчащей долгую совместную жизнь.

Традиционные корейские блюда с лапшой — онмён (куксу чанъгук) (лапша в горячем прозрачном бульоне), нэнмён (холодная гречишная лапша), пибим куксу (холодная лапша с овощами), кхалькуксу, конъгуксу (лапша с холодной соевой подливкой). В придворной корейской кухне ценилось блюдо "пэкмён", гречишная лапша в бульоне из фазана. Нэнмён корейская придворная элита ела летом, добавляя в него тонъгимчхи (жидкий кимчхи с редисом) и говядину.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 146. Руки Мастера (часть 3)**

— Тяжелый труд… никогда не подведет.

Чжо Мин Джун, который наслаждался продолжительным вкусом суши во рту довольно долго, удивленно открыл рот, на что Ямамото сказал с улыбкой.

— Есть поговорка для суши-мастеров. Кто-то с посредственными способностями, кто делал суши в течение 50 лет, делает их более восхитительными, чем гений, который делал их в течение 49 лет. Но, конечно, такие высказывания просто красивы на слух, есть много случаев, когда они опровергаются. Но я думаю, что это действительно может быть правдой. Один год … нет, я месяц назад отличается от меня прямо сейчас.

— Мне кажется, что я это понимаю. Я тоже шеф-повар, даже если у меня еще очень маленький опыт.

Он, прежде чем начать участие в Великом-Шеф-поваре, и он сейчас были разными людьми. Прошло всего полгода, но на сколько поднялся его уровень? Пока он обдумывал это, Рэйчел сказала спокойным голосом:

— Это похоже на технику. Если у вас восприимчивый разум, хотя вы можете начать ходить раньше остальных, этот процесс может быть для вас только трудным. Накопление опыта также важно, как раскрытие таланта. Если суши, удон, хлеб, и т. д. — это вещи, с которыми только мастера должны работать от начала до конца, что-то вроде таланта не будет настолько ценным, чтобы иметь значение в этом вопросе.

— Если говорить о технике… Означает ли это, что и в других аспектах это характерно, учитель?

— Техника заточки изготовленного ножа и последующее затачивание уже полностью готового ножа. Если смотреть на два этих процесса с точки зрения создателя, все видится в ином свете. Чтобы сделать нож, вам нужно подойти к процессу с творчеством, чтобы сделать этот нож красивым и долговечным. А еще мастер должен знать, как воплотить свое творческое видение в реальность. Для того, чтобы сделать это, не достаточно одного лишь опыта. Твой язык… Его достаточно, чтобы больше ничего не говорить, ты так не думаешь?

Рэйчел мягко улыбнулась. Ямамото, который слушал их разговор, спросил:

— Вы двое … Вы, наверное, мастер и ученик?

— Да. Недавно я едва успела сделать этого ребенка своим учеником.

— Как Вы можете так говорить? Я бы стал учеником учителя, чтобы ни случилось!

— Хах… Я чувствую себя благодарной, когда ты так говоришь.

— Это ново, я не мог спокойно разговаривать с моим учителем и не мог сидеть с ним за одним столом. Может быть, это потому, что вы с запада, атмосфера, безусловно, отличается.

— Дело не в том, откуда он… Просто мой учитель — теплый человек. Она относится ко мне очень хорошо.

На слова Чжо Мин Джуна, Рэйчел с неловкой улыбкой повернула голову. Размышляя об этом, она подумала, что это первый раз, когда Чжо Мин Джун сказал что-то подобное перед ней. Может быть, поэтому ей стало теплее, но она не могла оторвать своих глаз от Чжо Мин Джуна. Потому что она в прошлом не была такой. Хотя Кая тоже была сорванцом…

"Я была еще хуже".

Когда Рэйчел с горечью улыбнулась. Ямамото вынимал следующую рыбу. Глаза Чжо Мин Джуна блестели.

— Это живот тунца.

— Вы правы, и это не нормально. Можете ли Вы догадаться, что в этом особенного?

— Ах, Вы обрежете его после сухожилий? Иначе его будет довольно сложно жевать.

— Вы сразу поняли это.

Ямамото поднял нож. Было довольно удивительно смотреть на нож сасими, который нарезал мясо живота тунца, как будто он рассекал воду. Чжо Мин Джун не пропустил ни одного движения, следя за ним во все глаза. Форма его пальцев, когда он брал рис, сколько васаби он намазал, даже то, насколько поворачивается кисть руки при смазывании соевым соусом филе живота.

[Вы увидели технику мастера суши своими глазами!]

[Мастерство приготовления суши увеличилось!]

[Ваше понимание этого образа жизни увеличилось!]

Техника, один взгляд на которую повышал навыки готовки. Чжо Мин Джун ошалело посмотрел на живот тунца, который был у него перед глазами.

[Суши из живота тунца]

Свежесть: 98%

Происхождение: Скрыто (поскольку слишком много ингредиентов.)

Качество: Высокое

Кулинария Счет: 7/10

7 баллов. Это был хороший результат, но не настолько, чтобы восхищаться им. Тем не менее, Чжо Мин Джун не мог не смотреть на эти суши прямо перед ним. Суши в основном получили этот балл только из-за своей простоты. Неторопливо раздумывая над этим, он думал, что это было потрясающе, иметь возможность получить этот балл только с рисом, васаби и сырой рыбой.

И аромат был также необычным. Живот тунца. Часть, которая имеет большую долю жира и является мягкой частью даже по сравнению с остальными частями тунца, рыбы, которая известна тем, что она очень жирная. Может быть, это потому, что он снял сухожилия, текстура была намного мягче, и каждый раз, когда Мин Джун жевал ее, масло, которое выходило из рыбы, просачивалось в рисовые зернышки.

Это было очевидно, но суши Ямамото на этом не заканчивались. Суши с тихоокеанской сайрой с серебряной кожей, с угрем, который покоился в соевом соусе, более острые суши и суши с окунем, а также суши с осьминогом. Появилось несколько видов суши.

Среди них не было ни одного, который бы превысил оценку 8. И для Чжо Мин Джуна, у которого был уровень дегустации 8, не составило проблемы узнать их рецепты. Но……

"Рецепт в суши — это не главное".

Как вы беретесь за рукоять, как вы поднимаете нож и нарезаете кусочки, определяя текстуру рыбы. Даже если вы все это знаете в своей голове, если ваша рука не соответствует вашей воле, она становится бесполезной. Но, конечно, было не достаточно просто украсть рецепт суши.

— Как Вам?

— … Я хочу иметь Ваши руки. Я хочу также делать суши.

Глаза Чжо Мин Джуна, которые смотрели на руки Ямамото, горели амбициями. И когда он столкнулся с этими глазами, Ямамото почувствовал холод в позвоночнике.

"Говорят, что у гениев есть сумасшедшая сторона … У этого молодого человека тоже есть опасная сторона".

Размышляя об этом, он кое-что понял. Чем более чувствителен ваш язык, тем большего вы стараетесь достичь в приготовлении пищи. Возможно, его руки, формирующие суши, могут выглядеть как драгоценности в глазах Чжо Мин Джуна. Размышляя об этом, он также чувствовал себя немного счастливым. Потому что, то, что он сказал только что… это означало, что он хотел овладеть его способностями. Ямамото уверенно произнес:

— Мне также нужен твой язык, но даже спустя вечность я не смогу им обладать. Однако мистер Мин Джун просто должен много работать.

— Спасибо за Ваши приятные слова, но после того, как я отведал эти неимоверно вкусные суши, честно говоря, мое тело не может не воспламениться. Это малодушно, очень малодушно…

— Поскольку я сосредоточил всю свою жизнь только на одном, я должен уметь принести этот аромат в свои блюда.

Посвятить всю свою жизнь готовке только одного блюда. Эти слова были услышаны и охладили его. Правильно. Если вы сосредоточитесь только на одном, никто не сможет следовать за вами, по крайней мере, это было так для суши. Даже если Чжо Мин Джун станет отличным шеф-поваром, не было никакого способа, чтобы он мог приготовить лучшие суши, чем шеф-повар ресторана суши, как западный шеф-повар.

Но в любом случае, Чжо Мин Джун не был тем типом, что мог сосредоточиться на одной вещи на всю жизнь. Для него это было просто невозможно, в его глазах появилось слишком много методов приготовления и ингредиентов. Он хотел использовать все это и привести к конечному результату, чтобы увидеть, какое он сможет получить блюдо. Хотя это может быть мечтой для всех шеф-поваров, Чжо Мин Джун был самым серьезным из этого списка, по сравнению с другими.

Возможно, это было потому, что эта реальность, данная ему после возвращение в прошлое, была похожа на сон. Мечта, которой однажды дали шанс воплотиться. Может быть, поэтому, он был уверен, что может воплотиться и его вторая мечта. Чжо Мин Джун повернулся, чтобы посмотреть на Рэйчел и сказал:

— Учитель, мне всегда было интересно. Рестораны же выставляют множество блюд, но если они периодически меняют меню, разве тем самым они снижают свои шансы глубокого понимания блюд?

— Конечно.

Рэйчел ответила спокойным голосом. Чжо Мин Джун, ожидавший некоторого возможного решения этой проблемы, посмотрел на нее с озадаченным лицом. Рэйчел ярко улыбнулась и сказала:

-Мин Джун. Чтобы приготовить полноценное блюдо, нет необходимости становиться полноценным шеф-поваром. Шеф-повар Ямамото должен быть таким. Начало и конец суши находятся в его руках, поэтому, по крайней мере, для суши он должен быть совершенным.

— … Разве мы разные?

— Мы на разных сторонах. Рабочие места: ресторан — это одна страна. Если вы выполняете назначенную вам работу, вы получите безупречное блюдо. Подумайте о многих других ресторанах. Хлеб делается патиссьером, а в случаях с пастой уже может быть по-разному, но обычно ее делают отличные производители пасты. Суть западных ресторанов — это гармония переживаний и умений нескольких поваров, которые творят свое "волшебство" над одной тарелкой.

— Тогда что мы должны развивать и шлифовать?

Чжо Мин Джун нахмурился, как будто это было сложно. Это было то, о чем он раньше всерьез не задумывался, потому что это обычно была смутная проблема. И когда он столкнулся с этим сейчас, она оказалась намного более сложной и громадной, чем он предполагал. Чжо Мин Джун посмотрел на Рэйчел жаждущим взглядом. Рэйчел открыла рот и сказала:

— Это зависит от твоего ранга, но я буду говорить о шеф-поваре в качестве ориентира. Потому что, в конце концов, ты также станешь шеф-поваром. Есть две большие вещи: во-первых, ведущая кухня. Инструменты, огонь, Количество сотрудников, все должно двигаться в твоей голове.

— А вторая…?

— Представлении всего этого.

Рэйчел открыла глаза и посмотрела на Чжо Мин Джуна. Ее глаза сияли так ясно, что можно было подумать, что она кричит. Рэйчел продолжала говорить:

— Представь себе, что это путь для твоей кухни. Связи всех людей, усилия, опыт и воображение. В конце концов, путь, который ты себе представляешь, станет подобен рецепту. Вытащи симуляцию и эмоции, которые ты испытывал во время просмотра готовки этих суши! Почувствуй это и вырази это! Рецепт — это не просто комбинирование ингредиентов и методов приготовления пищи. Когда ты делаешь это с вдохновением, которое ты чувствуешь сейчас, только тогда этот рецепт становится полностью твоим.

Глаза Чжо Мин Джуна стали рассеянными. Десятки, сотни мыслей промелькнули в его голове. Чжо Мин Джун встал со своего места.

— Я… Мне нужно подышать свежим воздухом.

Рэйчел не задержала его. Посмотрев в спину Чжо Мин Джуна, который выходил на улицу, Ямамото открыл рот и тихо сказал:

— Вы — хороший учитель."

— … Я испорченный учитель. Я притворяюсь, что все хорошо, но, возможно, я даже более жадная и требовательная, чем этот ребенок.

— Почему Вы торопитесь?

— Я хочу, чтобы этот ребенок рос, по крайней мере, на день быстрее. Это забавно, я едва родила ребенка, но уже хочу организовать его свадьбу.

Рэйчел с горечью улыбнулась. Ямамото посмотрел на эту Рейчел и медленно положил нож в держатель для ножей.

— Есть ли родитель в мире, который не жадничает в том, что касается его детей?

— Да, поэтому, если я собираюсь быть жадной, я собираюсь заполнить все, что есть у ребенка.

— Поскольку у него этот язык, размер его жадности будет просто ненормальным.

Рэйчел просто положила кусочек имбиря в рот, ничего не говоря. Она чувствовала, что сладкий и кислый, свежий и грубый аромат корнеплодов медленно прошел по ее рту и горлу. После этого она сказала с явным облегчением:.

— К счастью, то, что я могу дать этому ребенку, тоже нельзя назвать "нормальным" масштабом.

\* \* \*

Когда он вышел из ресторана, Чжо Мин Джун глубоко вздохнул. Как только запах грязи с воздухом вошел в его нос, голова Чжо Мин Джуна быстро заработала, как компьютер.

"Суши. Суши. Блюда, которые используют суши."

Он не смог бы победить с обычными суши. Но даже в этом случае он также не хотел оставлять свой рецепт, даже если это были суши, который нельзя было изменить. Из-за этого десятки и сотни ингредиентов столкнулись и смешались в голове Чжо Мин Джуна.

"7 баллов, 6. 8 … Ах, нет. Это не так. Это не может быть рецептом этого уровня".

Операторы, которые ждали снаружи, посмотрели на Чжо Мин Джуна, который бормотал и причудливо корчил рожи, словно разговаривая сам с собой. Но Чжо Мин Джун не думал об операторах и персонале, которые смотрели на него.

Если бы камера могла записывать внутренности головы вместо лица Чжо Мин Джуна, это, вероятно, было бы действительно удивительной вещью. Три или четыре рецепта были сделаны и отвергнуты еще до того, как он смог выдохнуть один раз, и появление и вкус пищи, о которой он думал, были ясны. Дело в том, что он может почувствовать это, просто воображая это. И на самом деле слюна накапливалась в рту Чжо Мин Джуна.

"Идеальное схватывание ножа, это точно недостаточно… Я должен использовать огонь? Нет, он не может стать совершенным только с этим. Тогда …"

Бесконечное бормотание остановилось. Но только из-за этого это не означало, что Чжо Мин Джун совладал с собой. Его глаза все еще смотрели куда-то в пустоту, а его губы медленно открывались. Это было неизбежно. Потому что несколько окон появились и исчезли перед глазами Чжо Мин Джуна.

И в тот момент, когда колесо его мыслей остановилось, прошло около 10 минут после того, как Чжо Мин Джун начал смотреть куда-то в воздух. Глаза Чжо Мин Джуна, которые были тусклыми, начали снова отражать свет. И операторов, которые снимали его, в этот момент были поражены странной мыслью. Они думали, что Чжо Мин Джун мог видеть то, чего они не могли.

Но это была не ошибка. Потому что перед глазами Чжо Мин Джуна появились окна, которые только он мог видеть.

[Кулинарная оценка для приготовленного блюда — 9!]

[Вы придумали первый рецепт блюда с кулинарной оценкой в 9 баллов!]

[Мастерство композиции рецептов значительно увеличивается!]

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 147. Руки Мастера (часть 4)**

Руки Чжо Мин Джуна потянулись к окну системы. Но, конечно, он не мог дотронуться до него. Рецепт был расписан до мелочей. После копчения скумбрии необходимо нанести яблочный сок и соевый соус и карамелизировать ее, чтобы она стал хрустящей. После нанесения васаби на его внутреннюю необходимо поместить ее на рис, который был приготовлен с яблочной кожурой.

Это был совершенно иной, отличный от обычного способ приготовления суши. Однако Чжо Мин Джуну понравился этот рецепт. Он долго думал о том, как и где он собирался поставить национальность в своей кулинарии. Однако было уже слишком поздно. Независимо от приготовления пищи в любой стране, по сравнению с теми, кто ел и наслаждался едой этой страны всю свою жизнь, ему слишком сильно не хватало понимания.

Особенность Чжо Мин Джуна заключалась в том, чтобы влиять на вкус такими вещами, как чистый вкус, соус и т. д. И метод, который он предпочитал больше всего, заключался в сохранении вкуса основного ингредиента. Основывайся он хоть на соусе, хоть на рыбе. И если бы это был тот метод, о котором он думал сейчас, он мог бы смешивать фрукты и рыбу.

Но, конечно, могла возникнуть сложность, когда придется нарезать суши до подходящего размера. Хотя система не сообщила ему, какая была бы самая идеальная форма, определение ее своими силами тоже было проблемой.

— …Ты в порядке?

Хотя сотрудники редко говорили, они не могли не беспокоиться. Он смотрел в воздух и бормотал себе под нос, но вскоре его хмурые брови разошлись, и улыбка озарила лицо.

Абсолютный вкус. Хотя они знали, что он был человеком с талантом, который мог остаться в истории, это был первый раз, когда они чувствовали себя настолько незнакомыми и отдаленными. Чжо Мин Джун медленно повернул голову. Сотрудники, которые говорили с Чжо Мин Джунном, мгновенно вздрогнули и отступили. Они могли видеть радость внутри его карих глаз.

— Просто прекрасно…!

Чжо Мин Джун ответил дрожащим голосом и вскоре вошел обратно в ресторан. Рэйчел уже стояла, как будто она закончила прощаться. Чжо Мин Джун проговорил с сожалением:

— А, мы уходим сейчас?

— Мы должны. У нас есть еще много блюд, которые надо попробовать.

— Тогда подождите минутку, пожалуйста. У меня есть кое-что, что я хочу рассказать мистеру Ямамото.

— Вы говорите обо мне?

— Да, у Вас есть на чем можно было бы писать?

Ямамото дал Чжо Мин Джуну бумагу и ручку. Чжо Мин Джун записал рецепты, о которых он думал сейчас. Рэйчел посмотрела на Чжо Мин Джуна. Он сочинил эти рецепты за такое короткое время? Рэйчел внутренне поразилась.

"Его вкус — это одно … Но для того, чтобы его голова так быстро работала, это тоже потрясающе".

На самом деле, даже на кухне, талант мог кануть в Лету. Важно было то, насколько хороши их головы. Рассчитывать движения людей на кухне, заботиться о заказах, которые накапливались, и составлять новое блюдо … Если бы вы были умны во всех этих аспектах, тем быстрее и удачливее вы развивались, становясь еще умнее и наслаждаясь благоденствием фортуны.

Пока Мартин повернул свою камеру к рецепту, Ямамото медленно прочитал его и резко распахнул глаза, глядя на Чжо Мин Джуна.

— Что это…Рецепт?

— Это рецепт, который мне пришел в голову, когда я вдохновился во время еды Ваших суши. Я думаю, что вместо того, чтобы хранить это в голове, было бы лучше, если однажды Вы его приготовите.

— Яблочный сок и яблочная кожура… Я не знаю, что из этого получится, но я очень хочу попробовать это на вкус.

— Я думаю, что это лучший рецепт, который я придумал за всю свою жизнь.

— Изначально, люди, создающие что-то в течение дня, имеют более высокий уровень, чем те, кем они были накануне. Спасибо, что привели ко мне этого мальчика.

Ямамото ярко улыбнулся, затем аккуратно сложил бумагу и положил ее в карман. Рэйчел повернулась и посмотрела на Чжо Мин Джуна:

— Ты придумал этот рецепт за это короткое время?

— Э-э … На самом деле для этого достаточно одного мгновения. Великолепные суши Ямамото очень стимулировали меня. Если бы мне пришлось сделать это в одиночку, мне было бы сложно.

— Нет нужды говорить так скромно. Ты преуспел в том, чтобы сделать вдохновение, которое ты получаешь в посещаемых тобою местах, своим. Возможно, этот навык намного важнее и глубже, чем то, чему тебя может научить учитель.

— Да.

Чжо Мин Джун был в хорошем настроении. Но когда они собирались уйти, Ямамото открыл рот и сказал:

— Ты решил куда-то пойти дальше?

— Нет, мы собирались посетить то место, которое покажется нам хорошим, когда мы будем проходить мимо. Так мы сюда и попали.

— Если тебя это заинтересует, я бы хотел порекомендовать один ресторан…

— Что за ресторан?

— Это ресторан, по которому действительно трудно сказать, какой он есть на самом деле. Вы можете посмотреть на него как на японский ресторан, но диапазон его меню слишком широк, чтобы назвать его только японским … Вы действительно сможете увидеть там большое количество различных блюд. Я бы хотел сам проводить вас туда… Но человек, который владеет им, Вас встретит.

Честно говоря, Чжо Мин Джун не думал, что предложение Ямамото было таким уж привлекательным. Причина была проста. "Много блюд". Это было сразу после того, как он взволновался после еды суши Ямамото. Ему было любопытно узнать о других мастерах, которые проводили все свое время в одном поле, таком, как удон или рамен. Даже если бы это был не ресторан, а лишь палатка с меню всего лишь в несколько блюд … Он задавался вопросом, насколько глубоким будет уровень рекомендуемого ресторана. Чжо Мин Джун взял грубую карту, нарисованную Ямамото, и ярко улыбнулся.

— Если мы окажемся рядом, то обязательно посетим его. Спасибо за рекомендацию, а также спасибо за суши. Это было лучшее, что я пробовал за всю мою жизнь.

— Мне все еще не хватает способностей. Если Вы однажды приедете, я покажу Вам лучшие суши.

На скромный ответ Ямамото Чжо Мин Джун радостно улыбнулся и повернулся к выходу. Когда Чжо Мин Джун последовал за Рэйчел и вышел на улицу, младший РП Роберт сказал.

— У вас были хорошие сцены?

— Это очевидно. Подумайте сами, кто, по-вашему мнению, самый горячий участник в нашей программе?

— … Мне кажется, что Мин Джун также довольно популярен, но, думая об общей известности, разве это не Рэйчел?

— Видите? Участники, которых вы называете, когда задаетесь вопросом о том, кто самый горячий, все здесь. И подумайте немного больше. Прошло всего полгода с тех пор, как Мин Джун появился по телевизору. Но даже за это короткое время его популярность стала сравнима с тем, какая была у Рэйчел.

Мартин посмотрел на Рэйчел, которая улыбалась и разговаривала с Чжо Мин Джуном. Несмотря на то, что они все время шли рядом, он задумывался о реальной ценности этого человека… и по его коже побежали мурашки. Мартин сказал:

— Разве вы не чувствуете страха? Если его первый шаг будет таким большим, какое место займет этот человек в мире кулинарии…

— Ну, он станет легендой, всегда появляются легенды.

— Легенды — это всего лишь память, но он не может закончиться простым воспоминанием.

— Тогда что будет?

— Каждый захочет быть похож на Мин Джуна, они захотят обладать подобным воображением и иметь такую же философию..

Мартин задрожал. Это была даже не его работа, но, подумав о том, что принесет будущее, он почувствовал, как его охватило волнение.

— Он станет тем, на кого будут ровняться.

\* \* \*

Хотя вечных вещей не существовало в природе, но он бы никогда не подумал, что положительные эмоции, которые подарили ему суши Ямамото, смогут исчезнуть с такой неимоверной скоростью. Потому что удивительное блюдо, которое заставило его забыть о суши Ямамото, было помещено перед Чжо Мин Джуном. Проблема состояла в том, что блюдо не имело положительной оценки, только отрицательную.

— Я должен это все съесть?

Чжо Мин Джун взглянул на тарелку перед собой. Место, где расположились Чжо Мин Джун и Рэйчел, находилось в закрытой тележке. Хотя клиентов не было, это было не странно, поскольку место было маленьким. Хотя Рэйчел не могла видеть кулинарный балл, она хотела прийти именно сюда, почувствовав слабое романтическое чувство, что тележка, стоящая посреди улицы, подарила ей… И Чжо Мин Джун не мог ее отказать. И вот ситуация, которая происходила именно сейчас:

— Все в порядке?

— … Ты знаешь, какой ответ я дам. Извини. Думаю, я притащила тебя сюда зря…

В отличие от Ямамото, владелец тележки не владел английским языком. Можно ли было сказать, что им повезло, что они могут выражать разочарование столько, сколько они пожелают? Чжо Мин Джун без всяких слов посмотрел на рамен. Кулинарный балл 4. Он подумал, что что-то не так, но все же считал себя способным его съесть. Потому что лапша была, наверняка, съедобной. Хотя у нее было сильное промышленное ощущение, это было вовсе не то, что вызывало отвращение во время еды.

Но едва он попробовал мясо Чар Сиу, как он больше не мог контролировать выражение своего лица. У него было сильно выраженный подозрительный вкус. Свежесть была только 57%, хотя он, конечно, не ожидал тут высокого качества, увидев кулинарную оценку… Но для его рта, который последнее время ел только хорошую еду, это было действительно ужасное ощущение.

— Что нужно делать в таких ситуациях? Удивительно, что она вообще еще способна обслуживать клиентов, судя по тому качеству, которое предоставляется в этой тележке… Вот только проблема в том, что…

Чжо Мин Джун взглянул на владельца, стоящего на другой стороне прилавка. Это была бабушка, которая, кажется, была даже старше Рэйчел. И точно так же, как и все, Чжо Мин Джун чувствовал себя слабым перед старыми людьми. Рэйчел проговорила вялым голосом:

— Мы даже не можем с ней поговорить, так что же ты хочешь к нее спросить? И… Для некоторых клиентов такой вкус может быть именно тем, что они желают получить.

— Я думал, что пожилые люди будут хорошо готовить… Но похоже, что это было предвзятым мнением в конце концов.

— Возраст имеет значение, когда он полностью вложен в работу.

Во-первых, в этом ресторане появилось ощущение, что рамен здесь готовили, чтобы зарабатывать деньги, однако для этого было не обязательно делать специализированный лоток. Когда Чжо Мин Джун отложил в сторону мясо Чар Сиу и приготовился есть одну лишь лапшу, старуха, владелица тележки посмотрела на Чжо Мин Джуна и тихо сказала, улыбнувшись:

— Вкусно?

Хотя она говорила на японском, Чжо Мин Джун мог понять смысл вопроса. Чжо Мин Джун ответил на ломанном японском:

— Да.

Хотя он так и не считал, но разве мог он ответить иначе, чем положительно, да еще и улыбаясь? Вот только результатом его улыбки было то, что женщина дала Чжо Мин Джуну еще одну порцию лапши.

Было трудно отказаться, когда она демонстрировала такое доброе отношение. В конце концов, когда Чжо Мин Джун вышел из тележки, схватившись живот и неестественно дернулся, Рэйчел с беспокойством похлопала его по спине.

— Ты не должен был заставлять себя есть. Зачем ты все съел?

— Она улыбнулась мне, как будто смотрела на внука, я просто не мог перестать есть.

— Ты нежен совсем не там, где нужно бы…

Рэйчел улыбнулась, как будто не могла на него злиться. Мартин посмотрел на Чжо Мин Джуна и сказал:

— Ты уже настолько сыт, что вряд ли сможешь съесть что-то еще, не так ли?

— … Честно говоря, я думаю, что буду буду переваривать все это некоторое время, пока мы идем дальше.

— Вот почему я говорил вам обоим… Как насчет того, чтобы поехать в то место, которое вам рекомендовали?

— Место, о котором говорил Ямамото?

— Да. Честно говоря, для программы это довольно интересно. Ресторан со множеством разнообразных блюд, где вы можете сами выбрать тему своего беда, более того, порекомендованное вам таким мастером, как Ямамото, который признал этот ресторан… Это разве не потрясающе?

— … Говоря об этом, то, что г-н Ямамото рекомендовал его, было удивительно. Обычно такие рестораны, как правило, отвратительны.

Он раздумывал только над тем, какую еду они подавали, когда они получили рекомендацию от г-на. Ямамото. Но, думая об этом, не было никакого способа, чтобы кто-то вроде Ямамото имел низкий уровень дегустации. К тому же Мин Джун проверял, его уровень дегустации был на уровне 8.

— Это особенный ресторан?

Чжо Мин Джун посмотрел на Рэйчел. Рэйчел, казалось, поняла его взгляд, а затем кивнула:

— Поехали. У нас все равно нет каких-то особенных предпочтений. так почему бы не попробовать?

— Ну, по крайней мере, это будет лучше, чем рамен.

Рэйчел с горечью улыбнулась. Она подумала, что он страдает еще сильнее, ведь он обладает таким чувствительным языком.

Чжо Мин Джун продолжал смотреть на свое окружение в поисках идеального ресторана, даже когда он уходил. Но, конечно, он мог только проверять те, у которых были окна, поэтому он не был уверен во всех… По крайней мере, он не нашел нигде тех, в которые бы он обязательно хотел зайти.

— Хорошие магазины трудно найти, куда бы вы ни пошли.

Было много мест, которые сохраняли традиции в течение длительного времени, но по сравнению с культурой можно было точно сказать, что их кулинарные оценки были довольно низкими. Думая об этом, еда, которая следовала традиции, также означала, что это блюдо не прогрессировало.

Хотя было определенное значение в том, что они воспроизвели аромат, полученный давным-давно, это было просто культурным смыслом. Потому что было очевидно, что в сравнении со средневековыми блюдами, просто старые блюда были намного вкуснее, а в сравнении со старыми блюдами, новые блюда были еще более вкусными. Приготовление пищи и вкусы людей, их пристрастия к еде никогда не стоят на месте, поэтому, если вы не соответствуете этому потоку, называемому культурой, было очевидно, что вы уступаете тем, кто ему следует.

Когда они отправились в ресторан, рекомендованный Ямамото, количество ресторанов, казалось, уменьшилось, и жилые дома стали появляться чаще. Они стали задаваться вопросом, правильно ли они идут.

— Похоже, это то место?

Место, где останавливались Чжо Мин Джун и Рэйчел, стояло под крытой черепицей крышей. На карнизе висели лампы, и на них было что-то, написано на китайском языке. Рэйчел посмотрела на Чжо Мин Джун и спросила:

— Ты можешь это прочитать?

— Ах, да, это 식본.

— 식본?

— Основы пищи, корень … Кажется, что это было написано с таким значением. Хотите войти?

— Да, пойдем.

Они осторожно вошли. Ресторан был не таким уж широким. И структура не отличалась от суши-ресторана господина Ямамото. В углу были несколько столов, а перед кухней была стойка с высокими стульями без спинки. Когда он посмотрел на кухню, ноги Чжо Мин Джуна остановились,ведь то, что он увидел, потрясло его. Рэйчел повернулась, чтобы взглянуть на Чжо Мин Джуна с удивленным выражением лица:

— Что-то не так?

— Ах, ничего.

Чжо Мин Джун даже ответил, бледнея лицом, может быть, потому, что он был слишком удивлен. Его глаза смотрели на человека на кухне, на его лицо … и также в окна системы.

[Хигасино Харуки]

Уровень готовки: 9

Уровень выпечки: 3

Уровень дегустации: 9

Уровень оформления: 8

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 148. Руки Мастера (часть 5)**

"Даже если они скажут, что в мире много необыкновенных людей …"

Он не мог себе представить, чтобы он внезапно встретил кого-то с кулинарным уровнем 9. Старик, который был на кухне, медленно приближался к ним. У него была коротко стриженная голова со смешанными черными и белыми волосами, из-за чего она выглядела серой, а морщины в уголках его рта придавали ему выражение упрямого старика.

— Вы клиент?

Это было сказано по-японски. Гид подошел к ним и собирался перевести эти слова. Но когда старик увидел, что они не ответили, он, казалось, понял, и английский вырвался изо рта. Произношение и акцент были настолько гладкими, что он не мог сравниться с Ямамото:

— Вы не знаете японский. Вы можете говорить по-английски?

— Ах, да, Вы хорошо говорите по-английски.

— Итак, кто из Вас клиенты. а кто нет?

Глаза Хигасино прошли над Чжо Мин Джуном и Рэйчел и остановились на персонале. Чжо Мин Джун и Рэйчел не могли ответить на этот вопрос. Мартин быстро осмотрелся вокруг. Внутри было не так широко, но этого места было достаточно для того, чтобы весь персонал мог разместиться. Он открыл рот.

— Мы все являемся клиентами. Это нормально, если люди с камерами тоже войдут?

— Мне все равно, если они просто не будут суетиться.

Хигасино ответил грубым голосом. Это было довольно странное отношение, учитывая, что он обращался с клиентом, но из-за того, что он видел его уровень приготовления пищи, Чжо Мин Джун считал, что отношение Хигасино приемлемо.

Чжо Мин Джун устроился за столом напротив Хигасино.

— У вас нет меню?

— Нет. Если у тебя есть что-то, что ты хочешь, просто скажи, что это, я сделаю тебе все, если у нас есть ингредиенты.

— Что угодно?

Рэйчел нахмурилась. Она посетила несколько высококлассных ресторанов за свою долгую жизнь, но это был первый случай, когда они доверяли меню самим клиентам. В этот момент Чжо Мин Джун медленно открыл рот и сказал:

— Кацудон (1).

Кацудон. Тонкацу (2) и рис. Это не было то блюдо, которое ему нравилось. Он очень любил такую пищу, как гюдон (3) или оякодон (4), и ему нравился тонкацу. Но ему было тяжело любить кацудон.

И причина была проста. Кацудон — самое трудное среди блюд, состоящих из рисовой чаши с начинкой. Причина была в том, что вам было необходимо поджарить мясо до хрустящей корочки, одновременно размазывая по нему соус. Хотя это может показаться простым на словах, на самом деле это было сложно, если у вас были лишь средние навыки.

Не говоря уже о местном ресторане. Он не знал ничего о других блюдах, но он никогда не видел ресторана, который приготовил бы кацудон должным образом. Кроме того, даже в японском городе, для которого это блюдо должно быть родным, Чжо Мин Джун не смог увидеть кацудон, приготовленный больше чем на 6 баллов … Так что говорить было не о чем больше.

Хигасино кивнул, как будто понял, а затем взглянул на Рэйчел. Рэйчел на мгновение нахмурилась. Когда ее руки коснулись подбородка, она открыла рот и проговорила:

— Терпугу, жаренную на гриле, а также кочи. С куриным сердцем, фрикаделькой и множеством вариаций помимо этого.

Хигасино также принял заказы у персонала. Среди них были люди, которые просили гамбургер или макароны, но он никому не отказал. Чжо Мин Джун увидел это и сглотнул. Он подумал, что он может понять, почему у Ямамото были трудности с правильным определением направленности этого ресторана.

Он принял заказы более 10 человек, а затем вошел в кухню и начал готовить. Не было даже 10 газовых горелок, но он не торопился. Он кипятил воду и масло, нагревал сковородку и нарезал овощи.

Не было помощников. Это было настолько потрясающе, что просто позволить этому пройти мимо было невозможно. Хотя людей внутри не было, когда они вошли, вероятнее всего было другое время, когда у него было много заказов. Даже сейчас это было так. Хигасино отвечал за более чем десять человек в одиночку.

"Кроме того, все меню …"

Чжо Мин Джун резко распахнул глаза и посмотрел, что сделал Хигасино. Его работа была странной. Если бы вы были обычным шеф-поваром, когда заказы поступали так, то три блюда одновременно были пределом. Если вам нужно было сделать больше, то заказы в вашей голове могли только запутаться.

Но Хигасино был другим. Дело не в том, что его руки были быстрыми, что глаза не могли их разглядеть. Он просто никогда не останавливался. Он подготовил все ингредиенты, необходимые в заказах, и не терял времени ни в одном месте.

"Невозможно…"

Чжо Мин Джун посмотрел на Хигасино, как будто он мечтал стать таким же. Если на кухне было необходимо регулирование группой поваров, то Рэйчел Роуз и Чжо Мин Джун были самыми лучшими, но Хигасино показывал то, как должен работать один человек на кухне, и это было выше всяких похвал.

Если этот человек был на 9 уровне, то какое измерение было бы, достигни он 10 уровня?

И через некоторое время, кацудон был помещен перед Чжо Мин Джуном.

[Кацудон]

Свежесть: 97%

Происхождение: Скрыто (Слишком много ингредиентов)

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 9/10

Он понимал, что оценка приготовления была 9, потому что кацудон был блюдом, в котором требовалось очень много работы и внимания в каждый момент его приготовления, особенно принимая во внимание то, что это блюдо с рисом. Было много возможностей, чтобы увеличить оценку. Но главное было вкусом. Ложка слегка дрожала в его руке от напряжения.

Кацудон, сделанный Хигасино, сильно отличался от обычного по вкусу. Во-первых, рис имел коричневый цвет, как будто он был пропитан соевым соусом. Это было похоже на индийский Наси-горенг (5), и аромат тоже был таким. Но в отличие от наси-горенг это было не так сухо и тяжело. Сочетание мягкого и липкого риса, покрытого яйцом и луком, было действительно приятным.

В случае с тонкацу, появился аромат, который он вообще не ожидал. Да, он был хрустящим. Но дело было даже не в этой хрустящей корочке, свойственной для нормального тонкацу. Это было как печенье, которое было хрустящим, твердым и мягким одновременно, что он ощущал, когда жевал каждый новый кусочек. Если бы он размок в соусе, было бы хуже.

"Этот аромат …"

Чжо Мин Джун широко открыл глаза и на этот раз положил в рот только тонкацу. Привкус, который он испытывал каждый раз, когда жевал жареное мясо, не был незнакомым. И в это время он подумал, что знает секрет этого. 9 баллов. Хотя он не мог узнать рецепт, он чувствовал, что может узнать эту особенность только с помощью аромата. Чжо Мин Джун посмотрел на Хигасино и спросил.

— Покрытие для теста … Вы использовали воду, в которой сварили зеленый лук?

— Ваш язык довольно чувствителен.

Хигасино посмотрел на Чжо Мин Джуна со странным выражением глаз. В этот момент приятное чувство пробежало по спине Чжо Мин Джуна. Для этого было много причин. Аромат кацудона во рту был одной из них, понимание тайны покрытие теста без помощи системы — вторая, и последняя вещь.

"Уметь готовить так …"

Он чувствовал, что мир расширился. Это было тогда. Рэйчел с любопытством посмотрела на Хигасино.

— Вы кажетесь мне знакомым … Мы знаем друг друга?

— Нет, но я знаю Вас. Рэйчел Роуз. Я думал, что Вы ушли на пенсию.

На спокойный голос Хигасино Рэйчел широко открыла глаза, как будто она была удивлена. А потом слегка улыбнулась:

— Хорошо, тогда я была немного знаменита. Но проблема в том, что я думаю, что я тоже знаю Вас.

— Я немного поработал в посольстве Японии. Возможно, Вы …

— Японское посольство! Конечно, я думала, что кто-то, способный принести этот аромат, не должен иметь нормального прошлого. Возможно, я проходить мимо тебя там!

— Рыба, она станет невкусной, если остынет.

— Действительно тяжело…

Ей оставалось только приветливо улыбнуться, так как он ответил с явно грубым отношением, было сложно добавить еще несколько слов. Рэйчел положила жаренную на гриле рыбу в рот с неудовлетворенным лицом. А потом немного огляделась. Чжо Мин Джун смотрел на ее жареную терпугу с горящими глазами.

— Хочешь попробовать?

— … Ах, я не могу. Я уже полный … Я думаю, что съесть весь кацудон будет моим пределом.

Честно говоря, он думал о том, чтобы пойти в туалет, чтобы вырвать все и снова начать есть. Но он не мог этого сделать. Чжо Мин Джун посмотрел на окружавших его людей. Блюда разных цветов. Гамбургер, томатные макароны, жаренная соленая скумбрия, тофу в соевом соусе и, конечно, венские сосиски. Все выглядело восхитительно.

Это может быть только так. Дело не в том, что у него были великолепные оформительские навыки, как у Рэйчел. Просто у блюд не было никаких недостатков. Тофу был гладким и не был сломан вообще, а в случае с венскими сосисками, рыбой на гриле и прочим, во всем была простая, но тонкая и идеальная работа ножа.

Но это было просто идеально. Не было ничего чрезмерного или недостающего. Украшения, которые точно стимулировали ваше желание есть. Даже форма легкого соевого соуса, распространяющегося по блюду из трески, казалась краской, которую художник специально положил на рисунок.

— Некоторое время назад … я говорю о полуфинале. Когда я остался с Каей, Андерсоном и Хлоей … Мы говорили о том, какой ресторан мы хотели бы основать.

— И какой ресторан вы хотели основать?

— Однозначно такой, как этот, тихое и уютное место. Когда клиенты приходят и говорят мне, какое блюдо они хотят, я готовлю его, если это возможно. Но, честно говоря, даже если это желание, это не мечта.

— И почему ты не мечтаешь об этом?

— Это нереально. Конечно, этот ресторан потрясающий … но, честно говоря, я думаю, что это возможно из-за удивительных навыков, которые есть у мистера Хигасино. И чтобы получить эти навыки, мне потребуются десятки лет. А я жадный. Я хочу приготовить все редкие и ценные ингредиенты в мире с помощью самых совершенных кухонных принадлежностей. Я не хочу оставаться в тихой сельской кухне, я хочу работать на кухне большого города, переполненного людьми. Возможно, это вовсе не жадность шеф-повара, и, возможно, придется сосредоточиться на обработке ингредиентов, которые мне будут доступны, а также мистер Хигасино …

Чжо Мин Джун посмотрел на кулак, в котором держал ложку. Его глаза слегка дрожали.

— Я ничего не могу сделать со своим торопливым характером. Я хочу идти немного быстрее и дальше, если это возможно. Это плохая мысль?

Рэйчел протянула руку с сожалением на лице и положила его на спину Чжо Мин Джуна. Рука Рэйчел мягко погладила его по спине. Она спросила:

— Что ты думаешь обо мне?

— А?

— Как ты думаешь, какова моя мечта? Как шеф-повара.

— … Мм, разве Вы не хотите воскресить остров Роуз, как если бы Ваш муж был жив?

— Тогда, она спокойная или торопливая?

Чжо Мин Джун не мог ответить сходу. Он осторожно оценивал эмоции своего учителя, который та ему демонстрировала. Однако глаза Рэйчел спокойно смотрели на него в ответ. В конце концов он мог только ответить:

— Вы спешите?

— Да, действительно.

Рэйчел ответила коротко. У нее также был свой возраст. Но, конечно, возраст в каких-то 60 лет в наши дни нельзя было назвать старческим, но ты не знал, когда появится какая-нибудь болезнь. Это было бесполезное беспокойство, но она не могла ничего сделать, чувствуя себя неловко. На день быстрее. Она хотела восстановить ресторан тех дней.

— Но мне не нравится эта настоятельная необходимость. Потому что каждый день, который проходит, сожаление, которое я чувствую, заставляет меня вспомнить, что будет еще завтра. Так что не обвиняй свою торопливость. Хотя ты можете почувствовать, что твое беспокойство может тебя проглотить … Это может стать твоей силой.

— Спасибо, учитель, я, конечно, чувствую себя более комфортно, услышав эти слова.

— Ты классный человек, и однажды ты станешь классным шеф-поваром.

— Но, учитель …

Чжо Мин Джун открыл рот, как бы пытаясь что-то сказать, но он сразу закрыл рот. У него было что-то, что он хотел сказать. Но было трудно сказать это под теплым выражением глаз Рэйчел. Губы Чжо Мин Джуна закрылись. И когда его рот снова открылся, слова, которые вышли, были не теми, которые он собирался сказать:

— Мой желудок посылает мне знаки, что мне придется вспороть живот, и я смогу больше есть, ведь тогда будет больше места.

— … Ты не переусердствуешь? Ты можешь просто отдохнуть.

— Нет. Это потому, что есть блюдо, которое заставляет меня хотеть съесть его, во что бы то ни стало. Я вернусь немедленно.

Чжо Мин Джун ушел. Рэйчел просто положила рыбу в рот, ничего не сказав. Каждый раз, когда она разжевывала кусочек своими зубами, сок взрывался во рту, как бомба. Рэйчел ухмыльнулась и посмотрела на Хигасино.

— Это действительно хорошее блюдо. Спасибо.

— Я думаю, что у Вас действительно смешной ученик.

— Забавно … Да, он такой и есть. Вы видели, что он почувствовал воду, в которой варился зеленый лук, так ли? Он такой чувствительный ребенок. Нет, он не только чувствителен. Он может угадать все, что происходит во время готовки блюда, если он действительно попытается сделать это.

Если люди, которые не знали об этом, слушали ее, они должны были удивиться, но не было никаких изменений в выражении лица Хигасино. Рэйчел посмотрела на него с удивлением.

— Разве Вы не удивлены, Вы уже это знали? Или Вы не можете в это поверить?

— Не существует причин, чтобы кто-то такого уровня, как Вы, стал дразнить такого старика, как я. Я верю Вам, но это не то, что я уже знал.

— Но Ваша реакция довольно спокойная.

— Потому что это не то, что может меня напугать.

Ответе Хигасино поставил Рэйчел в тупик, она посмотрела на него так, как будто это было немного печально. Это была даже не ее способность, но разве она не находила удовольствие в том, что люди были шокированы удивительными способностями Мин Джуна? Рэйчел открыла рот и спросила:

— Но почему? Кто-то с чувством, которое является более выдающимся, чем у других, съел Ваше блюдо. Разве Вам не кажется любопытным и не хочется спросить его мнение?

— Это хорошо, когда клиент обладает абсолютным вкусом, но в конце концов он все еще остается клиентом. Он не такой уж особенный.

— Как это — не такой уж особенный? Он может оценить Ваше блюдо самым абсолютным и объективным способом.

— Что это изменит? Если этот юноша говорит, что мое блюдо не было восхитительным, значит ли это, что я подавал не вкусную пищу людям, которые посещали мой магазин все эти годы?

— Конечно, это не так, но он сможет почувствовать более точный вкус и малейшие изменения, в отличие от других людей.

— В еде нет ничего абсолютного, а также нет низкого и высокого уровня пищи. Если это кто-то вроде Вас, Вы должны это знать.

Маленькие глаза Хигасино посмотрели на Рэйчел. Хотя в его глазах была уверенность в том, что он сказал, у Рэйчел была уверенность в своей правоте. Потому что она знала кого-то, кто жил в совершенно другом мире кулинарии. И это был ее муж. Если бы Хигасино тоже видел рядом с ним Даниэля … Он не смог бы сказать то же самое.

— Нет. Существует низкий и высокий уровень. По крайней мере, это то, что я думаю.

— Что именно подталкивает Вас к этому комплексу неполноценности?

При словах "комплекс неполноценности" взгляд Рэйчел стали острым. Хигасино вздохнул и покачал головой.

— Должно быть, это слишком тяжело.

— … Это нормально. Вместо этого позвольте мне задать Вам вопрос. Почему Вы открыли такой ресторан?

Хигасино не ответил на мгновение и просто посмотрел на Рейчел. Он мог не отвечать, если бы не хотел. Но, он не знал, почему, но он не мог оставить этот вопрос без ответа. Хигасино медленно открыл рот и сказал:

— Когда-то приготовление пищи было для меня домашним заданием, и мне это не нравилось. Мне нравилось готовить, и если Вам нравится готовить, Вам, очевидно, нужно просто готовить и наслаждаться этим, вот почему я открыл этот ресторан.

— Я не могу этого сделать.

Рэйчел ответила грубоватым голосом. Выражение в ее глазах было настолько решительным, что даже Хигасино вздрогнул в тот момент.

— Домашнее задание, которое Вы не решили, и оставил его, мне придется его решить.

Глаза Рэйчел медленно сместились в сторону. И эти глаза увидели, что Чжо Мин Джун вышел из туалета. На губах Рэйчел появилась теплая улыбка.

— Вместе с этим ребенком.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Кацудон (яп. カツ丼) — мясное блюдо европейско-японской кухни, самая популярная разновидность домбури. Название блюда является производным от двух слов: тонкацу (свиная котлета) и домбури (блюдо, состоящее из большой миски риса с гарниром сверху).

Одна порция включает в себя миску риса и хорошо прожаренную свиную котлету-отбивную. Котлета может быть предварительно окунута в яйцо, либо полита соусом после приготовления. Также в блюдо могут добавляться овощи и различные специи.

Существуют региональные разновидности кацудона: нагойский мисо-кацу(дон) (яп. 味噌カツ丼) с "красным мисо" (яп. 赤味噌 ака мисо), окаямский дэми-кацу(дон) (яп. デミカツ丼) с французским соусом демиглас и другие.

2. Тонкацу (яп. 豚カツ свиная котлета) — блюдо японской кухни, зажаренная во фритюре свиная отбивная. Наравне с тэмпурой это довольно популярный в Японии представитель так называемой ёсёку — западной кухни.

Кусочки отбитого свиного филе обваливают в муке, а затем в панировке панко. Получившиеся котлеты зажаривают во фритюре. Отбивные обычно подают вместе с нашинкованной капустой, долькой лимона и популярным в Японии Вустерширским соусом. В ресторанах в дополнение к этому блюду зачастую подают пиалу варёного риса и тарелку мисо-супа.

3. Оякодон – это блюдо японской кухни представляющее собой омлет с курицей и луком, выложенный поверх чаши отварного риса. Возникло это кушанье благодаря наблюдательности хозяйки одного из японских ресторанов, клиенты которого заливали недоеденную курицу сырым яйцом и ели вместе с рисом. Новоявленное простое, но очень вкусное блюдо распространилось по Японии, а затем и по всему миру.

4. Гюдон (яп. 牛丼), буквально "чаша говядины", — японское блюдо, состоящее из миски риса, покрытого варёной говядиной и луком. Мясо и лук готовятся на медленном огне с добавлением небольшого количества сладкого соуса, приправленное даси (бульон из рыбы или водорослей), соевым соусом и мирином (сладкое рисовое вино).

Блюдо также часто включает в себя лапшу сиратаки и иногда увенчивается сырым яйцом. Гюдон — очень популярная еда в Японии, она обычно подаётся вместе с бени сога (маринованный имбирь), ситими (приправа из нескольких видов перца) и гарниром из супа мисосиру. Гю означает "корова" или "говядина", а дон это сокращение от "донбури", японского слова "чаша".

5. На́си-горе́нг (индон. nasi goreng, буквально — "жареный рис") — блюдо индонезийской кухни, а также некоторых других национальных кухонь Юго-Восточной Азии. Получил определённое распространение за пределами региона, в том числе в странах Запада, где часто воспринимается как "кулинарный символ" Индонезии.

Представляет собой подобие плова: обжаренную в растительном масле смесь риса с измельчёнными продуктами животного или растительного происхождения. Имеет множество вариаций.

Особой популярностью пользуется на Яве, где исторически является одним из главных кулинарных специалитетов. В яванской и ряде других региональных кухонь Индонезии порция наси-горенг обычно дополняется традиционным комплексным гарниром, в который входят яичница, несколько шпажек миниатюрного шашлыка сате, крупук, небольшое количество свежих или мочёных овощей и, иногда, некоторые другие закуски.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 149. Соперник (часть 1)**

— … Это было вкусно?

Андерсон нахмурился, как будто не мог в это поверить. Чжо Мин Джун кивнул.

— Это было почти похоже на то, что мы ели на острове Олив Алана.

Это была оценка без преувеличения. Несмотря на то, что до конца он так и не смог увидеть 10-балльное блюдо, приготовление блюд на этом уровне в одиночку с ограниченными ингредиентами означало, что это был просто великолепный ресторан, даже если его сравнивать с островом Олив.

— Для ресторана, которым управляет один человек, быть похожим на остров Олив … Когда тот, кто говорит это, это ты, подобное не должно быть преувеличением.

— Если вы приедете в Японию позже, было бы хорошо, если бы вы сходили туда.

— … Ах, Сера и я не могли так насладиться. В каждом ресторане суши, куда мы заходили, рыба была просто отвратительного качества, а когда мы вошли в рестораны, которые специализировались на рамене или удоне, мы увидели, что большинство из них использовали лапшу, сделанную на фабриках.

-Мастера — это не те люди, которых можно часто увидеть

— Я слышал от персонала, что именно ты нашел хорошие места. ты можешь оценить ресторан, просто наблюдая?

— Ну… Вроде того.

Чжо Мин Джун пожал плечами. Андерсон лег на кровать и посмотрел на на него со странным выражением глаз.

— Ты знаешь, что временами ты просто отвратителен?

— Я?

— Да, парень, у которого есть все таланты, которые можно только желать, которого при этом можно считать нормально, да вдобавок полностью отдающийся свой работе!

— Ты же сам знаешь, что шеф-повара не могут ничего достичь с помощью одного лишь таланта, без тяжелой работы. так почему ты завидуешь?

— Ты когда-нибудь видел, чтобы зависть была обусловлена логикой?

На дерзкий тон Чжо Мин Джун повернул голову и уставился на Андерсона. Андерсон нахмурился.

— Что такое?

— Почему ты завидуешь?

— А что? Разве я не человек? Мне что уже и позавидовать нельзя?

— Нет, это просто забавно, потому что я тоже завидовал тебе.

Андерсон нахмурился, как будто это не имело для него никакого смысла. Чтобы кто-то завидовал ему… Он никогда не думал, что услышит слова "я тебе завидую" от кого-то, у кого было абсолютное чувство вкуса.

— Ты смеешься надо мной?

— Нет, это правда.

— Почему ты завидуешь мне?

— Ты хорошо готовишь.

Андерсон посмотрел на Чжо Мин Джуна со смущением в глазах. Чжо Мин Джун пожал ему руки и сказал:

— Но я не говорю, что я все еще завидую тебе. На ранних этапах Великого-Шеф-Повара… Я действительно завидовал тебе. Ты вырос в семье выдающихся родителей-шеф-поваров и получил все свои знания от них. Умения, которые могут только улучшить твой талант, и убеждение, которое я чувствую в тебе в отношении приготовления пищи, когда ты давал мне совет. И больше всего …

Чжо Мин Джун игриво улыбнулся.

— Ты мог столкнуться с Каей в финале, а я не мог. Я очень завидовал этому.

— Ублюдок.

— Разве не говорят, что если ты не хочешь закончить как нормальный человек, ты должен иметь сумасшедшую частичку внутри себя?

— Важно то, в чем проявляется твое сумасшествие!

— В приготовлении пиши, когда же еще я могу быть сумасшедшим?

— Только в приготовлении?

Взгляд Андерсона стал острее. Чжо Мин Джун повернул голову.

— Спи. У нас будет интернет-трансляция завтра в полдень, так что будет проблематично, если у нас будут темные круги под глазами.

— Если ты будешь спать, то и я не против.

— Я выключаю свет?

— Да.

Щелчок выключателя. Свет погас. И через 6 часов после этого, в 5 утра. Тихий сигнал будильника раздался в комнате. Это была старая джазовая музыка, которую можно было услышать лишь в старых барах.

Андерсон медленно поднял свое тело в своей сонливости. Хотя они не транслировали это поздно, они также не делали этого так рано. Но даже в этом причина, по которой он проснулся рано, была простой.

"Сегодня я не могу проиграть".

Недавно у Чжо Мин Джун и Андерсона началось странное соперничество. Возможно, лучше было сказать что соперничеством это считал один Андерсон … Он не хотел показывать свою слабую сторону, когда Чжо Мин Джун готовил завтрак в одиночку. Перед Рэйчел, камерами и Чжо Мин Джуном.

Он может выиграть сегодня. Даже если бы Чжо Мин Джун был супер-прилежным, он не был бы на кухне в 5 утра. Но когда, думая об этом, Андерсон вошел на кухню, его взгляд застыл:

— Что за…

Свет на кухне включился. На разделочной доске было несколько ингредиентов и несколько блюд на столе. Похоже, что это были эксперименты. Когда он открыл выключенную духовку, он увидел в нем еще горячую макрель.

И Чжо Мин Джун спал тут же, сидя на стуле у стола. Он заснул после установки таймера печи в ожидании. Андерсон открыл рот и позвал его:

— Эй, проснись.

Чжо Мин Джун не отреагировал. Так же он не отреагировал, когда Андерсон потряс его за плечо. Ну, глядя, что макрель в духовке все еще горячая, он, возможно, совсем недавно уснул. Усталость, накопленная в течение дня, была, видимо, слишком большой, поэтому он не смог сразу уснуть.

"Я должен что-то с этим сделать."

Андерсон посмотрел на Чжо Мин Джуна. Но если он просто оставил его так, было очевидно, что он будет плохо себя чувствовать, куда бы он ни пошел. Андерсон вздохнул и бросил Чжо Мин Джуна на диван. Он настолько крепко спал, что даже не проявлял признаков пробуждения после всей этой суеты.

Хотя он принес одеяло из своей спальни, он не горел желанием его укрывать. И это желание было еще меньше с учетом направленных на них камер. Поэтому Андерсон просто бросил одеяло над Чжо Мин Джуном и вернулся на кухню.

— Сколько всего ты сделал…

Андерсон спокойно посмотрел на стол. Там были разные блюда. Кацудон, гюдон с яичными рулетиками. Он также мог увидеть суши, приготовленные из замороженного лосося, который они купили на рынке, а в случае с макрелью, которая была в духовке, она была приготовлена в соусе с неизвестным ему составом.

Андерсон поднял палочки неловким движением, а затем отправил кусочек макрели в рот. В этот момент глаза Андерсона закрылись. Это было отчасти потому, что он не был полностью проснувшимся ото сна, но также потому, что аромат сладкого жира, вытекающего из макрели, пленил его.

Было очень вкусно. Было несколько случаев, когда еда Чжо Мин Джуна была не очень вкусной, но точно не сейчас. Потому что это блюдо воплощала в себе вкус самой Японии. Возможно, он воссоздал то, что он съел накануне. Пока он размышлял об этом, он посмотрел на Чжо Мин Джуна, спавшего на диване.

— То, что он попробовал за весь день, он смог приготовить сегодня ночью… Это невероятно…

Если бы Чжо Мин Джун не уснул, он бы уже попробовал свою макрель в нужное время… Эмоции, которые бы он почувствовал от этого, точно были бы несопоставимы с теми, что чувствовал Андерсон. Его сердце бешено колотилось. Слабый страх стал подбираться к сердцу юноши. Он точно знал, что Чжо Мин Джун, которого он увидел впервые, очень сильно отличался от Чжо Мин Джуна нынешнего.

Первое впечатление, которое сложилось у Андерсона о Чжо Мин Джуне, это то, что он был ублюдком, который осмелился говорить, что Кая сможет победить с одним только угрем… Но чем больше времени прошло, тем больше он осознавал, что он не был безрассудным, он был рассудительным и спокойным. И что его решение в приготовлению пищи и его способности были совсем не слабыми. Однако он не думал, что он потрясающий. Это было все еще так, даже когда он узнал, что у него есть абсолютное чувство вкуса.

Но чем больше времени проходило, тем большим монстром казался ему Чжо Мин Джун. Сначала он честно думал, что Чжо Мин Джун был ниже его. Будь то по пониманию ингредиентов или по готовке. Но теперь он не мог этого сказать. Однако он видел, что Чжо Мин Джун не испытывал недостатка ни в чем, в отличие от него. Но Андерсон думал, чего же ему не достает, по сравнению с Мин Джуном.

"Я не имею права продолжать ему завидовать…"

Он не хотел больше отставать. За короткое время тот его уже обогнал. Хотя Чжо Мин Джун, возможно, не осознает этого достижения, есть одна вещь, которую хотел Андерсон. Он хотел заставить Чжо Мин Джуна завидовать ему. Чтобы они оба завидовали друг другу , чтобы такие отношения продолжались как можно дольше.

Как соперники, как друзья…..

\* \* \*

Утро. Он чувствовал, как сквозь окно сияет солнечный свет. Чжо Мин Джун приоткрыл глаза, а затем снова закрыл их. Он все еще чувствовал сонливость. И усталость. В его теле не было места, которое бы не болело. И его пальцы были тяжелы до такой степени, что он не мог их поднять.

"Ах, печь. Я положил макрель в духовку. "

Поскольку он установил таймер, она не будет продолжать работать. Но проблема была в другом. Поскольку день был теплым, возможно, она ухудшилась до такой степени, что была как минимум не вкусной, а в худшем случае — не пригодной в пищу. Чжо Мин Джун заставил себя подняться. Одеяло, которое было на нем, упало. Вот только он был уверен, что уснул на стуле…

"Неужели невеста-улитка уложила меня сюда…"

Возможно, это было потому, что он не был полностью проснувшимся, что думал о таких абсурдных вещах. Когда Чжо Мин Джун вышел на кухню, его лицо, которое выражало его подавленность из-за того, что он уснул и не убрал за собой, вдруг стало жестким. На столе было много приготовленных блюд. Среди них были такие, как яичница, жареная рыба и рис. Это было похоже на завтрак в японском стиле. Чжо Мин Джун открыл рот и пробормотал:

— Что это такое?

— Что это может быть? Это завтрак.

— Так ты и был тем, кто отнес меня на диван?

— …Я этого не делал. Ты был тем, кот сам дошел и рухнул туда

Андерсон ответил после непродолжительного молчания. Чжо Мин Джун же проговорил смущенным голосом:

— Правда? Я даже не был пьян, но я этого не помню.

— Ты мог напиться пока спал. Прекрати болтать и пойди пригласи женщин завтракать. я уже поел.

— О… да, хорошо.

Чжо Мин Джун собирался уйти, когда повернулся, чтобы посмотреть на Андерсона.

— Но что ты сделали с тем, что я приготовил?

— Я съел все это.

— Спасибо, что убрал за меня, и за то, что уложил на диван.

— Я же сказал, что не делал ничего подобного..

На слова Андерсона, Чжо Мин Джун лишь улыбнулся и пошел в комнаты девушки. Рэйчел, Сера и Эмили, похоже, давно проснулись, потому что их лица выглядели свежими.

Вернувшись, Чжо Мин Джун сел за стол, и на какое-то время на его лице играла яркая довольная улыбка. Он был сейчас очень доволен. Потому что, когда вы живете за границей, самое трудное — есть местную еду. Хотя он ел манго-риса в Таиланде, у него было сильное тайское чувство. Не говоря уже об Италии. Там они чаще ели рис как салат, а не как основное блюдо или гарнир.

Еда, которую они ели в Японии, была самой похожей на корейский стол. Думая об этом, он чувствовал иронию. То, что еда, приготовленная его матерью, была чем-то, что он не мог назвать вкусным, даже если это была шутка, но для его сердца она была чем-то дорогим и важным, что позволяло ему успокоиться и напоминало о доме при взгляде на этот стол.

Рэйчел ярко улыбнулась и сказала:

— Что бы ни случилось, тебе нравится белый рис.

— Я думал, что не принадлежу к тому типу людей, которые будут скучать по подобному… Но я постепенно становлюсь именно таким. И когда я ему рис, я чувствую, не то, что я ем его, а то, сколько я его не ел. Словно я получаю из него энергию… Я даже не до конца понимаю, что я вообще несу…

— Я понимаю, что ты говорите: западные люди чувствуют что-то похожее в отношении хлеба. Хотя со временем вкусы могут и поменяться.

Чжо Мин Джун довольно улыбнулся и положил рис в рот. Рис, который имел фиолетовый цвет, потому что он был смешан с небольшим количеством черного риса. У него был более сильный аромат, чем у белого рис, а сладкий аромат был еще глубже. Дело в том, что он начал чувствовать себя хорошо, даже когда он ел рис без гарниров.

"Какой рецепт будет подходящим к этому рису…"

Если это не было поккым-пабом (볶음밥) (1) или пибимпабом (비빔밥) (2), было сложно получить более 7 баллов кулинарной оценки приготовления пищи. Поскольку рис был чем-то действительно основным, он не мог придумать что-то особенное с рисом. Вы бы сопровождали его чем-то особенным, но почти не было случаев, когда вы готовили рис особым образом. Эмили взглянула на Чжо Мин Джуна и сказала:

— Ты хорошо используешь палочки для еды, чтобы схватывать зерна риса.

— Ах, если ты кореец, эта вещь является основной. Когда я учился в средней школе, я пошел на конкурс, где надо было быстро перекладывать бобы, используя лишь палочки для еды.

— Ахахах, это забавный конкурс.

— Ты не знаешь, насколько яростно это происходит, иногда доходит до того, что люди получают травмы руки.

— Это, наверное, ужасно больно. Мне больно даже от одного воображения.

Сера подняла имбирную свинину, это была свинина, покоящаяся в имбирном соевом соусе. Глядя на то, что кончики палочек вздрогнули, казалось, что она не могла правильно вложить силы в свою руку. Это было по-детски, но Чжо Мин Джун почувствовал некое чувство превосходства в тот момент. Мог ли он сказать, что стал элитой в использовании палочек для еды. Чжо Мин Джун ухмыльнулся и сказал.

— Лично для меня труднее было научиться пользоваться вилкой. Особенно для таких вещей, как салат, я до сих пор не знаю, как есть его с вилкой. Если вы его зачерпнете, все упадет, и если вы будете накалывать его, то все, что находится внизу, даже не попадет на зубчики вилки!

— Хм… Почему-то это утешает меня, что ты считаешь, что использовать вилку сложно. Но это вовсе не означает, что мои способности в использовании палочек повысятся. Эх… Не знаю.. А здесь вообще есть вилки? Я буду использовать одну из них.

— Ах, Сера. Принеси мне тоже.

Эмили поспешно повернулась, чтобы посмотреть на Серу, и сказала это. Пока Сера искала вилки, Джереми пристально посмотрел на свернутые яичные рулетики в своих палочках для еды. Белые и желтые слои, которые были похожи на блины, были прекрасны.

— Андерсон, рулеты из яиц, которое ты сделал, красивее, чем те, что сделал Мин Джун.

— Спасибо.

— … Я не могу просто пропустить эти слова, Джереми. Мои яичные рулеты тоже были хорошими!

— Не волнуйся, вкус твоих рулетиков был лучше, хотя эта текстура мне нравится больше.

Андерсон столкнулся взглядами с Чжо Мин Джуном. Джереми посмотрел на них обоих так, как будто это было интересное зрелище. Андерсон открыл рот и сказал:

— Должны ли мы пойти на новый раунд?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Кимчи поккым паб / Kimchi fried rice / Kimchi bokkeum bap / 김치 볶음밥, (возможны варианты: кимчи покымпаб, кимчхи поккым пап, кимчи покымпап) – очень популярное блюдо в Корее, простое в приготовлении и не требует большого количества продуктов. Оно распространено повсеместно, и в каждом регионе Корейского полуострова найдется свой рецепт кимчи поккым, который будет здесь считаться правильным.

Обычно для приготовления кимчи поккым паб используют остатки риса и перекисшее кимчи. На самом деле, хорошо ферментированное кимчи и охлажденный рис могут создать более богатый вкус, в отличие от свежих кимчи и риса.

Вместе с рисом и кимчи, блюдо может также включать в себя различные ингредиенты. Свинина и говядина наиболее распространены, также встречаются рецепты с курицей, беконом или ветчиной. Вместо мяса можно использовать консервированный тунец, креветки или грибы.

Кимчи поккым паб очень популярен благодаря простоте приготовления и доступности ингредиентов, он любим студентами, которые живут в одиночку и не могут позволить себе дорогостоящую еду. Из-за своей пряности и остроте блюдо зачастую подается в закусочных зимой вместе с небольшой миской неострого и теплого супа, такого как миёккук (miyeok guk) или коннамулькук (kongnamul guk). А в течение лета сок кимчи (dongchimi) добавляют для того, чтобы придать блюду приятную остринку.

2. Пибимпап, пибимпаб, пибимппап, бибимбаб, бибимбап или пибимбап (кор. 비빔밥) — одно из популярнейших блюд традиционной корейской кухни.

Пибимпап обычно сервируется в фарфоровой, медной, каменной, редко пластиковой или керамической глубокой посуде (кор. 돌솥, "тольсот" — каменный горшочек). Блюдо состоит из отварного белого риса, покрытого овощным салатом "намуль" (кор. 나물), пасты из острого перца кочхуджан (кор. 고추장), сырого яйца или яичницы и тонко нарезанных кусочков мяса (обычно говядины). Ингредиенты (рис, салаты из овощей, мясо и яйцо) перемешиваются непосредственно перед принятием пищи. Блюдо может быть подано как в холодном, так и горячем виде. Овощи, используемые для пибимппаба, представляют собой жюльен. Чаще всего это — огурцы, цуккини, дайкон, грибы, корни китайского колокольчика (англ., кор. 도라지, тораджи), шпинат, ростки соевых бобов, папоротник, листья салата, и т. д. Говядина может быть заменена курицей или морепродуктами, иногда с добавлением тофу (кор. 두부, тубу; среди корейцев, проживающих на территории СНГ, закрепилось название "туби", в русской литературе широко используется название "соевый творог" или "тофу"). Рис украшают овощами, располагая их по цветовому признаку (цвета должны дополнять друг друга и создавать композицию, возбуждающую аппетит), а яйцо кладут в центр блюда, покрывая мясо.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 150. Соперник (часть 2)**

— Что мне делать, я не могу отказаться от таких предложений.

Чжо Мин Джун посмотрел на Андерсона уверенными глазами. Сложно было сказать, был ли это какой-то особенный день, или же это был совершенно обычный день, но он определенно был увереннее, чем когда-либо. Причина была проста. Вчера он съел яичные суши Ямамото. 8 баллов. Это означало, что Чжо Мин Джун прекрасно понимал этот рецепт.

Если бы это были не суши, а только яйцо, он не получил бы 8 очков. Но этого было достаточно. Булочка с яйцами Андерсона должна была быть на 6 баллов. 7 баллов — это было возможно. Чжо Мин Джун так считал.

— Хорошо, тогда давай сделаем это в одно и то же время. Мы должны конкурировать на одних и тех же условиях.

— Хорошо, давайте сделаем это.

Улыбка на лице Чжо Мин Джуна исчезла. Он спокойно стоял перед кухонным столом. Он все еще не забыл рецепт Ямамото. Нет, он скорее лучше организовал это. Проблема заключалась в ингредиентах.

"У меня есть масло каштана и масло кедрового ореха. Но для бульона … Среди ингредиентов, которые входят в рецепт, у меня есть только ламинария, анчоусы и тунец. "

Было трудно материализовать и половину аромата рецепта, если вы его не скопировали все должным образом. Но даже в этом случае он не мог пойти и купить недостающие ингредиенты. Это было как тогда.

— Подождите! Вы оба, подождите.

Сера подошла с игривым выражением лица. Она подняла смартфон и спросила:

— Это хорошо, если есть много зрителей для таких соревнований. Было бы также полезно использовать этот конкурс для продвижения прямой трансляции. Как насчет съемок этого и выгрузки в Интернете?

— Ты, думаешь, оно того стоит?

— Почему, это по-детски?

— Это не так … хорошо, хорошо. Давайте сделаем это.

Андерсон пожал плечами, как будто ничего не мог с этим поделать. Но Чжо Мин Джун даже не обратил внимания на их разговор. Он излил все свое внимание на проблему, которая встала перед ним. Глядя только на яичный рулет без риса, яичный рулет Ямамото составлял 7 очков. Но прямо в этот момент яичный рулет, который он мог приготовить с ограниченными ингредиентами, имел лишь 6 баллов.

Отсутствие ингредиентов для запаха. Это стимулировало Чжо Мин Джуна. Он должен был думать. И он начал вникать в смысл рецепта. Значение каждого ингредиента.

"Почему он должен был смешивать эти вещи. Использование ламинарии, анчоусов, кацуубуши (1) не даст мне такой же вкус? Давайте подумаем, что было в аромате яичного рулета, что я съел тогда?.."

Чжо Мин Джун закрыл глаза. Точно так же, как окна системы, которые рассказывали ему о том, как меняется оценочный кулинарный балл возникали бесконечно, его мысли продолжали двигаться так же бесконечно. Проблема породила еще одну проблему, и ответ также породил еще одну проблему. И через некоторое время глаза Чжо Мин Джуна открылись стремительно и резко. Он повернулся, чтобы посмотреть на Андерсона.

— Может начнем?

— Поехали.

Они оба начали кипятить воду для использования в качестве основы, а затем начали разбивать яйца. И с этого момента их действия начали отличаться. Чжо Мин Джун разбивал яйца двумя руками в спокойной манере, и казалось, что он был им предан. Потом он так же методично их взбивал. Андерсон принес машину для взбивания и быстро с ее помощью взбил яйца, но в случае с Чжо Мин Джун все выглядело так, словно он ласкал взбиваемые им яйца, так плавно, нежно и аккуратно он двигал палочками.

После этого Чжо Мин Джун начал добавлять ингредиенты в кипящую воду. Он положил анчоусы и мелко порезанного тунца-бонито в марлю и положил их в воду, которая кипела во всю, а потом растер ламинарию в порошок, чтобы после смешать ее со взбитыми яйцами. Приправа была простой. Юзу Кошу (유즈 코쇼) (2). Приправа, которая получила любовь в Японии, была готова после того, как он добавил конфуцианский перечный соус в достаточном количестве. Необычный яичный рулет Ямамото было идеальным из-за уксуса в том числе и васаби в рисе. Юзу Кошу смог заполнить нишу этого отсутствующего Аромата.

Однако Юзу Кошу не был единственным, что было добавлено во взбитые яйца. Соленая икра минтая, которую он вытащил из холодильника и нанес тонким слоем на взбитые яйца. Это будет возможность придать массе пряный и сладкий аромат, если он поместит икру сейчас.

Поскольку сами ингредиенты были разными, количество начинки, которое было в составе будущего яичного рулета, также было бы иным. На самом деле это уже совсем другое блюдо. Если вы должны были назвать то, что использовал Ямамото, это будет только масло каштана и масло кедрового ореха.

В отличие от Андерсона, который поднес спичку к газовой горелке, Чжо Мин Джун включил индукционный огонь на низком уровне и стал нагревать сковородку. Ямамото использовал кастрюлю для готовки яйца, которая была аккуратно нагрета над огнем соломы. Он сказал, что это помогает создать гладкий тонкий слой с однородным внешним видом. Но он предполагал, что индукционный огонь на малой мощности сможет поддержать этот баланс.

— … они слишком серьезны.

Сера посмотрела на них обоих с измученным выражением лица. Они не играли ни в какие игры. Дело в том, что даже Сера, схватив камеру с игривыми намерениями, стала серьезной.

Чжо Мин Джуном сделал действительно тонкий и прекрасный яичный омлет для рулета. В отличие от него, Андерсон делал сравнительно толстый. Сложно было определить, какой из них будет лучше. Только руки, удерживающие сковороды и переворачивающие ячные блины, были действительно деликатными. Точно такие же, как у мастера.

Даже если свернутое яйцо было готово, блюдо все еще не являлось законченным. В случае с Чжо Мин Джуном, ему еще предстояло натереть редьку и выдавить в нее чесночный сок. В случае с Андерсоном же, он обжарил зеленый лук и отложил его. Джереми увидел это и вздохнул. Он был удивлен уже их скручиванием рулетиков, потому что оба делали это довольно оригинально.

"Говорят, что если вы хотите съесть что-нибудь вкусное, то приготовленное поварами друг для друга будет самым вкусным".

— Попробуйте оба, а потом выберите, какой из них был самым вкусным.

— Нужно ли это делать, я все равно выиграю. Я столько времени потратил на формирование своих яичных рулетов.

Андерсон резко распахнул глаза, словно он совершенно не верил в возможность своего проигрыша я этом соревновании. Чжо Мин Джун ухмыльнулся и сказал:

— Я также уверен в этом. Это одна из тех вещей, которые я делал очень часто, прежде чем научился делать это правильно.

— Сначала попробуйте мои.

После этих слов Андерсона все схватились за свои палочки. И Чжо Мин Джун также не был исключением. Хотя первоначальный рецепт был явно изменен, это вовсе не означало, что он был хуже. По сравнению с оригинальным рецептом, тут был немного иной аромат. Яйцо было довольно слоеным, хотя текстура была действительно толстоватой.

Но это вовсе не было плохо. Каждый раз, когда они жевали кусочек рулета, во рту разливались обилие сладкого вкуса, от которого складывалось ощущение, что вы ели яичный торт, а не омлетный рулет. В целом, это было вполне себе японские рулетики, довольно лояльные к основам.

С другой стороны, яичный рулет Чжо Мин Джуна был особенным. Соленая икра минтая не была такой уж особенной комбинацией в сочетании с яйцом. Потому что эта комбинация была довольно распространена. Тем не менее, Юзу Кошу с кедровым орехом и маслом каштана были очень оригинальны. Рэйчел кивнула и сказала:

— Ты переосмыслил рецепт яичных рулетов, которые Ямамото использовал в его яичных суши.

— Да, у меня не было всех ингредиентов, поэтому я изменил рецепт осознанно.

— Трудно сказать, что лучше и хуже … но это вкусно.

По словам Рэйчел, Чжо Мин Джун радостно улыбнулся. У его рулетов была оценка в 7 баллов. Учитывая, что он был сделан в ограниченных условиях, это был действительно хороший результат. Хотя у Андерсона результат был всего лишь 6 баллов, но даже это не означало, что яичные рулеты Чжо Мин Джуна были лучше. Блюда Андерсона было ближе к основам. Для людей, которые хотели простого вкуса, рулетики Андерсона определенно казались бы намного вкуснее.

И результаты были в пределах его ожиданий. Рэйчел и Эмили выбрали Чжо Мин Джуна, Джереми и Сера выбрали Андерсона. Это была ничья. Джереми проговорил:

— Если у вас будет больше времени, и не будет необходимости в дополнительной стимуляции, вы предпочтете такую простую и удобную пищу, как эта. Будет иначе, если вам нужна вспомогательная энергия. Но отторгаясь от всех внешних факторов я предпочту блюдо Андерсона. Притом, что он имеет довольно высокие навыки готовки, он не стремится задирать вверх и свои блюда. Мне это очень нравится.

— А вот я предпочту скорее Чжо Мин Джуна, потому что еда — это приключение, которое должно быть удивительным и впечатляющим. Юзу Кошу и минтай, эта комбинация вышла очень оригинальной.

— Спасибо.

Сера же, сосредоточенно смотря в камеру своего телефона, сказала:

— Это еще не все! Если вы хотите узнать результаты этого соревнования, вы должны посмотреть сегодняшнюю прямую трансляцию!

С последними словами Серы ее короткая работа в качестве оператора закончилась. Чжо Мин Джун посмотрел на нее вопросительным взглядом:

— Продолжение конкурса?

— Э-э … Мне показалось, что у этого должно быть продолжение, поэтому я так и сказала…

— Это не важно. Скорее всего людям это совершенно не интересно.

Вот только…

Он ошибался.

\* \* \*

Фрэнк Бонд: Я не знал, что буду так переживать, глядя на конкурс приготовления яичного рулета. Почему они так жестоки.

Аннабель Монтгомери: Я их понимаю. "Поскольку он мой друг, я хочу уступать еще меньше". Мне нравятся такие конкурентные отношения.

Исла Элиас: Кажется, я сразу узнаю вкус яичного рулета Андерсона. Но я даже не могу представить себе, каков на вкус будет рулет Мин Джуна. Они определенно продемонстрировали, что Андерсон — тяготеет к основам, а Мин Джун предпочитает творить.

Питер Довнард: Как действующий шеф-повар, я согласен с вашими словами. Андерсон более опытен в работе с привычными блюдами, но в случае с Мин Джуном… он восполняет недостаток опыта креативностью и пониманием ингредиентов.

Исла Элиас: @ Питер Довнард. А ты действительно шеф-повар? Меня вот что интересует, можно ли назвать обычными навыки Андерсона или Мин Джуна?

Питер Довнард: @ Исла Элиас. Нет, это не обычные навыки. Опыт, усилия. Те вещи, которые накопить в этом возрасте очень непросто. Особенно в случае с Мин Джуном, но его немного выручает его абсолютное чувство вкуса.

Тиган Холдкрофт: Но даже так, в чем они будут соревноваться? Готовка? Думая о последней трансляции, похоже, она может быть связана с едой.

Олив Жеррам: Кто сможет тягаться с Мин Джуном во всем, что касается еды? Сейчас он лучший в мире.

Тиган Холдкрофт: @ Олив Жеррам. Ух …. Он лучший, когда ему помогает его чувствительный язык, но будет ли он также хорош вне дегустации? Он еще молод. Даже если его вкусовые данные так развиты, я думаю, что будет предел из-за его возраста.

Кумар Паттофф: @ Тиган Холдкрофт. Но из-за его вкуса, не сможет ли он преодолеть предел возраста намного быстрее? Когда аппаратное обеспечение достаточно высокоуровневое, скорость загрузки программного обеспечения также будет намного быстрее.

Дека Кхела: @ Тиган Холдкрофт. Ну, отложив в сторону его абсолютный вкус, я думаю, что было бы здорово, если бы они это сделали. Конкурс — КТО СЪЕСТ БОЛЬШЕ.

Это была не взрывоопасная реакция, но уже спустя 10 минут после выхода загруженного в интернет видео, зрители обсуждали. какие соревнования будут между Андерсоном и Мин Джуном. Чжо Мин Джун посмотрел на Андерсона с недовольным выражением лица и сказал:

— Мне кажется, что я совсем недавно уже был в такой ситуации, с Каей. И вот, стоило мне с кем-то связаться, как я снова стал темой для обсуждений.

— …И почему этот человек должен быть со мной?

— Что я могу сделать? Это неизбежно, так как мы вместе, как bff's (3).

— Не пользуйся такими странными словами. Мы же не девчонки!

Андерсон покраснел. Сера открыла рот с неловким выражением на лице:

— Извините, из-за меня …

— Что ж, теперь, когда так получилось, нам просто нужно соревноваться. Но в чем мы будем конкурировать?

— Я не знаю, как ты думаешь?

— В использовании ингредиентов?

Андерсон с холодным выражением глаз посмотрел на Чжо Мин Джуна. Чжо Мин Джун почесал голову и неловко улыбнулся:

— Если ты этого не хочешь, предложи что-нибудь другое.

После этих слов Андерсон погрузился в свои мысли. Через некоторое время Андерсон посмотрел на Мартина.

— Куда мы идем?

— Аа?

— Куда мы поедем?

— Это секрет.

— Ты должен сказать нам, чтобы мы, по крайней мере, подумали, в чем участвовать. Не мог бы ты рассказать нам об этом?

Мартин закатил глаза с обеспокоенным лицом. В конце он открыл рот, как будто ничего не мог с этим поделать.

— Мы собираемся пойти в ресторан.

— … Ресторан, то есть мы сможем сделать заказ и попробовать изысканные блюда, как жители Запада, верно?

— Э-э … Это похоже. Однако, дело в том, что, кто бы ни пошел, все будут поражены.

— Это три звезды.

Сказал Чжо Мин Джун. Все повернулись, чтобы взглянуть на Чжо Мин Джуна с лицами, которые говорили как бы говорили — "да?". А потом повернулись, чтобы снова взглянуть на Мартина. Мартин продолжал удерживать на лице спокойное выражение, но Чжо Мин Джун не упустил из виду того, что Мартин еще сильнее сжал руки. Мартин открыл рот и сказал:

— Разве я сказал, что это три звезды?

— Мы в Японии, и нам пора бы посетить хоть один подобный ресторан. Это даже немного разочаровывает, что мы до сих пор не посетили ни одного, а ведь осталось не так много до окончания сезона. Спасибо. Это мой второй в жизни трехзвездочный ресторан. И я уже готов идти с тобой!

— Нет, я же сказал, что это не трехзвездочный…

— Мартин, у меня чувствительный язык. Я могу отличить ложь на вкус.

Мартин закрыл рот. Он не знал, что ответить Чжо Мин Джуну. Однако Чжо Мин Джун уже искал свой смартфон. Мартин несколько раз облизывал языком свои пересохшие в момент губы. Через некоторое время Чжо Мин Джун ухмыльнулся и сказал:

— Так, один есть. Трёхзвёздочный ресторан, который находится рядом с нами, а еще он имеет систему блюд.

— Я … считал, что ты моя фея.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Кацуубоши, или Кацуобуси (яп. 鰹節) — это японское название для сушёного и затем копчёного тунца-бонито вида Katsuwonus pelamis.

Кацуобуси и сушёная водоросль комбу — главные ингредиенты даси, бульона, составляющего основу многим японским супам (например, мисо) и соусам (соба но цукэдзиру) в японской кухне.

2. Юзу Кошу — очень популярная в Японии приправа, которая делается путем смешения чили, кожуры Юзц (цитрусовые плоды) и соли, и последующего их брожения.

3. Best friends forever — Лучшие друзья навсегда.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 151. Общее и частное (часть 1)**

Мартин не желал даже слушать предположение Чжо Мин Джуна. Однако это уже было бессмысленно. Чжо Мин Джун и другие были уже полностью приняли эту идею. Унылое отношение Мартина также было одной из тех причин такого единодушия. Андерсон открыл рот и сказал так, как будто это было очевидно:

— "Гармония Токио" …Только послушай, это название навевает на меня ощущение того, что это первоклассный ресторан. Кто-нибудь ходил туда?

— Я.

Единственным, кто ответил, была Эмили. Она, наблюдая, как Андерсон и Джереми уставились на Серу, ухмыльнулась и сказала:

— Всем вам не стоит ходить. Как я знаю, они не так давно получили звезду Мишлена. У них не было ни одной, а потом они получили три за раз. Поэтому я и пошла туда.

— …….Мм, я однажды слышал об этом. Но я только видел фотографии, но у меня никогда не была шанса сходить туда.

— Фотографии…

Андерсон пробормотал странным голосом. Чжо Мин Джун открыл рот и сказал:

— Мне стоит показать тебе фотографии?

— Нет, я не буду смотреть. Лучше не видеть фотографию места, куда ты собираешься пойти в первый раз.

Андерсон отказался, ответив довольно грубым голосом. Чжо Мин Джун спросил удивленно:

— Почему?

— Я думаю, что я знаю ответ. Могу я ответить вместо тебя?

Эмили подняла руку и спросила, как ученик в классе. Андерсон жестом показал, что Эмили может действовать, как пожелает нужным. Эмили сделала серьезное выражение лица и сказала так, будто бы она отвечала на вопрос викторины:

— Потому что ты хочешь насладиться этим первым вкусом, не так ли?

— …..Первым вкусом?

Чжо Мин Джун с недоумением посмотрел на Эмили, а затем на Андерсона. Андерсон кивнул, будто это были правильные слова. Эмили сказала с триумфальным выражением лица:

— Вы сами хорошо знаете. Внешний вид тоже играет большую роль в ощущении вкуса еды. Но, конечно, для обычных ресторанчиков…я имею в виду места, где продают гамбургеры и лапшу быстрого приготовления, это не актуально, там ты вне зависимости от оформления получишь скорее всего очень схожие вкусы. Но сравнивать эти два места не стоит.

— Да, даже внешность бывает обманчива. Но, конечно, нормальные рестораны работают также над посудой и декорациями…но, естественно, чем дороже ресторан, тем больше вероятность, что они даже нанимают художника по еде, чтобы обратить большее внимание на внешний вид. Но…

Чжо Мин Джун потряс головой, как будто все это он смутно понимал.

— Разве это не весело проводить время, изучая изображение еды? Ты не знаешь вкуса, перед тобой только внешняя оболочка. Ты не знаешь, какой она будет на вкус, и в одно мгновение, перед тобой накрывают стол…Я думаю, что эмоции, которые ты ощутишь в тот момент, также будут хорошими.

— Это зависит от человека. Есть люди, которые тратят на это много времени, и люди, которые уделяют этому совсем мало времени. Например, такие, как Андерсон.

— Хм, в любом случае, я слышал, что японцы любят говорить, спрятавшись за куст (1), но я не думал, что это касается и названия ресторанов. Кажется, они поступают так, чтобы соответствовать тематике ресторана.

Гармония. Комбинация. Было очевидно, что значат эти слова. Люди создавали или находили бы контакт между японскими блюдами и блюдами со всего мира. Возможно, это самая сильная сторона Японии. Локализовать заграничные блюда и распространить японские.

— Я думаю, что Корея также обладает достаточной индивидуальностью, чтобы локализовать блюда.

Например, больше всего разговоров было о пицце и пасте. Было создано несколько начинок, они клали сыр, сладкий картофель, сливки и так далее, — в тесто…Сверху на начинку даже клали тесто, чтобы придать пицце форму пирога.

Тоже самое с пастой. В отличие от Запада, где пасту поливают соусом, то он задерживается на ней, в Корее же, когда в пасту добавляют сливочный соус, то он весь стекает.

Подумать только, какая это потрясающая вещь. Вроде бы, это тоже самое блюдо, но некоторые люди могут ощущать, что оно вкусное, а некоторые — что нет. И стандарты для этого "нечто" могут отличаться в зависимости от окружающей местности.

— Если ты попробуешь эти, с виду, стандартные, но с особенностями данной местности, блюда, ты познаешь много нового…

Честно говоря, он только желал, чтобы так было. Потому что не было никаких признаков подобного в том, как готовила его мама. Временами, это было совершенно безвкусно, настолько, что он не мог ничего съесть, а временами это было так мерзко, что даже подносить близко ко рту было просто невозможно!

Возможно, это сложное поедание странной еды и привело к тому, что Чжо Мин Джун придумал свои собственные вкусы. И пока он так думал, Чжо Мин Джун неосознанно рассмеялся. Глаза Рэйчел округлились от удивления и она посмотрела на парня:

— Почему ты смеешься?

— У меня в голове появилась совершенно неожиданная мысль. О том, что моя мама совершенно не умела готовить и не могла повлиять на мой талант.

— …Как так?

— Люди обычно используют те вкусы, к которым их приучила мама с самого детства. Но не в моем случае, пища, которую готовила моя мама … ммм… скажем так, это было слабо.

— …Я думаю твоя мама расстроится, когда услышит это.

Сказала Рэйчел, хотя ей было неловко. Конечно, она не знала, что было в его прошлом, но все же эта женщина была матерью ее ученика. И она не могла согласится в этом с Чжо Мин Джуном. А Чжо Мин Джун ухмыльнулся, будто это было совершенно не важно:

— Если ее расстроят эти слова, ты ей стоило учиться готовить раньше. Но в любом случае все нормально. Благодаря этому, я приобрел свои собственные вкусы.

— Такого рода вещи случаются постоянно. Нормальный люди начинают интересоваться готовкой по двум причинам. Либо их родители готовят слишком хорошо, либо слишком плохо. Но почему ты так внезапно задумался над этим?

— Мне показалось, что это интересная головоломка. Твои вкусы зависят от твоей страны, места, где ты вырос, и из-за всего этого, твои вкусы меняются. И мне интересно, как и почему менялись мои вкусы, имея такую основу…Почему ты на меня так смотришь?

Чжо Мин Джун на секунду замолчал и затем посмотрел на Рэйчел. Она смотрела на него дергающимися глазами и было совершенно поражена. Она потрясла головой, будто была очень удивлена.

— Н…нет. Ничего. Я просто кое-что вспомнила…Это хорошая мысль. Продолжай в том же духе. И ты определенно чего-нибудь сможешь добиться.

— Да, это так.

На улыбку Чжо Мин Джуна, Рэйчел также ответила натянутой улыбкой. Она могла вести себя только так. Потому что в ее сердце сейчас бушевал ураган.

"Он говорит такие же вещи…как Даниэль".

Возможно, это могут быть связанные между собой вещи. Это было что-то, что можно было сделать, и, возможно, что большинство людей будут говорить ей также, как она думала. Однако из-за того, что именно Чжо Мин Джун говорил эти слова, она глубже вникала в их значение.

— Я тоже…

Андерсон поколебался, но не стал продолжать свою мысль. Он бросил взгляд на Рэйчел и Чжо Мин Джуна, затем глянул на свои пальцы и все же холодно сказал.

— У меня такие же мысли. То, что пища японских людей отражает название ресторана…. Кулинария обладает большими идеалами, чем ты можешь подумать. Смотря о чем ты думаешь во время готовки, ресторан также может поменяться.

— Это хорошая мысль.

Рэйчел мягко улыбнулась и посмотрела на Андерсона. Он не хотел проигрывать Чжо Мин Джуну. Это его желание напроситься на комплимент выглядело одновременно по-детски, но в тоже самое время довольно зрело. Ведь он все же открыл свой рот, хотя и знал, что это так и будет выглядеть.

Наблюдая за ними троими, Сера глянула на Эмили задумчивым взглядом.

— Эти взаимоотношения между соперниками, разве это не смешно и круто одновременно?

— Да, это всегда так.

— … Ты так думаешь?

— Это так. Мы просто едим и записываем свое мнение, поэтому как ты думаешь, можем ли мы заполучить себе такого соперника?

Сера поджала губы. Нельзя было сказать, о чем она думала, если следить только за этими губами. Слова Эмили, кажется, зародили в ней сомнения, она повернула голову и проговорила подавленным голосом:

— Верно. Нет другого пути.

\* \* \*

Три звезды Мишлена. Смысл был прост. Место, которое стоило того, чтобы попасть туда. Это просто, но в тоже самое время шикарно.

Хотя и говорили, что оценка Мишлена достаточно снисходительна в Японии, но это на означало, что значение трех звезд резко падало.

"Гармония Токио" была расположена на берегу, рядом с портом Токио. Это было двухэтажное здание, но с внешней стороны выглядело пятиэтажным. Стены, сделанный из стекла, образовывали круглую форму, на подобие трубы, и поэтому ты мог любоваться морем в любом направлении, находясь внутри здания.

— Вау…Действительно, после того, как побывал в Токио и попал в этот ресторан, я думаю, что только и смогу, что вспоминать эту сцену.

Чжо Мин Джун был в восторге. Море отражалось в его глазах, воздух был свежим. Все было оформлено на западный манер: столы, чистый мраморный пол и даже балки на крыше, так что от этого вида Мартин открыл рот.

— Скоро начнется программа в прямом эфире. У нас сегодня много зрителей. Сто сорок тысяч. Это на десять тысяч больше, чем в прошлом эфире. Все вы помните слова приветствия?

— Да.

— Хорошо. Тогда, прежде чем начнется программа, скажите все сложные слова, которые хотели потренировать, сейчас. Как бы я не любил тебя, друг, но я удалю их из эфира.

— Я знаю, что это не так.

На грубый голос Андерсона, Мартин почесал затылок и неловко замялся, ничего не сказав. Вскоре он поднял руки. Три пальца. Два пальца. Один. Шесть людей одновременно начали улыбаться, глядя прямо в камеру.

— Привет, это "Голодное путешествие" (hunger trip).

Это был четкий голос, но он не был шумным. Слова начали появляться на экране.

— Ох, камера заработала! Но где это они?!

— Я слышал, что это Япония, но здесь все выглядит так шикарно. Это Ресторан Мишлена?

— Ах, я думаю, что знаю, где это. Это ресторан, имеющий три звезды Мишлена, он расположен в Токио. Это ресторан"Гармония Токио". И там очень вкусно.

Все шестеро смотрели в диалоговое окно. И только когда Мартин закрыл своим лицом окно с комментариями, они взяли себя в руки и перестали туда пялиться. Чжо Мин Джун открыл свой рот и сказал:

— Этот ресторан находится в Японии и называется "Гармония Токио". Это место, которому Мишлен дал три звезды. И мы все собираемся оценить его.

— Это так, но для тебя это событие означает даже нечто большее?

— Это первый раз, когда я буду есть азиатскую еду, получившую сразу три звезды.

На самом деле, если обращать внимание только на уровень приготовления блюд, ресторан Хигасино вряд ли был ниже по уровню. Но, конечно, у них не было десять топовых блюд, но его средний уровень можно было сравнить с рестораном, получившим три звезды. Однако ты не можешь судить только по одному вкусу. Большое значение имеет также окружающее пространство, которое должно быть открытым и красивым, так что не только вкус еды здесь важен. К тому же, должно быть больше дорогих ингредиентов, чем то, что использует Хигасино, поэтому, честно сказать, здесь было больше шансов, что еда будет вкуснее, чем у Хигасино. Это было то, о чем думал Чжо Мин Джун. Даже если ты выдающийся повар, ты не сможешь создать богатые вкусы без дорогих ингредиентов.

Вскоре, один из шеф-поваров подошел к ним. Чжо Мин Джун только посмотрел на него. Его униформа была достаточно своеобразна. Казалось, это была смесь японской юкаты и западной униформы. Она была полностью черной, и было только несколько белых полосок. Но все же было что-то уникальное в этом.

— Пришел шеф-повар. Но он белый?

Это было всего лишь замечание. Ему было около сорока. Это был белый мужчина со светлыми, песочного цвета, волосами.

— Добро пожаловать в наш ресторан. Я главный шеф-повар ресторана "Гармония Токио", Самуэль Кинг.

Он говорил на английском языке с сильным британский акцентом. Эмили лучезарно улыбнулась и открыла свой рот.

— Прошло не так много времени с нашей последней встречи, Самуэль. Ты все еще отлично выглядишь.

— Спасибо. Ты тоже, Эмили.

— Ах…я немного смущенна. Я думала, что в японском ресторане и шеф-повар будет японцем.

— Можно сказать, что сейчас я уже японец на половину. Я учился готовить в этой стране в течение десяти лет.

Самуэль улыбнулся и ответил. Чжо Мин Джун начал изучать меню. Оно было написано на двух языках: английском и японском. Чжо Мин Джун, который изучил все меню, сказал.

— Есть ли какие-то обязательные условия при выборе закусок и главного блюда?

Он действительно спросил это. Здесь подавали салат, лапшу, рис, мясо, суши, блюда из морепродуктов и так далее. Вовсе не обязательно было это все заказывать. Самуэль ответил тихим голосом.

— Я создал этот ресторан именно таким, которым хотел его видеть. Ресторан, который не попадает в стандартную систему питания. Вы можете заказать то, что хотите и тогда, когда хотите. Вам это не подходит?

— Нет, почему же…Мне это подходит. Потому что нет никаких неудобств с тем, что я должен выбрать.

Чжо Мин Джун засмеялся и был в хорошем настроении. Самуэль повернулся к ним и сказал.

— Я не буду рекомендовать вам блюда. Я долго их изучал, и могу сказать, что каждое из них идеально. И мне все равно, что вы закажете. Только одна вещь…

Самуэль оборвал себя на полуслове. И в тоже самое время, официанты появились перед ним и поставили три блюда в центр стола. В каждое из блюд было добавлен маринованный имбирь.

— Каждый раз, как вы заканчиваете есть блюдо, очистите свой рот при помощи маринованного имбиря. Таким образом, любой новый вкус, который вы пробуете, вы ощутите по-новому.

— Это как в суши-баре.

— Я не отрицаю, что вдохновился этим.

Самуэль с ухмылкой ответил на это. Чжо Мин Джун снова посмотрел в меню. Скоро, его глаза остановились на одном пункте. Тушенная фаршированная говядина на пару. Рядом с этим было написано, что происхождение блюда из города Кобе. Чжо Мин Джун открыл рот и сказал:

— Как насчет того, чтобы заказать это блюдо.

— Ух..ах! Тушенная говядина? Если она тушиться, а не жарится, то ее не должно быть тяжело употребить в пищу в первую очередь. Хорошо. Я согласен.

— Я тоже согласен.

Их первым блюдом стала фаршированная тушенная говядина на пару. Говядину подали в пароварке, поставив ее в центр стола. Чжо Мин Джун сглотнул, глядя на это.

[Тушенная фаршированная говядина на пару]

Свежесть: 98%

Происхождение: заимствованное блюдо (слишком много ингредиентов)

Качество: высокое

Оценка блюду: 8/10

— Это блюдо мы тушили в собственном соку. Его нужно есть с соевым соусом.

Самуэль смешал вассаби с соевым соусом так, как он любил. Чжо Мин Джун медленно оторвал кусочек говядины и обмакнул его в соевый соус. И затем влюбленно на него посмотрел.

Кусочек, размером с палец, был аккуратным и красивым. Кожа, которая имела бледноватый цвет, была похожа на желе, и можно было слабо различить ингредиенты внутри него. Капелька соевого соуса упало так, что выглядела чертовски аппетитно и привлекательно, это можно было сравнить с тем, как вода капает с тела женщины.

Поэтому он чувствовал некую вину, когда ел этот кусочек. Сначала, он коснулся им своих губ, как будто целовал его, затем он сглотнул подступившую слюну, предвкушая наслаждение, и это все было похоже на то, как вампир кусает ребенка в шею.

Соевый соус тоже не был простым. Возможно, это было потому, что он был смешан с лимонным соком, и этот свежий и кислый аромат прочистил ему горло. Сок, который, очевидно, давали зеленые бобы, пропитал говядину, отчего было непонятно, что он ест, мясо или суп.

— Чжо Мин Джун, без сомнения, лучший, когда принимает пищу. Он ест очень аппетитно. Это из-за того, что он более чувствительный?

— Я не вижу его, так как оцениваю лицо Эмили. Как он есть?

— Такое чувство, что он целует женщину. Другими словами не описать.

Глядя на сложившийся на экране диалог, счастье, вина и возбуждение четко отражались на лице Чжо Мин Джуна. Но прошло лишь недолгое время, и его глаза были закрыты, чтобы он мог в полной мере ощутить вкус. Окно перед ним хлопали, и вещи, о которых он читал ранее, пришли в его голову.

"Происхождение говядины…Это не Кобе (2), а Мацака (3)?"

Конечно, в меню было указано Кобе. Конечно, говядина из Мацаки никак не могла попасть в Кобе.

Чжо Мин Джун посмотрел на Самуэля. Тот ответил ему тем же и улыбнулся.

— Что-то не так?

— Нет. Все хорощо…Это…

Чжо Мин Джун прикусил губу. Он думал, стоит ли спрашивать об этом. Потому что никак нельзя было проверить, одинаковое ли у них качество. Но если они использовали обычно говядину из Кобе, а не из Мацаки, то говядина, которую они сейчас использовали, была ошибкой кухни. Если было это слабое различие во вкусе …Чем больше он думал об этом, тем больше он понимал, что не может больше молчать.

Это не было просто проблемой происхождения, это было брендом. Поэтому вкус тоже может отличаться. По крайней мере, для Чжо Мин Джуна это было так, у говядины из Мацаки было больше маринада, а у той, что из Кобе, более гармоничный вкус. Если бы не было этих различий, люди бы не предпочитали одно из этих двух совершенно разных сортов говядины.

Чжо Мин Джун открыл рот и спросил:

— Написано, что происхождения этого блюда — город Кобе…Но то, что чувствую я, имеет более сильный вкус, чем гармоничный вкус, присущий мясу Кобе. Оно действительно…из Кобе?

В этом момент, наступила гробовая тишина.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Вероятнее всего это какое-то устойчивое выражение, которое указывает нам на любовь японцев к метафоричности и иносказательности, которая сквозит во всем, что они говорят и делают.

2. Ко́бе (яп. 神戸市 Ко:бэ-си) — город, определённый указом правительства Японии, расположенный на острове Хонсю, административный центр префектуры Хиого. C VIII века Кобе является одним из главных портов Японии и центром международной торговли. Грузооборот порта около 150 млн тонн (1/3 внешнеторгового оборота страны). Кобе — крупный промышленный центр: здесь сосредоточена металлургия, машиностроение (1/3 тоннажа строящихся в Японии судов), военная, химическая, текстильная промышленность.

Говядина Кобе известна своей мраморной структурой, жирностью и мягкостью. Очень популярна в Японии. Наравне с говядиной Мацусака является изысканным деликатесом.

3. Спасибо большое нашему читателю DragonWolf МК! За помощь в поиске информации. Говядина Мацусака — один из видов японской говядины, который популярен на ровне с Кобе говядиной и Оми говядиной, поставляется из района Мацусаки в Мие. Отбор среди коров очень строгий — лишь две коровы из 500 проходят все строгие стандарты. Поэтому она очень дорогая и ее сложно найти в магазинах.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 152. Общее и частное (часть 2)**

Определить изначальный продукт. Нет, возможно нужно было сказать, что он смог определить изначальное место происхождение продукта. Но это было не так сложно сделать. Потому что помимо Чжо Мин Джуна, все еще было много людей, которые умели различать говядину Кобе и Мацусака, после того, как попробовали ее. И если это были люди, которые действительно хорошо разбираются в японской говядине, то они с одного взгляда могут определить, какого она происхождения.

Однако, даже если это были они, могли бы они распознать ее внутри клецки? Вкус будет перебит другими ингредиентами и ты даже не сможешь определить состояла ли подливка блюда говяжьего жира или из бульона.

Самуэль открыл рот и с изумлением сказал:

— Это…так. Мы недавно изменили говядину, которую подается с клецками, на Мацусаки. Я все еще не могу зафиксировать это в меню и как раз собирался сказать вам об этом….Но Вы действительно правы. Даже внутри клецки…..Похоже Ваша слава не лжет.

Его голос дрожал. Дело было не в том, что он не знал о Чжо Мин Джуне. Если вы умеете говорить по-английски и входите в кулинарный мир, было сложно не знать о Чжо Мин Джуне, незнание могло быть оправдано только слишком большим возрастом.

Однако наблюдение за ним в прямом эфире и встреча с ним в настоящей жизни, были совершенно разными ощущениями. И это различие становилось даже больше, когда был продемонстрирован его абсолютный вкус.

— Сейчас, это уже не удивительно.

— Он угадывал подобные вещи уже раз или два? Он даже обнаружил пчелиное жало, которое было спрятано в составе тофу, потому это не удивительно.

— Но разве Мацусака не лучше, чем мясо Кобе?

— Оно дороже.

Как только Самуэль закончил соглашаться, чат наполнился обсуждениями. Сера, которая за этим наблюдала, вздохнула и покачала головой.

— Я не могу привыкнуть к этому, сколько бы раз я на него не смотрела. Нет, как ты только можешь различать мясной маринад? И что-то, чем нафарширована клецка?

— Дело в том, что вчера я пробовал говядину из многих провинций.

— ……Естественно, ты не можешь различить это, просто раз попробовав.

На спокойный ответ Чжо Мин Джуна, Сера ответила грустным голосом. Чжо Мин Джун широко улыбнулся и посмотрел на Самуэля. Дело было не в том, что он сказал это, чтобы похвастаться своим абсолютным вкусом.

— По какой причине Вы использовали Мацусака вместо говядины Кобе?

— Это из-за различий во вкусе, которые Вы только что ощутили. Какую клецку вы сейчас пробовали?

— Пропитанную соком….Такое ощущение, что я выпил свежий суп в форме клецки. Ах, это потому, что жир вытопился из мяса?

— Этот жир действительно делает мясо более мягким. Однако, главная причина не в этом, а в текстуре мяса.

Вслед за словами Самуэля, Чжо Мин Джун съел еще одну клецку. Можно было задуматься, какого рода структура будет в этом кусочке мяса, но было возможно лишь только ощутить мясо, положенное в рот и размельчающееся между зубами. Чжо Мин Джун поразился и сказал:

— Сейчас, я вижу….Это похоже на тофу, только сделанное из мяса.

Пока Самуэль и Чжо Мин Джун общались, официанты подошли к ним и поставили на стол что-то на подобие сандвичей. Они были такого же размера как и то, что они только что ели. Сера спросила со смущенным лицом:

— Мы заказывали это? Не думаю.

— Это "предложение", которое мы подаем нашим самым особенным клиентам…Это звучит не слишком хорошо, если назвать это "предложением". Я скажу честно. Хоть это и выглядит предложением, на самом деле это настоящее ШОУ. Это лучшее блюдо в нашем ресторане.

— Ранее вы говорили, что они все похожи.

— Люди всегда меняют свои слова, когда захотят.

Он ответил так грубо, что они даже не захотели отвечать. Глядя на Серу с натянутой улыбкой на лице, Самуэль доверительно улыбнулся.

— На самом деле, этот продукт невозможно заказать без предварительного резервирования, поэтому я сделал заказ от своего имени. Так как это нечто, что исходит от меня, Самуэля Кинга. Моя мечта, чтобы убрать все диеты у зрителей и наполнить этот мир тучными людьми.

— ….. Может ли существовать такая извращенная мечта?

— Всегда существовали парни со странностями.

— Говорят, что гении и сумасшедшие — это лишь два кусочка одного листа бумаги, что разорвали и разместили по разные стороны "НОРМЫ" в понимании людей.

Джереми не волновал ни чат, ни разговор. Его внимание было приковано к мучному блюду…

— Это нан (1)? Нет, если бы это был он, то нельзя было заканчивать таким образом…

— Это бан (2)? Она не отличается от обернутых клецок.

Даже если это был бан, они только видели что-то мучное. Чжо Мин Джун медленно поднял это. Самгёпсаль (3), в форме толстой колонны, была поставлена между булочками, а на верхушке этой конструкции был налит красный соус, покрывающий овощи. Среди аромата овощей чувствовался аромат карри, который подходил идеально.

"Это японское карри. Оценка…9 баллов."

Он думал, что лучшее продаваемое блюдо, должно получить 10 баллов, но это было не так. Но он не был разочарован. Потому что не было такого правила что 9-ти балльное блюдо отстает по вкусу от 10-ти балльного. Чжо Мин Джун открыл свой рот.

— Как его надо съесть?

— Что?

— Какой наилучший способ это съесть, чтобы было еще более вкусно. Все сразу? Или маленькими кусочками?

— Это зависит от предпочтений. Если Вы хотите это съесть и проанализировать, то лучше кусочками. Вы сможете попробовать это много раз, и также сможете насладиться слабыми различиями вкуса Самгёпсаля. А если желаете ощутить весь вкус, то ешьте все сразу.

— …Жаль, что есть только одна порция.

— Ха-ха, эта жалость будет стимулировать вкус. Вы это уже хорошо знаете. Кроме всего этого, у меня есть некоторые экономические проблемы.

— Я буду есть это с удовольствием.

На шутку Самуэля, Чжо Мин Джун ухмыльнулся и съел "булочку". У нее была специфическая структура. Возможно, это было потому, что она было не запечена или зажарена, это тесто было приготовлено на пару? Слабая структура, что-то между хлебом и рисовым тортом. Складывалось впечатление, что они оторвали грубые части теста от пиццы и оставили только мягкие.

Первое, что он ощутил, был вкус теста. Он даже не ощутит соков, когда откусил Самгёпсаль. Но, с одной стороны, булочка, смоченная слюной и и соком от прожаренного самгёпсаля, прилипла к нему точно кожа, и эта необычная текстура делала булочку специфической, а мягкий вкус долго готовящегося самгёпсаля хорошо ощущался.

— Мм…

Чжо Мин Джун закрыл глаза и издал довольный стон. Его довольная улыбка растянула его щеки. Чувствовали ли вы себя когда-нибудь так, будто ели самые вкусный сандвич в мире? Вкусы великолепных овощей, которые были покрыты карри, распространился во рту, и Самгёпсаль было приятным на вкус и таял во рту. Чжо Мин Джун посмотрел на Самуэля обиженным взглядом.

— ……Всего один кусочек такого вкуснятины. Это доброжелательно, но одновременно и нет.

— Ха-ха, буду воспринимать это как комплимент.

— Если бы Вы были женщиной, Самуэль, я бы уже признался Вам.

— Он говорит так, хотяа у него есть Кая!

— Он был рожден с этим. Чтобы бросить такое взгляд на мужчину…

— Возможно, что и Андерсон…. Но. Я думаю это ни к чему.

— У меня будет расстройство из-за вас. Надо знать меру.

Чжо Мин Джун, наблюдавший за чатом, нахмурился и сказал.

— У меня уже больше 10 расстройств от ваших слов.

Наблюдая за этим, он не мог не хмуриться. Честно говоря, он умел владеть собой, но существовали слова, на которые он просто не мог не ответить.

"….Если бы была Кая, чтобы она почувствовала, попробовав это?"

Он, внезапно, задумался. Нет, нельзя сказать, что это было спонтанно. Кая. Уровень дегустации — 10. Он хотела знать, как ее язык чувствует вещи. Он хотел чувствовать также. Если бы он только так мог…

— Мин Джун.

— А. Да?

— Что ты ощутил, когда попробовал это?

На внезапный вопрос Андерсона, Чжо Мин Джун посмотрел с отсутствующим выражением лица. Андерсон просто дотронулся до его ушей и продолжил говорить.

— Что же, я была смущен. Тем, как ты принимал пищу.

В этот момент, Чжо Мин Джун ухватился за эту мысль. Возможно, так же, как Чжо Мин Джун желал достичь Каи в уровне дегустации, Андерсон хотел того же самого в отношении него самого. И это было очевидно. Они всегда находились рядом, поэтому, конечно, ему хотелось, чтобы в человеке, которым он восхищался был хоть какой-то намек на обратный интерес… Даже если все глаза мира были сосредоточены на нем. Даже если Чжо Мин Джун сказал это Андерсону, он рассчитывал, что тот сможет это проанализировать, но… Проблема…

"Мой уровень дегустации такой же, как и твой."

Возможно, из-за того, что его уровень дегустации стал 8-м, позже, чем у Андерсона, то его уровень, на самом деле, ниже, чем у него. Он не хотел, чтобы тот из-за неправильной небрежной оценки повернул в неправильном направлении, заставляя его ступить на странный путь.

Хотя он и не мог всего это сказать, но он все же считал Андерсона своим другом.

— Я … Сначала сфокусировался на текстуре булочки. Честно говоря, Самгёпсаль, приготовленный на пару, вовсе не проблема. Дело в том, что была бы достаточная причина для его приготовления таким образом. Сначала я думал, что все дело в аромате. Но то, что я почувствовал, убедило меня в том, что текстура была самой важной. Это чувство влажности, тесто мягко прилипает к самгёпсалю, точно так же, как если бы оно было частью жира… Не похоже ли это на соус для карри в хот догах?

— Мм, это сказано о текстуре. А что о других частях?

— …Я видел нечеткую дорожку.

— Дорожку?

Взгляд Чжо Мин Джуна расфокусировался и потускнел. Хотя его глаза были опущены на грудь Андерсона, но было очевидно, что, на самом деле, он туда не смотрел. Его глаза были сфокусированы на чем-то незримом.

— Столкновение стран, культур. Обмен. Думай об этом. Сколько вложит культура в создание еды. Продукты региона, методы приготовления, и исторические ситуации и так далее. Все это. Но тогда, как быть, когда культура разных стран смешивается?

Чжо Мин Джун покраснел. Его язык на мгновение появился, облизнул губы и спрятался. И потом, он продолжил говорить. Голос был похож на стон или вой.

— Разве…это не романтично?

Будто слыша его слова, он почувствовал биение в своей груди. Новый метод приготовления всегда заставлял его волноваться. Это было похоже на переезд в новый дом, большой, прекрасный дом. Это было чувство, которое ощущают все повара, но это было потому, что он долго мечтал об этом….Этот момент, казавшийся банальным для других, был слишком важен и прекрасен для Чжо Мин Джуна.

Но, конечно, другие не знали о его ситуации. По крайней мере понимающих его людей точно не было среди смотрящих их программу.

— Все гении такие? Кажется, его голова отличается от наших.

— Это потому что он гений, или потому что он странный.

— В чем я точно уверен…что я впервые вижу человека, который несет ерунду во время еды, чтобы казаться сексуальным.

Андерсон посмотрел на Чжо Мин Джуна. Его эмоции за дрожащими бровями и губами были четко ясны. На его лице отражались эмоции, которые он испытал от поглощения блюда, они ничего не утаивал, ничего не скрывал.

Он также понимал слова, сказанные в чате. Он ощущал, что это было странно, но он хотел следовать за ним. Хотя он не мог подражать Чжо Мин Джуну, он надеялся понять, как он смотрел на мир. Андерсон медленно открыл рот и сказал:

— В первый день, когда я увидел тебя, я не знал, что ты особенный.

— …Я?

— Если тебе не нравится слово "особенный", давай просто скажем "с некоторыми странностями"?

Хотя он говорил в шутку, но Андерсон смотрел на Чжо Мин Джуна очень пристально. Чтобы случилось, если бы он сказал те же самые слова? Аудитория проявила бы такую же реакцию? Возможно, нет. Было очевидно, что это были черты характера специфического повара, но многие воспринимали бы это как полную бессмыслицу.

Однако это было не так для Чжо Мин Джуна. Даже если бы он сказал те же слова, если бы это сказал Чжо Мин Джун, они думали бы, что они будут иметь какой-то смысл. Даже Андерсон думал так прямо сейчас. Хотя он не знал некоторых вещей, он мог чувствовать все овощи, которые попадали в карри. Не было бы никакого способа, чтобы кто-то вроде него воспринял те слова, как ерунду. Через некоторое время Эмили открыла рот и сказала:

— То что ты сказал сейчас… Если говорить проще, то ты имел в виду, что есть что-то забавное в том, когда смешивают местную и мировую пищу, верно?

— Да, я считаю, что эти комбинации хороши. Возможно, я чувствую к этому большое влечение, так как это может стать путем, который я изберу в будущем. Я считаю, что комбинировать несколько вещей вместе лучше, чем глубоко копаться в одной.

Чжо Мин Джун сказал, улыбаясь. Он чувствовал, что путь, которые он избрал, становится более четким. Какого рода блюда он должен приготовить. Какие пути есть в мире. Чжо Мин Чжун сжал кулаки от переполнявшей его решительности. Андерсон посмотрел на Чжо Мин Джуна и его решительность тоже возросла. Сера, наблюдавшая за ними двумя, тихо прошептала Джереми на ухо.

— Он не только соблазнил Каю, но также и Андерсона, только потому что одной ему не достаточно, верно?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Наан (перс. نان, хинди नान, урду نان, в.-пандж. ਨਾਨ, пушту نان, уйг. نان, курд. nan, кит. 馕) — пшеничная лепёшка, блюдо индийской национальной кухни. Кроме того, блюдо имеет широкое распространение в Афганистане, Иране, Непале, Пакистане, Таджикистане, Узбекистане и прилегающих регионах. В тюркских языках (например, казахском, кыргызском, узбекском, уйгурском и т. д.) хлеб называют нан (заимствование из персидского).

Основу лепёшки составляет пресное пшеничное тесто. В качестве начинки могут использоваться различные добавки вроде фарша из баранины, овощей, сыра или картофеля. Из приправ и пряностей используются тмин, чеснок, кевра, изюм.

Наан употребляется вместе с супами, чаем или в качестве основного блюда.

2. Азиатские сандвичи из булочек на пару (обычно)

3. Самгёпсаль (삼겹살; samɡjʌp̚sal) — популярное блюдо корейской кухни. Представляет собой кусочки жирной свиной брюшины, не прошедшей маринования, не посыпанной специями, которые участники трапезы поджаривают на стоящем на столе гриле. Обычно самгёпсаль подаётся на ужин.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 153. Общее и частное (часть 3)**

— Это была самая ужасная вещь, которую я слышал в этой поездке. Я представил себе это. Пожалуйста, больше не говори таких вещей.

— Если ты женщина, то это неизбежно, что у тебя в голове будут возникать такие мысли.

Сера ухмыльнулась и ответила. Джереми застонал, но ничего не сказал. Это была, конечно, хорошая картина. Потому что они оба выглядели очень хорошо. Он думал, что невозможно, чтобы девушки думали таким образом.

"…Сейчас не время, думать о таких вещах."

Джереми прочистил горло и сказал:

— Вообще, сейчас существует не много мест, которую делают акцент только на кухне одной страны. Даже если они привыкли к нездоровой пище, это чистая правда, что появляется все больше эпикурейцев, чем было раньше. И многие из них хотят попробовать забавных вещей.

— А, Вы имеете в виду, что нормальная еда, не забавная, потому что ее уже ели много раз и привыкли?

— Ты на половину права. Люди сейчас многое улучшили, и пробуют много новых вещей…но, честно говоря, пробуя эти новые вещи, ты все сильнее смешиваешь вкусы и традиции разных стран. На вершине этого, у тебя оказывается бесконечный потенциал культуры других стран… Поэтому, есть ли причина для того, чтобы находить что-то новое только в одной стране?

На слова Джереми, Сера кивнула, будто была согласна. Она посмотрела на Чжо Мин Джуна и сказала:

— Но, в любом случае, разве ты не слишком много увлекаешься, чтобы выразить вкус, когда готовишь?

— Именно так, потому что я повар.

— … Я завидую.

— Чему?

— Тому, что ты можешь делать две вещи. Готовить и пробовать. Кроме того, ты хорош в обоих вещах.

— В этом есть свои сильные и слабые стороны. С этого момента, ваша жизнь будет продолжаться в том же духе. Ты имеешь возможность бродить по миру, ощущать заботу людей того города или посещать рестораны, и также сможешь пробовать новую и чарующую еду, как и сегодня. Это жизнь, которой у меня быть не может.

— Ты утешаешь меня?

— Я вовсе не пытаюсь утешить тебя.

Сказал Чжо Мин Джун и широко улыбнулся.

Следующим их заказом были суши. Самуэль сказал наполненным силой голосом:

— Я сделал все возможное, чтобы создать суши вкуснее, чем в суши-ресторанах.

— …Такое возможно? У меня была такая мысль, когда я посещал суши-рестораны, но вкус сильно отличался от того, как захватывается и сжимается рис, придается форма, как четко была порезана рыба и так далее. Возможно, у Вас здесь есть суши-мастер?

— Нет, ни одного. И это притом, что я много размышлял над этим. Как я смогу сделать потрясающие суши без опытного специалиста. Я также думал над тем, как преподнести суши в моем меню, но я не хотел отказываться от… суши, когда я предлагаю объединенную кухню в Японии.

— Тогда как….Ах, это…

Сомнение на мгновение появилось в глазах Чжо Мин Джуна. Он открыл свой рот, будто у него был ответ.

— Вы решили выиграть со своим собственным рецептом.

— …..Как Вы узнали?

— Я подумал о том же. Если я буду делать суши, как мне тогда добиться их наилучшего качества. Была единственная возможность. Хорошие ингредиенты и идеальный рецепт. Это касалось не только суши, но также и других блюд. Чтобы сделать комплименты моим, суметь превзойти недостающие навыки рук, необходимо сначала вскружить себе голову этим вопросом и найти подходящий рецепт.

У него был странный голос. В нем были нотки горечи, но также и немного бодрящего тона в самом конце. Самуэль широко улыбнулся и спросил.

— И как, Вам удалось его дополнить?

— Я должен продолжать пытаться. Признаюсь, в подобных действиях есть своя прелесть и удовольствие.

На лице Чжо Мин Джуна была искренняя улыбка. Он любил готовить. Сказать, что он обожал это, не будет преувеличением. Это стало причиной того, что он решил следовать по выбранному пути. Сейчас стена и гора перед его глазами… Он мог их принять, даже тогда, когда их вершины заставляли Мин Джуна чувствовать себя расстроенным и подавленным.

— …Я завидую. Нет ничего лучше, чем заниматься тем, что тебе нравится.

— Это забавно, когда даже твой талант связан с тем, что ты любишь. Его жизнь, должно быть, прекрасна.

— Но чем больше я смотрю, тем больше я нахожу что-то странное в этом. Я думаю, что Чжо Мин Джун, думает о себе так, словно ему много недостает. Должен ли я рассматривать это как нечто хорошее, потому что он скромный или потому что он тупой? Глядя на то, как он говорит, кажется, что он полон уверенности в себе.

— Он говорит эти слова, потому что его цель настолько высока, что он не удовлетворен нынешним собой. Мне нравится эта алчная сторона Чжо Мин Джуна.

Слова о нем полились в чате, но Чжо Мин Джун никак не реагировал. Это было смущающе, отвечать на те слова, и он не хотел показывать другим, был он рад или нет этим словам.

Принесли блюдо. На нем было три вида суши. Одни были куриные норимаки, завернутые в капустный лист, другие были непривычное квадратной формы, с несколькими видами рыбы, а третьи были с морским угрем, с хрустящей корочкой.

"…9 баллов"

Но дело было не в этом. Суши из морского угря были на 8 баллов, остальные два были по 9 баллов. Кроме того, общая оценка композиции не была нормальной. 10 баллов. Это означало, что комбинация из этих трех видов была идеальной.

"Как хорошо …"

Чжо Мин Джун на мгновение погрузился в свои мысли. Он размышлял над тем, съесть ли ему суши с угрем первыми или начать с первых двух видом. Но, к счастью, размышления его были недолгими. Самуэль открыл рот и сказал:

— Я рекомендую есть суши следующим образом. В первую очередь попробуйте норимаки….

Следуя словам Самуэля, Чжо Мин Джун аккуратно поднял норимаки. Рисовые зерна, замотанные в капустный лист, были плотно сжаты друг с другом, словно рис был клейким. Хотя там и было куриное мясо и сбоку виднелись плоды окры (1), которые на первый взгляд это казались незрелым красным перцем.

— Ах, я хочу это попробовать.

— Зачем я смотрю это, когда мой холодильник пустой.

Когда он поднес это близко к носу, чтобы понюхать, он смог ощутить запах сладкого соевого соуса, который исходил от окры, курицы и капустного листа. Казалось, это было похоже на соус тэрияки. Тогда Чжо Мин Джун положил норимаки в рот, с надеждой.

— Хе…

Возглас неосознанно сорвался с его губ. Хотя некоторые в чате говорили, что это была игра, достойная Голливуда, но это было не так. Это была сила 9-ти балльного блюда, которая контролировала людей. Текстура окры, которая ощущалась за капустой, была примечательной. Кожица по вкусу граничила между горохом и перцем, а кукурузные семена, которые были внутри, заставляли его почувствовать, будто он пил газированный напиток.

Беря в расчет, что рисовые зерна слепились вместе, как клейкий рис, его внешняя оболочка была слишком мягкой. И в середине этой, мягкой и круглой текстуры, было добавлено мясо с ножки курицы….Это было тому, что тебе больше не нужно было ни о чем просить.

И соус тэрияки тоже был необычным. Потому что он обладал слабым ароматом. Чжо Мин Джун был поражен и сказал.

— Вы добавили мускатный орех в соус тэрияки?

— Вы совершенно правы.

Самуэль посмотрел на него, пораженный его абсолютным вкусом. Чжо Мин Джун сказал, с неловким выражением лица.

— Любой почувствует это.

— … Я тоже ощутил.

Андерсон слегка открыл свой рот и затем его лицо вспыхнуло, от сосредоточившихся на нем взглядах.

— Что, я уже не могу так сказать?

— Что же, это было неожиданно. Я думал, что Ты не разбираешься в этих вещах.

— Хмм.

Андеросон отвернулся. Самуэль посмотрел на Чжо Мин Джуна. На его лице было написано ожидание того, какое впечатление будет в итоге. Абсолютный вкус. Ему было интересно, как его еда будет ощущаться кем-то, у кого более чувствительный язык.

Однако он не стал спрашивать. По меньшей мере сейчас он хотел быть деликатным с Чжо Мин Джуном. Самуэль подавил свои желания и сказал:

— Когда, покажется, что вкус исчезает, попробуйте суши с угрем. Ах, Вы не можете есть имбирь между ними. Потому что он не являются отдельным блюдом.

Чжо Мин Джун поднял суши с угрем так, будто не мог хорошо понять. Глядя на разбухшую внешнюю оболочку, казалось, она не была зажарена только что. Ее слегка обмазали мукой или крахмалом?

Было странным то, что угорь предлагалось есть не последним, а вторым. Жаренная еда, тем более такая, как угорь, могла очень сильно повлиять на вкус остальных блюд, и не важно какое блюдо будет следующим. Он считал, что было бы более подходящим, если бы угорь предложили попробовать последним.

Однако, всему есть своя причина. Если нет, то невозможно оценить блюдо 10-ю баллами. Чжо Мин Джун ел суши с угрем, и на половину сомневался.

Казалось, под угрем был какой-то соус, хотя он не мог видеть его, но в момент, когда он откусил кусочек, он подумал, что он мог узнать, что это было даже без помощи системы. Текстура, нежная, как сливки, аромат имбиря и чеснока, который перебивал запах рыбы, и сладковатый вкус, который заставлял думать о фруктах. Это было просто. Смесь фруктов, имбиря и чеснока.

"Ингредиенты…"

Чжо Мин Джун начал угадывать их, не глядя в систему. Это было потому, что он несколько раз уже тренировался подобным образом? Точность, с которой его язык ощущал вкусы, отличалась от того, что было раньше.

Это была особенность его окружения. Понимание и тяжелая работа иметь такой язык, который отвечает ожиданиям мира. Многие эпикурейцы не фокусируются на отгадывании ингредиентов. И даже если они это делают, они не могут точно сказать, что там внутри. Потому что повара не раскрывают всех ингредиентов, которые они кладут в блюдо. Однако Чжо Мин Джун мог узнать ингредиенты, даже если повар скажет ему, что их там нет. Когда другие эпикурейцы решали проблему, но не были уверены в том, правы они нет, у Чжо Мин Джуна был отличный ответ, называемой "системой". Различие было четко видно.

И прямо сейчас…

"……Судаши, мед, горох…нет. Были слабые различия в этом свежем вкусе. Что там может быть похожее. Ах, верно. Арбуз. Это арбуз. И…"

После того, как Чжо Мин Джун перебрал все ингредиенты, он посмотрел на систему. И затем улыбнулся. С ней все было хорошо. Андерсон, наблюдавший за ним со стороны, нахмурился и сказал.

— Что ты бормочешь? Ингредиенты?

— …О, я бормочу?

— Ты действительно глубоко погрузился в свои мысли, хех.

На слова Андерсона Чжо Мин Джун неловко улыбнулся. Было ли это из-за чистейшей свежести. Не ощущая никакого рыбного запаха угря и находя это правильным. Он был горд собой. И тогда Чжо Мин Джун прочитал комментарии в чате.

— Вы видели, только что… Когда Чжо Мин Джун вдыхает ароматы, Андерсон видит это и повторяет за ним, и жует в тоже самое время, когда жует Чжо Мин Джун. Он действительно его понимает.

"…Он и правда понимает меня?"

Он немного понимал этого, но также ощущал небольшое сожаление. Потому что был вполне большой разрыв между настоящими способностями Чжо Мин Джуна и тем, что он выставляет на показ. Возможно, он работал тяжелее из-за Андерсона. Так же, как Андерсон хотел стать подходящим соперников Чжо Мин Джуну, так и Чжо Мин Джун не хотел, чтобы Андерсон больше в нем заблуждался.

Было это из-за того, что он чувствовал себя таким образом? Выражение лица Чжо Мин Джуна было серьезнее, чем обычно, когда он собирался съесть эти последние суши. Но и его ожидания были больше, чем обычно, потому что два последних блюда были лишь подготовкой. Каким же должен стать финальный штрих…

В квадратных суши были три вида рыбы. Когда он понюхал их, он ощутил сложный аромат. Кажется. там был соевый соус, но что еще было в составе, он затруднялся сказать…

Вкус был редким. Помимо того, что было сложно определить вкусно это было или нет, его сбил с толку неизвестный вкус. Сначала, было ясно, какая была рыба. Задняя часть лосося, тунца, и внешнее мясо морского окуня. Простой вкус лосося, масляный вкус тунца, сложно прожевываемый окунь смешиваются во вкус одной рыбы. Но что было особенным…

— Ароматы различны…

Чжо Мин Джун бормотал отсутствующим голосом. Это было так, как он сказал. Может быть, они ферментировали рыб заранее, чтобы аромат соевого соуса в рыбах немного отличался. Немного соленый, немного сладкий, и немного кислый.

Он не мог видеть рецепта. Было очевидно, что это было 9-ти балльное блюдо. Раньше бы он просто сдался. Но сегодня все было иначе. Было ли это из-за комплиментов по отношению к его ощущениям и вкусу? Или из-за ясного и простого соперничества с Андерсоном. А если ни одна из этих причин не соответствовала действительности, то, возможно, из-за теплых взглядов Рэйчел, Самуэля и других?

Чжо Мин Джун анализировал. Тяжело работать таким образом. Он фокусировался на всей информации, поступавшей на кончик его языка. Ему было не важно, что видели его глаза и что слышали его уши. И затем, он открыл рот и сказал:

— Тунец…Вы оставили его в васаби и соевом соусе. Возможно, это из-за того, что в масло добавляется немного сока….и также груша. Окунь, одна из тех рыб, которую приходится долго жевать. Возможно, это из-за того, что его долго держали в кислом соевом соусе, которым имеет аромат граната и этот аромат остается до конца. Лосося Вы оставили в сваренном, немного водянистом соевом соусе. Я прав?

Самуэль широко улыбнулся.

— Верно.

— Пр…авда??

— Почему Вы так внезапно удивляетесь? Вы были правы во всем до этого самого момента.

Чжо Мин Джун улыбнулся дрожащей улыбкой, вместо ответа. Это было потрясающе. Естественно и просто. Однако он был прав. Он все смог узнать сам, хотя система ему не позволяла этого. Своим языком.

Один шаг. Всего один просто шаг…

Но он сделал его.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Окра. У этого овоща очень много названий, среди которых: гомбо, окра и дамские пальчики. Если Вы слышите это название значит, речь идет о бамии – довольно ценной овощной культуре, которая относиться к семейству Мальвовых. Ничего не известно о родине этого растения, но она широко распространена в Африке, Северной Америке, Индии и тропиках. Некоторые называют ее родиной Западную Африку, другие – Индию. Это связано с тем, что в здешних местах произрастает большое разнообразие сортов и видов бамии. Овощ встречается в Европе, но привезли его туда арабы. Выращивают его в России и Украине. Это стало возможно после наступления заметного потепления. Число энтузиастов выращивающих ее очень мало.

Бамия является однолетним травянистым растением. В высоту она может вырасти до 40 см, но бывают случаи, когда овощ достигал двух метров. У окры очень толстый и ветвистый стебель. Листья опущенные светло-зеленого цвета. Они очень большие и семилопастные, хотя бывают и пяти. Цветки довольно крупные, имеющие желтовато-кремовый цвет. Располагаются они на цветоножках в пазухе листьев. Именно здесь формируются плоды. В народе плоды бамии называют коробочками, из-за того, что они имеют 4-8 гранную форму, внутри которых семена.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 154. Общее и частное (часть 4)**

Но, конечно, изменения произошли не из-за этого шага. Его уровень дегустации все еще был 8, и люди все еще думали об этом, как о "потрясающем абсолютном вкусе". И, фактически, слова, которые писались в чате, все были такими же.

Вскоре Джереми посмотрел теплым взглядом вниз на пустое блюдо.

— Это восхитительно, но…Я думаю, что этот ресторан более популярен среди туристов, чем среди японцев. Я прав?

— Мм…Я не могу отрицать этого. Они сказали, что они скомпрометированы, поэтому я не могу полностью уловить их вкусы. Но, конечно, это не значит, что у нас нет японских посетителей…По меньшей мере, половина от половины наших клиентов — это японцы.

Даже нет и четверти японских посетителей в японском ресторане мировой кухни. Даже если у него и три всемирных звезды Мишлена, это довольно странная статистика. Чжо Мин Джун медленно вернулся к мысли о суши, которые он только съел.

"…Это на самом деле вкусно, но ощущается, как будто суши под «маской»."

Он думал, что это может не подходить под вкусы и ощущения японцев. Рэйчел открыла рот и сказала:

— Разрываться на две стороны, изначально сложное задание.. Другая страна…Точнее сказать, это хорошо, что западным людям нравится это, верно? То, о чем должен беспокоится повар, это люди, находящиеся внутри ресторана, размышлять о предпочтениях людей, которые даже не приходят, это глупо.

— …Ух, я думаю, я понимаю, о чем ты говоришь. Но даже если так, я все еще задумываюсь над этим. Мировая кухня, которая преподносится как японская, или японская еда, которая преподносится, как еда мировой кухни. Что же, это может зависеть от каждого отдельного человека.

На слова Джереми, Рэйчел бросила взгляд на Андерсона и Чжо Мин Джуна. Она задала вопрос с позиции учителя:

— Что вы думаете об этом?

— Что именно Вы хотите, чтобы мы сказали?

— Что самое главное в балансе местной и мировой еды? Можете мне сказать свои мнения?

— Это домашнее задание.

— Я всегда считал, что такого рода вопросы сложно решить. Я чувствую, что совершенно не возможно ответить на этот вопрос искренне.

Чжо Мин Джун и Андерсон на мгновение кинули взгляды друг на друга. Андерсон был первым, кто заговорил.

— Это ингредиенты.

— Почему ты так думаешь?

— Потому что именно ингредиенты лучше всего выражают характер страны. Исходя из этого, я не могу понять слов Джереми. Если мы только что съели суши, я думаю, что это блюдо, пропитанное японским духом.

— Хорошо. Чжо Мин Джун?

— Для меня…приправы, и пряности. Ты можешь использовать любой ингредиент, но если ты используешь соус, родом из определенной страны, тогда четко проявляется ее оттенок. Действительно, большинство людей, которые живут в западной Европе, думают, что если в блюде есть сырая рыба и соевый соус, то это всегда японское блюдо. А если есть сыр, то — европейское. Поэтому, в итоге, я считаю, что соус — самая важная вещь.

Чжо Мин Джун задумался. Если бы он хотел объединить корейскую еду, и задумал бы локализовать ее в другой стране…какой бы соус подошел для этого лучше всего?

Хотя, это еще не было так, но если оглянуться на будущее, из которого он прибыл, то за недолгое последующее время Кочхуджан (1) заработает большую популярность в западной Европе. Хотя кимчи не стояло на одном уровне с Кочуджаном, оно тоже было довольно популярным. Хотя далеко не всем нравилось незрелое кимчи из-за его рыбного запаха, но его было хорошо использовать в качестве ингредиента, оно придает сладковатый аромат блюду.

"Это пряная сторона."

Было бы предрассудком сказать, что корейцам больше нравится корейская еда. Но, конечно, многие из них по-настоящему любят ее. Пока он думал, чтобы произошло, если бы он мог обладать всеми пряностями и специями в мире, Андерсон схватил Чжо Мин Джуна за плечи и потряс его. Чжо Мин Джун удивился и обернулся, чтобы глянуть на него.

— Ч…что? Что случилось?

— Ничего, учитель Рэйчел позвала тебя ранее. Почему ты такой рассеянный? О чем ты думаешь?

— …Ах, как только мы начали говорить о мировой и местной кухне, моя голова наполнилась разными мыслями.

Казалось, он даже и слушать не хотел о том что говорила ему Рэйчел, так как он был сконцентрирован на своих мыслях. Рэйчел мягко улыбнулась и сказала:

— В обоих ваших предположениях есть доля правды. Это дилемма, с которой шеф-повара, управляющие ресторанами мировой кухни, не могут не столкнутся. И все их ответы различаются. И будет это правильно или нет, может зависеть только от того, как долго они идут по своему собственному пути.

— И какой Ваш путь, учитель?

— Внешний вид.

— … Да?

Этот неожиданный ответ заставил Чжо Мин Джуна посмотрел на Рэйчел со смущенным лицом. И также было с Андерсоном и другими. Только Джереми потягивал свое саке, как будто не было ничего удивительного. Для повара сказать "внешний вид", должно было означать нечто, близкое к аромату. Это были именно такой взгляд на кулинарию. Рэйчел пожала плечами, как будто знала, что они именно так отреагируют.

— Одно из предубеждений, которое есть у людей, заключается в том, что если повар фокусируется на внешнем виде, то это воспринимается, как нечто совершенно не нужное.

— Это не предубеждение…но разве это не правда? В конце концов, в приготовлении пищи главное вкус. Потому что совершенно не важно, какая форма у того, что попадает тебе в рот.

Сера спросила так, будто не могла хорошо понять ситуацию. Хотя она была эпикурейкой, но она также была девушкой. И как и многие девушки, ей нравилось то блюдо, которые было более симпатичным на вид. Но она были уверена, что это не имеет никакого отношения ко вкусу. И, действительно, для трех звезд, где внешний вид был роскошным, не редко возникали ситуации, когда положив в рот прекрасно выглядящее блюдо, начинаешь испытывать множество вопросов касательно вкуса.

Однако Рэйчел покачала головой. Ее глаза были наполнены чистой уверенностью.

— Было бы так, если бы это не было совсем наоборот. Но ведь когда безупречное по вкусу блюдо еще и роскошно украшено, до такой степени, что дух захватывает…Тогда это другая история. Повара стимулируют сердца клиентов через их языки, и эта стимуляция затрагивает их сердца. Но если все они выглядят по-разному…Ты сможешь заставить их ощутить вкус еды еще сильнее, когда их сердца уже заведены. Разница больше, чем ты думаешь.

— …Но как это связано с проблемой местной и мировой кухни?

— Возможность ощутить вкус, только глядя на внешний вид, это как угадать заранее, оттенком какой страны будет обладать блюдо. Если вы подадите сандвич и скажете, что это панини, люди ощутят вкус Италии внутри тянущегося сыра. Хотя ты должен познать еду через ее вкус, но то, о чем ты думаешь, также становится большим фактором.

Чжо Мин Джун думал, что он мог бы понять слова Рэйчел и также мог понять, как она достигла 10-го уровня в украшении блюд. Чжо Мин Джун подумал.

"Тогда я…Как я должен с этим закончить?"

Это точно рецепт? Хотя он знал, что чувствует себя наиболее уверенно в композиции рецепта, но его неспособность вложить сердце в созданный им рецепт, также было из-за его жадности. Он очень хотел быть уметь украшать так же, как Рэйчел, или вкладывать нежные чувства, как Кая. Но у него не было много времени. Потому что его Дегустационное Путешествие подошло к концу и он должен был начать работать под управлением Рэйчел…У него даже не было времени подумать.

В этот момент Сера взорвалась смехом. Рэйчел посмотрела на Серу, вздрогнув от неожиданности. Сера указывала на чат, а ее лицо было красным от смеха.

— Рэйчел, говорят, что Ваши речи скучны. Люди думают, что Вы — школьный директор.

— …Да?

Рэйчел бросила взгляд на чат с округлившимися от удивления глазами и, пока она читала несколько линий сообщений, она становилась все более подавленной. Андерсон сказал Рэйчел мягким голосом:

— Мне не сильно нравились речи моего предыдущего руководителя. Все то стало кровью и кожей (2).

— Перестань преувеличивать. Я не настолько стара, чтобы поддаваться этим словам.

Рэйчел ответила подавленным голосом.

Они продолжили обед. Жаренный на гриле палтус, который был добавлен в суп консоме с овощами, жаренная на гриле утка, пропитанная горчицей и смазанная изнутри васаби, дак-ккочи (3) и так далее. Блюда, которые являются наиболее популярными в японской кухне, были поданы на стол.

Хотя все это было вкусно, Чжо Мин Джун чувствовал небольшое сожаление. Он снова посмотрел меню. Большинство были оценены 9-ю или 8-ю баллами. Он думал, что если этот ресторан получил три звезды Мишлена, то в нем будут подаваться, по меньшей мере, 10-ти балльные блюда…но не было ни одного.

В ресторане у Алана были 10-ти балльные блюда, хотя он еще не получил три звезды…

Хотя многие из них были достаточно сытными, из-за пасты, но все же они были 10-ти балльными. Он подумал, может ли ресторан получить три звезды, без единого 10-ти балльного блюда.

Но он не мог заказать все, что есть в меню. В конце концов, Чжо Мин Джун взволнованно посмотрел на Самуэля. Самуэль, чье лицо было преисполнено горечью при взгляде не хорошие отзывы, крепко сдобренные плохими, вздрогнул от этого взгляда.

— …У Вас есть, что мне сказать?

— Мм…есть ли что-то в меню, что, как Вы думаете, мы должны попробовать?

— Разве я не говорил вам ранее. К каждому блюду приложены огромные усилия….Вкуса не достает?

— Нет, это не так. Только…

Чжо Мин Джун сделал паузу. В тот момент, когда он уже хотел сказать: "Я думаю, что здесь нет ни одного блюда, которое сильно бы поразило меня", — он вспомнил слова Рэйчел, которые она недавно произнесла:

"Хотя ты должен познать еду через ее вкус, но то, о чем ты думаешь, также становится большим фактором."

Он ощутил, что туман в его голове рассеялся. Чжо Мин Джун посмотрел в тарелку. В ней был жаренный удон с мясом краба и маленькой порцией масала сверху.

Оценка была 9 баллов. Это был хороший результат. Ранее случалось, что он был поражен только что съеденным 8-ми балльным блюдом, нет, даже 6-ти балльным. Однако, это было из-за того, что он просто попробовал большое количество прекрасных блюд. Его стандарты были повышены. Но.

"Мои стандарты…были уже установлены."

Окружающие его люди и персонал не сказали ни слова, и их взгляды были направлены на Чжо Мин Джуна, который был погружен глубоко в свои мысли. Было похоже, что он снова был где-то очень далеко. Хотя Чжо Мин Джун не осознавал этого, будучи глубоко погруженным в свои мысли, но все выглядело так, будто бы он придирался. Как и обвиняемый не мог понять, он был как человек, который был особенным и выдающимся. Но в это момент, достаточно ироничный, Чжо Мин Джун винил себя в своей глупости.

Он думал. Всегда. То, что он не мог поймать в системе. Когда он проявлял абсолютный вкус, используя силу системы, ему было указано использовать ее как инструмент, но не зависеть от нее..

Но, он был зависим от нее. Честно сказать, он был очень доверчивым. Оценка кулинарии может быть различной, в зависимости от времени, рецепта и техники… Даже когда он знал, что создавал рецепт, который принесет блюду наилучший вкус, он мог не получить лучшую оценку. Хотя он и знал, что простые блюда, имеющие низкий балл, могут быть более вкусными, чем блюда с высокой оценкой.

Даже так, Чжо Мин Джуна преследовала оценка. Даже когда он для себя это открыл ее несоответствие реальности, то был очень удивлен и сказал, что "это не так"…И когда этот момент прошел, он снова стал полагаться на оценки.

Это вовсе не означало, что он должен игнорировать оценку. Но он не должен тянуться за ней. Почему он расстроился из-за того факта, что не было 10-ти балльных блюд. Он не может быть таким.

Чжо Мин Джун снова поднял свои палочки и медленно положит жаренную лапшу на язык. Уникальный аромат масалы растаял на языке, как мороженое, а хрустящее мясо краба крошилось между его зубами, одновременно будучи мягким из-за смочившей его слюны. И поэтому, вкус лапшы был скрыт, как черепаха в своем панцире.

Это был вкус, который он не мог ощутить до этого самого момента. Было невежливо ожидать, что подадут 10-ти балльные блюда, и было предрассудком, что 9-ти балльные блюда были не идеальны. Когда эти вещи исчезают…Даже если это одно и тоже блюдо, но ощущается оно различно.

"Верно. Это… Это дегустация."

Лицо Чжо Мин Джуна просветлело.

[Вы поняли суть дегустации!]

[Благодаря Вашим расширенным знаниям, первое условие для достижения 9 уровня дегустации было достигнуто!]

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Кочхуджа́н (кор. 고추장, ханча 苦椒醬, также на диалекте корё мар: кочхицай[источник не указан 1078 дней]) — традиционная корейская соевая паста с клейким рисом и ферментированными соевыми бобами, заправленная красным перцем в высокой концентрации. Количество перца таково, что соевая паста обычно имеет тёмно-красный цвет.

Традиционно кочхуджан на протяжении лет сбраживается в больших горшках на улице. Код HS кочхуджана — 2103.90.1030.

2. Думаю, это означает что-то вроде: То, что нас не убивает, делает нас сильнее!

3. Dak-kkochi ( 닭 꼬치 , "chicken skewer") или корейские куриные шашлычки — популярная южнокорейская уличная еда, состоящая из небольших кусочков курицы и зеленого лука, приготовленных на гриле на вертеле.

Уважаемые читатели.

Вынуждены с огорчением сообщить, что по причине того, что с 12 мая 2017 года больше не было выложено на анлейте переводов этой книги, мы так же прекращаем ее выпуск. Если главы продолжат выходить в будущем, или мы найдем их где-то на других ресурсах, мы продолжим работу. Известно, что автор уже издал 514 глав этого ранобэ, так что остается только ждать.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 155. Назначенный матч (часть 1)**

"Первое условие?…"

Чжо Мин Джун посмотрел на это сообщение с недоуменным выражением на лице. Это было уведомление, которого он до сих пор не встречал. Означает ли это, что уровень 9 был чем-то иным?

Андерсон посмотрел на Чжо Мин Джуна, который снова погрузился в свои мысли, взглядом, который говорил: "Он снова такой". Для тех, кто не мог видеть системные сообщения, Чжо Мин Джун иногда казался именно таким, тупо уставившимся в пустое пространство.

— Эй, держи себя в руках.

— Я?

— Ты говоришь так, словно только что проснулся.

— …. Я проснулся. Ото сна.

Это был долгий и глубокий сон. Взглянув на взгляд Чжо Мин Джуна, Андерсон набросил на свое лицо бесстрастное выражение. Разве он не вырос за столь короткое время? Хотя он думал, что это было не так легко, но когда речь заходила о Чжо Мин Джуне, то здравый смысл тут совершенно не срабатывал.

"Чтобы он не сделал, мне нужно продолжать следовать за ним…"

Он считал, что расстояние не будет расширяться слишком сильно просто из-за одной вещи, которую он осознал. Кроме того, Чжо Мин Джун был не единственным, кто развивался и рос. Пока Андерсон организовывал свои мысли, Чжо Мин Джун посмотрел на Самуэля и улыбнулся.

— Простите меня за мое бессмысленное бормотание, Самуэль. Поскольку это было очень вкусно, похоже, что ожидая чего-то более вкусного, я был полностью удовлетворен.

— Спасибо, что так говорите.

Самуэль улыбнулся, вздохнув. Хотя он и делал вид, что это не так, он действительно очень нервничал прямо сейчас. Он не так давно получил свою третью звезду. Хотя Сера и Андерсон все еще были новичками, Эмили и Джереми были признанными эпикурейцами, а Рэйчел была одним из лучших шеф-поваров в мире. Кроме того, как утверждали, Чжо Мин Джун обладал абсолютным вкусом, поэтому Самуэль настороженно выслушивал каждое слово, которое они произносили.

"Я думал, что меня ничто не сможет напугать после завоевания моей третьей звезды".

Может быть из-за этого он был очень благодарен словам Чжо Мин Джуна. Самуэль улыбнулся, и его улыбка была наполнена добротой, после чего тихо проговорил, обращаясь к Чжо Мин Джуну.

— Собственно, меня больше всего беспокоило Ваше мнение. Я очень рад, что смог услышать подобную оценку от человека, наделенного абсолютным вкусом. Это придаст мне храбрости навсегда.

После слов Самуэля на лице Чжо Мин Джуна появилось сложное выражение. Наличие абсолютного вкуса не только было благом. На носителя этого таланта налагалось множество ожидание, в то же время каждое его слово имело очень большой вес.

Вот почему для Чжо Мин Джуна оставалось только следить за собой. Понравилось ему или нет, слова, которые он собирался сказать прямо сейчас, не должны были исходить от обычного начинающего шеф-повара. Он имел такой вес, что даже эпикурейцы, у которых была длительная карьера за плечами, даже повара, не могли его догнать.

— Ресторан Самуэля превосходный. И национальный, и мировой. Давайте поговорим о затруднительных вещах позже. То, что я могу сказать прямо сейчас с полной уверенностью, это то, что было вкусно. И я был бы боле счастлив… Если бы я был здесь вместе с человеком, которого я люблю.

— Ах, ты говоришь об этом человеке?

— … Извините?

[Прямо на месте.]

[Самуэль, вы действуете на него благотворно!]

[Но кто этот человек? Я вообще не знаю. <Я> Лол ]

"Почему они так безумно жаждут покопаться в жизни других людей?"

Он слышал, что Америка уважает чужую личную жизнь. Но задумавшись на мгновение, он вспомнил, что Америка была святыне для папарацци. И если подумать об этом серьезнее, то не все, кто смотрел эту трансляцию, были американцами. Эту трансляцию можно было смотреть из любого места, если вы могли говорить и понимать по-английски.

— Я закажу это. Стейк с фуа-гра, яблоками и луком.

Он предпочел изменить тему, но Самуэль больше и не спрашивал.

Когда им подали заказанную еду, на лице Чжо Мин Джуна появилась широкая улыбка.

[Стейк с фау-гра, яблоками и луком.]

Свежесть: 93%

Происхождение: Скрыто (слишком много ингредиентов).

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 10/10

"После избавления от моей одержимости 10-бальными блюдами, появляется нечто подобное…"

Ну, возможно, это было очевидно. Даже если японская кухня была простой, если брать во внимание используемые продукты, слияние методов готовки разных стран, то была высокая вероятность того, что в процессе сможет получиться хотя бы одно блюдо, которое превзойдет все остальные.

"А если подумать, влияет ли на эту оценку название блюда?"

Чжо Мин Джун посмотрел на блюдо. В самом низу была говядина, политая ярким соусом, лук был положен поверх нее, а на него уже было положено фуа-гра с нарезанными и запеченными яблоками в самом верху, которые являлись украшением.

— Это выглядит вкусно…

— Хочешь немного?

— А можно?

— Мне не нравится делиться. Хотя это не выглядит круто, мы ведь едим не для того, чтобы круто выглядеть. Ну, не в первую очередь, по крайней мере.

Чжо Мин Джун указал на свой живот и сказал:

— Я медленно заполняюсь.

— Мы много ели.

Андерсон ухмыльнулся и передал ему свое блюдо. Чжо Мин Джун подал ему стейк с фуа-гра.

[Хотелось бы, чтобы он также обслуживал меня.]

[Фау-гра не такое уж и вкусное. Я не могу привыкнуть к этому жирному вкусу.]

[Вы изначально должны есть непривычную пищу долгое время, чтобы привыкнуть к ней. И даже больше, если вкус сильный.]

— Я тоже не любил фуа-гра.

— Что?

— Ах, ничего, я отвечал на комментарии в чате… В любом случае, аромат и вкус фуа-гра буквально воспламеняющие. Потому что этот масляный аромат ощущается так, словно он поднимается от вашего носа прямо до мозга. Но не думайте о том, чтобы насильственно этому сопротивляться. Просто доверьте ему свое тело. В моем случае мне именно это и помогло. Но, конечно, это все еще не то блюдо, про которое я могу сказать, что оно мне нравится.

[Должен ли я сказать, что это поэтичное самовыражение или что он просто странный парень.]

[Первоначально хорошие стихи не могут выходить из обычного ума. Так что к нему применимы оба варианта.]

— … Насчет моего самовыражения…

— Иногда это удивительно прекрасно, но иногда это раздражает. Кому интересно, о чем говорит этот парень…

После слов Андерсона, Чжо Мин Джун впал в депрессию. Если подумать, то даже когда он преподавал в старшей школе, его ученики говорили: "Учитель, Вы кажетесь старше, чем являетесь на самом деле".

"… Было ли это комплиментом?"

Поняв, что становится все более подавленным, он отрезал и положил в рот кусочек говядины.

"Этот вкус… Он такой обычный?"

Дело было не в том, что он не мог это есть, но вкус был слишком обыкновенным. И в этот момент Самуэль поспешно сказал:

— Вы должны нарезать кусочки вместе с фуа-гра и есть одновременно с луком, яблоками и говядиной. Только тогда Вы сможете почувствовать настоящий вкус.

— О, ясно.

Чжо Мин Джун нарезал блюдо, как ему сказали, подцепил вилкой и отправил в рот. И как только он стал жевать, ему показалось что он снова ест самгёпсаль. Можно было сказать, что ощущение жирности, которое давала говядина, было дополнено фуа-гра. Чжо Мин Джун снова положила порцию в рот.

Реакция пришла незамедлительно. Это было неизбежно. Потому что фуа-гра было монстром среди ингредиентов, который взрывался сочной бомбой каждый раз, когда попадал вам на зуб. По сравнению с говядиной, его было даже вдвое меньше, но вкус у него было подавляющим.

— Ах….!

С его губ сорвался стон. Хотя одновременно можно было услышать такой же стон и от Андерсона. Казалось, что он был столь же тронут. Вкус был совершенно иной, чем от попробованной отдельно говядины. У него было ощущение, что он ест самгёпсаль из говядины.

Обильный масляный аромат фуа-гра до сих пор перекатывался в его рту, до самого последнего момента, а говядина, которая была влажной от этого масла, выделялась намного сильнее, чем обычно. Его рот даже не казался жирным потому что горячий соус, которым была полита говядина, и уникальный сладкий аромат жареного лука, очистили эту жирность.

10 баллов. На этот раз он съел блюдо, не будучи одержимым погоней за 10-ти балльными блюдами. Но, возможно, именно поэтому он мог сильнее сконцентрироваться на аромате. Необходим уровень дегустации 9. Это необходимо больше всего.

"Пища и язык… Поскольку между ними был этот никчемный предрассудок…"

Он чувствовал сожаление. Если бы он отправился в ресторан, в котором они были вчера, и где он сожалел, что там не было блюд на 10 баллов… Он почувствовал, что смог бы испытать большее наслаждение, чем в прошлый раз.

— Это… это отличная комбинация.

— Да? Вы уверенны?

— Комбинация хороша, соус хорош, и вообще оно очень хорошо приготовлено. Мне кажется, что у него есть все, чтобы называться прекрасным блюдом.

— Ваша реакция хорошая. Было ли это самым вкусным блюдом из тех, что Вы сегодня съели?

В этот момент Чжо Мин Джун заколебался. Возможно, если бы это был Чжо Мин Джун из прошлого, до того, как на него снизошло озарение, он, возможно, сказал бы "да". Но это был не его истинный ответ. Природа еды была в том, чтобы доставлять наслаждение. И блюдо, которое понравилось ему больше всего…

— Нет. Мне понравились три вида суши.

— Да, неужели? Это неожиданно. На самом деле было много эпикурейцев, которые, съев это, говорили, что они потеряли настоящие цвета суши.

— Настоящие цвета…

Чжо Мин Джун спокойно рассмеялся. В этот момент Самуэль удивленно посмотрел на него. Он был еще молод, так почему… Было ли это из-за визуальной иллюзии, с которой сталкивались западные люди, в общении с азиатами? Его лицо выглядело так же, как у действительно знающего и понимающего смысл азиатского человека.

— Листья падают, а люди растут и стареют. Так почему же должна быть причина, по которой не могут меняться цвета?

\* \* \*

Дегустация продолжалась довольно долго и после этого. Хотя они съели довольно много, поскольку они разговаривали со зрителями и отвлекались на разные программные события во время еды, их скорость поглощения пищи была медленной, а значит, у них было время, чтобы ее переварить. Первой сдалась Сера.

— Итак, что мы будем с этим делать?

— Делать с чем?

— Знаете же, о чем я. Андерсон и Мин Джун.

[О, правда, они сказали, что они это сделают.]

[Какая будет тема? Если это связано с едой, Андерсон находится в самом невыгодном положении]

[Вы не можете быть уверенны в этом. Они могут устроить конкурс "кто больше съест". Или это может быть что-то странное. Если это вонючий тофу, сможет ли Чжо Мин Джун съесть его? Насколько это будет большим потрясением для этого чувствительного языка?]

[Я думаю, что он хотел бы больше из-за этого …]

Зрители говорили так, словно их соревнование было делом решенным. Чжо Мин Джун и Андерсон смотрели друг на друга, ничего не говоря.

— Что мы будем делать?

— Я не знаю.

[Как так? Похоже, они даже не решили, что делать.]

— Мне очень жаль. Это даже не было официальным заявлением. Вы оказались более нетерпеливы, чем мы думали… Что нам делать?

— Что ж, это совсем не сложно… Но проблема в том, что выбрать…

Чжо Мин Джун скрестил на груди руки и начал думать, именно в этот момент подал голос Самуэль:

— Вы оба — шеф-повары. Так как насчет встречи в кулинарном поединке?

— Готовка?

— Я не могу вам одолжить свою кухню, но я могу принести вам простые инструменты для приготовления пищи. А поскольку мы находимся в отдельном помещении, это не будет беспокоить других клиентов.

— Если Вы говорите, что все в порядке, то мы тоже не против… Но проблема еще в том — что именно сделать…

[Что тут думать? Если вы хотите сделать это просто, есть ли что-то более простое, чем суши? Это даже будет трудно поджечь.]

[Правильно. Суши. Сделайте суши.]

[Ах, я не люблю суши. Это подозрительно. Разве они не могут сделать что-то вроде рамена?]

[Я хотел увидеть корейскую похлебку.]

Чат заполнился предлагаемыми блюдами. И было очевидно, что подавляющим большинством были предложения сделать суши. Чжо Мин Джун и Андерсон посмотрели друг на друга. Мин Джун сказал:

— Я думаю, что мы должны сделать суши. Как вы на это смотрите?

— Интересно. Сможешь ли ты победить меня? Я делаю суши очень хорошо!

— Ха! Насколько самоуверенно! Но даже в этом случае я не проиграю тебе. Подожди и увидишь, Андокусаму!

Лицо Андерсона исказилось.

— Только…что это за имя.. Андуку? Это даже трудно произнести!

Чжо Мин Джун ухмыльнулся.

— Это так тебя называют японцы, Андокусаму.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 156. Назначенный матч (часть 2)**

Андерсон нахмурился. Ему снова дали какое-то странное имя.

"Но Кае-то он дал хорошее прозвище…"

Он чувствовал, что светлое лицо Чжо Мин Джуна было недобрым. Андерсон закрыл рот, а затем ослабил сжатые пальцы. Суши. Хотя он говорил уверенно, положа руку на сердце, нужно было признать, что он не привык их делать. Как правило, для западных жителей суши были больше похожи на фас-фуд, а не на роскошное блюдо. Это было сродни гамбургеру, только японскому.

Он не мог быть уверенным в том, что его навыки хороши. Даже если он делал их раньше, это было лишь от скуки, вот и все. Но он полагал, что его навыки не будут уступать навыкам Чжо Мин Джуна.

— Но разве не забавно, если что-то будет поставлено на карту?

Это сказала Эмили. Чжо Мин Джун, тщательно вытирая руки влажным полотенцем, ответил:

— Тут может быть одно из двух. Либо штраф, либо приз. Лично я бы предпочел последнее. У вас есть, что нам дать в награду?

— Я не знаю. — говоря это, Эмили повернулась, чтобы посмотреть на Мартина. Тот только пожал плечами:

— Даже если вы будете ТАК смотреть на бедного PD, ничего не выйдет.

— Ты получил ответ на свой вопрос. Так что давайте определяться с наказанием.

Чжо Мин Джун и Андерсон обменялись нервными взглядами. Хотя они действовали уверенно, ни у кого их них не было особого опыта в приготовлении суши. Таким образом, не зная, кто выиграет, они не знали, и кто заработает штраф. Чжо Мин Джун слабо возразил:

— Но нужно ли нам это вообще? Даже если мы этого не сделаем…

— Нет, мы должны так поступить. Посмотри, как реагируют зрители.

[Давайте проигравший побреет себе голову. И не пытайтесь уклониться от этого!…]

[Это слишком надолго. Как насчет голодания в течение дня? Хотя. глядя на то, сколько они съели, я не думаю, что они смогут вскоре съесть что-то еще…]

[Было бы хорошо, если бы Кая была тут вместо Мин Джуна… Поставили бы его самого на карту!.. Извините.]

Их намного сильнее интересовала идея наказания, чем участники предполагали. Нет, сейчас это было совершенно очевидно. Говорят, что самое увлекательное, на что можно смотреть в мире, — это огонь и битва, поэтому если бы нужно было ввести штраф, разве не было бы лучше. если бы он удовлетворял обеим этим вещам?

Андерсон посмотрел на Эмили обиженным взглядом. Девушка слегка улыбнулась и сказала:

— Поскольку разговор зашел в такое русло, тогда есть только один ответ. Просто выиграй.

— … Что ты собираешься делать с наказанием?

— О, ты даешь мне право выбора? — Эмили лукаво улыбнулась, отчего беспокойство накрыло Андерсона, Сера что-то прошептала на ухо Эмили. И тогда улыбка на лице последней стала еще шире. Чжо Мин Джун заставил себя действовать спокойно и открыл рот:

— Ты уже что-то придумала?

— Я не знаю, должна ли я это назвать штрафом или призом. Это идея от Серы, я не знаю, понравится ли она тебе…

— Не ходи вокруг да около, пожалуйста. Что это?

— Отношения мастера и слуги.

— Я… схожу с ума.

Лицо Андерсона застыло. Но, честно говоря, это можно было назвать неплохим штрафом, и не плохим призом одновременно. Андерсон сердито посмотрел на Чжо Мин Джуна. Его взгляд был довольно серьезным, тем более, что они давно собирались выяснить — кто же лучше.

— Давай сделаем это.

— В самом деле?..

— А что? У тебя с этим какие-то проблемы?

— Нет, это не так… Ладно… Ладно! Давай сделаем это. Я все равно выиграю!

Андерсон просто ухмыльнулся и не ответил.

Вскоре сотрудники начали приносить инструменты, которые им дал Самуэль. В инструментах не было ничего особенного. Рисоварка, разделочные доски, ножи, шершавый стальной лист, точильный камень. Кроме того, были некоторые ингредиенты для суши. Чжо Мин Джун проверил лезвие ножа и открыл рот.

— Глядя на ингредиенты, кажется, что вы хотите, чтобы мы соревновались только в основах.

— Можно сказать и так, хотя у меня много чего, что можно было бы вам предоставить. Сделайте это хорошо. Мне тоже любопытно, какие блюда появятся из-под ваших рук.

После ответа Самуэля Чжо Мин Джун медленно осмотрел ингредиенты. Кажется, васаби им придется делать самим, потому что вместо пасты перед ними лежали не тронутые корни.

Чжо Мин Джун поднял васаби, а затем начал перемещать его по листу круговыми движениями по часовой стрелке. Натирание васаби только в одном направлении обуславливало сладкий аромат и особую остроту, об этом знали даже люди, не очень заинтересованные в суши.

После превращения васаби в пасту, пришло время подобрать рыбу. Было ровно два вида — лосось и тунец. У них обеих животы были прекрасного мраморного цвета.

— …Это очень роскошная часть для новичков… Мне жаль, тунец, лосось…

Рис уже был приготовлен. В итоге складывалось ощущение, что для того, чтобы вкус их суши различался, нужно было применить свои навыки схватывания риса, использования ножа, и то, как именно они будут намазывать соевые соус и васаби.

Он даже не мог получить помощь от своей оценочной системы. То, чем могло бы отличаться его блюдо с учетом предоставленных ингредиентов, могло заключаться только в количестве васаби и риса, но это было не так легко рассчитать, даже если вы знали точный рецепт.

— Я бы хотел уточнить одну вещь, прежде чем мы начнем.

— Какую?

— Правила. Нужно ли нам подать первое, что мы сделаем?

Эмили не могла сразу на это ответить. Во-первых, этот конкурс, который был не совсем тем соревнованием, которое она предложила. Эмили оглянулась на остальных. Рэйчел открыла рот и сказала:

— Конечно, вы не можете представить что-то, что не идеально подходит для клиентов. Продолжайте работать до тех пор, пока не почувствуете, что оно идеально.

— Да, я понимаю.

— Однако, — продолжила Рэйчел. Андерсон и Чжо Мин Джун пристально уставились на губы Рэйчел. Та медленно заговорила. — Шеф-повара не должны никогда терять ингредиенты. Поскольку вы сделаете это своими руками, не важно, хорошим или плохим будет результат, убедитесь, что еда, которую вы сделаете, не попадет в корзину.

Она не сказала этого прямо, но было ясно, что они должны будут съесть плоды своих трудов. Чжо Мин Джун и Андерсон кивнули.

Кулинарное соревнование началось. Сначала Чжо Мин Джун разрезал живот тунца на тонкие ломтики. Первый разрез был неудачным. Вместо однородной толщины одна сторона была толще, другая тоньше. Конечно, из-за первого неудачного разреза, даже если бы он второй разрез сделал идеально, форма все равно была бы не слишком хорошей. Эти неудачные кусочки оказались во рту Чжо Мин Джуна. Он даже не окунул их в соевый соус. Он не мог позволить себе такую роскошь после того, как испортил ингредиент.

Чжо Мин Джун нарезал еще десять кусочков, прежде чем взяться за рис. Андерсон работал аналогичным образом. Конечно, если вы хотите сделать суши, просто чтобы перекусить, риса было более чем достаточно. Однако они оба не были удовлетворены результатом. В конце концов, это было соревнование. Кроме того, это было соревнование между двумя людьми, которые признавали друг друга, как своих соперников.

Формирование риса было непростой задачей. Трудно было сопоставить правильное количество риса, и им приходилось следить за тем, чтобы не сжимать его слишком туго, и в то же время не разрушать рисовый шар. С другой стороны, они также должны были убедиться, что они не прилагают слишком мало усилий, потому что в таком случае рис не будет держаться вместе и легко развалится.

Конечно, у них обоих были отличные приемы. Преодолеть этот уровень мастерства было не так сложно. Тем не менее, опыт поглощения суши в ресторане Ямамото был еще свеж в сознании Чжо Мин Джуна. Было очевидно, что он не мог повторить мастерство Ямамото, поскольку тот всю жизнь развивал и оттачивал свои навыки. Однако это не могло изменить тот факт, что Мин Джун не был удовлетворен своими суши. Этот было равносильно и в отношении Андерсона.

Применить соответствующее количество васаби, тщательно сжать рисовые шарики до правильной консистенции и применить лишь правильное количество соевого соуса. Почему такая простая задача заняла такое долгое время? Сера спросила Эмили слегка усталым голосом:

— Не слишком ли серьезно эти двое относятся к соревнованию?

— Они — шеф-повара. Они должны быть такими, потому что на кону стоит их гордость. Плюс, ты сама сказала это в пошлый раз — эти двое — соперники.

— Но все равно…

У Серы было странное ощущение. Как будто все было не так, как должно было идти на самом деле.

\* \* \*

[..]

[… ZZZZZ]

[А, я ходил гулять. Это конец?]

[То, что закончилось — это твоя прогулка.]

[Психи. Разве прошло уже не два часа?]

[На самом деле, это началось около 1 часа 40 минут назад.]

Сера в шоке уставилась на окно чата. 1 час 40 минут. 100 минут. Да, 100 минут. Прошло 100 минут. Прошло уже так много времени, что половину еды, которую они съели, уже можно было переварить. Тем не менее. они все еще не смогли попробовать суши Андерсона и Чжо Мин Джуна.

— Что за… Какие суши они так стараются сделать?

Сера замерла с открытым ртом, словно совершенно не могла этого понять. Во-первых, она не понимала, как они могут выдержать это. 100 минут! Они делали суши в течение 100 минут. Кроме того, все суши, которые они сделали за это время, были съедены ими же. При этом их желудки и до того не были пустыми. Они были наполнены после трапезы множеством блюд.

[Похоже, Джереми спит.]

[Он уже старый. Что касается Рэйчел… ну, так как это ее ученики, она должна быть счастлива, просто наблюдая за тем, как они прилагают столько усилий.]

[Для меня, хоть я и не счастлив… это кажется немного захватывающим. Я чувствую, что я смотрю, как художник сжигает свою творческую душу. Конечно, если бы я вошел в этот ресторан суши и должен был ждать несколько часов, я бы просто перевернул несколько столов и ушел.]

Странным было то, что она могла понять, о чем они говорили в окне чата. Сера положила руку себе на грудь. Сердце, которое она чувствовала сквозь кожу и одежду, билось в ненормальном темпе. Было похоже, что все ее тело нагревается, а источник этой жары определенно исходил от двух шеф-поваров.

Можно было бы сказать, что это было потому, что это было соревнование, на которое обоих соперников толкнули их страсть и любовь к приготовлению пищи. Тот факт, что они могли так долго сосредотачиваться на одном блюде, тот факт, что они могли посвятить все свое сердце и душу этому процессу, были невероятно крытыми, заставляющими ее испытывать зависть.

— Эмили, может ли человек быть так сосредоточен на одной только вещи?

— Ты видишь этот своими собственными глазами.

— Хотя я и вижу это, я не могу в это поверить. Даже я… Я надеюсь, что кто-то сможет смотреть на меня и чувствовать то же самое.

Эмили посмотрела на Чжо Мин Джуна и Андерсона, ничего не ответив. Они уже опустошили две рисоварки. Клиенты в зале уже ушли, а сам ресторан закрылся на перерыв, и Самуэль, а также его повара стояли среди персонала программы и смотрели на конкурс с огромным интересом.

В этот момент Андерсон и Чжо Мин Джун, кажется, обменялись взглядами, и почти одновременно выставили вперед свои блюда.

— Готово.

Неужели ни одно из суши не имеет ошибок? Суши с лососем, суши с тунцом, они разместили по одному на тарелку перед тем, как представить ее.

По правде говоря, вкус был слабее по сравнению с суши из специализированных ресторанов. Однако это было не так заметно. Изначально им дали качественную рыбу и рис, смешанный с уксусом, уже был приготовлен рестораном. Размышляя о том, что и у Андерсона, и у Чжо Мин Джуна не было большого опыта в создании суши, тот факт, что они приготовили суши такого уровня, уже был великолепным подвигом. Чжо Мин Джун проговорил извиняющимся тоном:

— Простите. Я знаю, что важно предоставить вкусную еду, но также очень важно убедиться, что клиенту не нужно ждать.

— Не беспокойся об этом. Во-первых, не скорость была основой соревнования.

[Уверен, все кончено. Это слишком много. Конечно, я уверен, что все повара живут так, но чтобы добиться совершенства, когда делали что-то вроде суши ….]

[Это смешно, если вы думаете об этом. Суши — это в основном японская версия сэндвича. Это похоже на то, что вы перегруппируете части своего бутерброда так, чтобы ни одна часть хлеба не была видна. Конечно, это немного другое, но все же.]

Они оба приложили много усилий, но победитель должен был быть определен. Четверо оценивающих внимательно делились своими мыслями друг с другом. Было одно различие между суши Андерсона и суши Чжо Мин Джуна. Толщина рыбы, количество васаби — были довольно похожи. Если нужно было назвать различие между ними, то Чжо Мин Джун сделал в середине риса небольшую бороздку, чтобы создать слой воздуха, в то время как Андерсон не сделал ничего подобного.

Обсуждение было недолгим. Рэйчел вскоре открыла рот:

— Прежде чем объявить победителя, я начну с того, что вы оба отлично поработали. Я уверен, что все, кто смотрел сегодняшнюю трансляцию, чувствовали это. Они все видели, насколько серьезно вы относитесь к приготовлению пищи.

[Итак, кто победитель? Я много часов ждал, чтобы узнать, кто выиграл.]

Чжо Мин Джун и Андерсон не ответили и просто продолжали смотреть на губы Рэйчел тяжелыми взглядами. Она снова начала говорить:

— Честно говоря, оба варианта были довольно похожи. Однако результаты были единогласны. Андерсон!

— Да.

— Мои поздравления, ты победил.

На губах Андерсон появилась яркая улыбка. Это было выражение чистой радости, как если бы улыбался ребенок, что совсем не походило на Андерсона. Чжо Мин Джун с горечью улыбнулся, опустив голову. Он думал, что сможет выиграть на этот раз, но он снова проиграл. Он открыл рот, пусть он и проиграл, но он хотел знать причину такого выбора.

— А в каком аспекте мои суши проиграли в сравнении?

— Ты сделал небольшую бороздку в середине риса.

— Да, это стало проблемой?

— Наверное, это было вкусно, если бы мы ели его сразу, как и ты… Однако…

Рэйчел протянула палец. Она указывала на разделочную доску, потом ее палец медленно переместился к ее тарелке.

— Вкус меняется, пока блюдо проходит весь этот путь. Суши — именно такой тип пищи. Если бы это место было оформлено в стиле бара, и мы съели бы его как только ты его приготовил, это было бы немного иначе. Однако, чтобы приготовить достаточное количество суши для 4-х человек, потребовалось некоторое количество времени, за которое рыба медленно просела в ямку. Затем ее вес перераспределился на уже разложенный слой риса.

Рэйчел на пальцах объяснила ему причину, пока Чжо Мин Джун, наконец, не понял суть проблемы. Рисовый комок, который был сложен воедино, легко был разделен на две части под весом рыбы. Этого было достаточно, чтобы создать существенную разницу во вкусовых ощущениях опытных дегустаторов.

— Шеф-повар не может научиться просто готовить на своей разделочной доске. Истинное сражение происходит не за его столом, а на тарелке и во рту клиента. Тем не менее. я думаю, что это был хороший опыт для вас обоих.

— Да, спасибо. — ответил он разочарованным голосом. Мин Джун думал, что сможет победить. Он попытался изменить рецепт, но в итоге именно это изменение стоило ему победы. Чжо Мин Джун посмотрел на Андерсона, который сидел, откинувшись на спинку стула и скрестив ноги. Он посмотрел на Чжо Мин Джуна.

— Ну что ж…

— Что…

Андерсон поднял пустую чашу, засмеялся и поставил ее перед собой.

— Воды.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 157. Причина, по которой они голодают (часть 1)**

Прямая трансляция закончилась. Последнее сообщение в окне чата было [Я голоден]. Трапеза и конкурс завершились. Когда сотрудники и продюсеры собирались покинуть комнату, Самуэль посмотрел на Рэйчел с серьезным выражением лица.

— Рэйчел… Если Вы не против… Могли бы мы поговорить наедине?

— Я не против, но…

Рэйчел повернулась и посмотрела на Мартина. Тот кивнул, говоря, что да, все в порядке. Самуэль начал говорить с легким возбуждением на лице.

— Я не буду тратить много Вашего времени. Пожалуйста, идите сюда. Я Вам провожу.

Самуэль увел Рэйчел в пустую комнату по соседству. Она прошла с ним и уселась на стул. Самуэль сел рядом с ней, но молчал. Ему было трудно даже говорить об этом? Сжатые руки Самуэля тряслись, а его язык периодически облизывал пересохшие губы. В конце концов, Рэйчел была первой, кто заговорил:

— Если Вы так и продолжите молчать, то разве слова о том, что не будете тратить много времени, не станут ложью?

— Простите… Я не уверен в том, как мне стоит начать…

— Я Вам помогу. Прежде всего, что Вы хотите сказать? Это вопрос? Просьба? Если это не так, то, возможно, Вам нужно что-то сообщить мне?

— … Если бы мне действительно пришлось применить подобную классификацию, то это, пожалуй, будет вопрос. Но в то же время — просьба… Мой ресторан… Как он Вам?

— Вы выглядели очень серьезным, поэтому мне было интересно, что Вас волнует. Но Вы спросили тоже самое, что и во время трансляции, разве нет?

— Мне было любопытно, каков будет Ваш ответ, когда вокруг не будет стоять камер.

Глаза Самуэля были серьезными. Рэйчел посмотрела на него так, словно не могла понять, о чем речь.

— Самуэль, Вы — главный шеф-повар ресторана, который имеет три звезды. Почему шеф-повар, который достиг вершины, о которой грезят все остальные повара в мире, так сильно озабочен моим ответом на этот вопрос?

— Не все шеф-повара трехзвездочных ресторанов одинаковы. Если бы Вы были просто средним шеф-поваром, я бы не стал задавать этот вопрос. Я бы не хотел показать Вам свою слабую сторону. Тем не менее, Вы — Рэйчел Роуз. Вместе с Даниэлем Роуз вы — легенда и кумир шеф-поваров западной кухни. Даже я одной ногой стою в той же луже, что и прочие шеф-повара западной кухни.

Взгляд Рэйчел дрогнул при упоминании имени Даниэля. Она глубоко вздохнула, прежде чем заговорить:

— Было бы лучше, если бы я не слышала того, что Вы сказали. Все это означает, что то, что я должна сказать, сильно повлияет на Вас. Это был первый раз, когда я посетила Ваш ресторан, и я не попробовала всего того, что вы подаете здесь.

— Я знаю. И у меня достаточно ума, чтобы распознать, какие советы следует учитывать, а какие имеет смысл проигнорировать. Так что Вам не нужно беспокоиться обо мне.

Рэйчел все еще не выглядела так, будто с ней все было в порядке, однако она не могла просто проигнорировать искренность Самуэля. Наконец она открыла рот:

— Как и сказал Джереми раньше, это будет реальная проблем. Будь то попытка угодить местным жителям или иностранным туристам. Я уверена, что Вы очень беспокоились о принятии такого решения.

— Да, это было именно так. Я подумал, что если бы я тщательно согласовал между собой две кухни, я мог бы завлечь к себе обе группы, но это оказалось не так. Согласование закончилось тем, что они не объединили все положительные моменты, а скорее просто плотно склеились. Я был счастлив, когда получил свою третью звезду, но у меня нет оправдания мнениям тех эпикурейцев, которые посещают ресторан.

— И какие же у них были мнения?

— Они были неоднозначными. Они отзывались о кухне, как о чем-то удивительном, но не могли назвать ее ни японской. ни западной, говорили, что это просто дурачество. Они и правда сказали нечто подобное.

Рэйчел вздохнула. Голос Самуэля стал более страстным. Гнев, не обязательно направленный на кого-то конкретного, заставлял дрожать его голос

— Кто-то даже сказал, что шеф-повар не имел никаких мыслей и не прилагал никаких усилий. Хотя я определенно вложил все, что у меня было! Я даже каждый день теряю сон, размышляя о том, как сделать свои блюда еще лучше! Всякий раз, когда я слышу что-то подобное, я хочу просто бросить все, просто расслабиться. Но… Видя даже малейшую улыбку на лицах моих клиентов… Это заставляет меня понять, что я действительно являюсь тем, кто не может покинуть кухню.

— Все повара в мире такие. Мы чувствуем себя наиболее живыми, когда находимся на кухне. Самуэль, я знаю, как Вы себя чувствуете. Это должно быть болезненно. Тем не менее, особенно в такие времена, укрепите тот столп, что Вы создали в своем сознании.

— Для меня моим столпом был учитель. До тех пор, пока он был жив… Вот почему сейчас я хочу использовать Ваше мнение в качестве поддержки, чтобы поддержать столп, который помог мне построить мой учитель.

Услышав серьезный голос Самуэля, Рэйчел не могла ответить легкомысленно. Если шеф-повар из трехзвездочного ресторана задал ей такой вопрос, это означало бы, что его разум серьезно колебался. Нелегко было сказать что-то настолько важное, что могло бы укрепить его колеблющийся ум.

— Я…

Когда Рэйчел открыла рот, в словах, что она говорила, сквозил ее ум.

— Просто потому, что я — легенда, не означает, что я никогда не сомневаюсь. Вы сказали, что Ваш столп начал дрожать после утраты Вами учителя. Я была такой же. Мой муж был моим столпом.

— .. То, что случилось с Вашим мужем, было ужасной трагедией…

— Да, это была трагедия. Я думала, что не смогу справиться с ней. И, честно говоря, я так и не смогла этого сделать. Вот почему я прожила последние десять лет как затврница-старушка.

— Тем не менее, Вы смогли преодолеть это.

— Преодолеть…

Рэйчел неторопливо обдумывала это слово. Неужели она действительно преодолела это? Нет, ей еще только предстоит это сделать. В конце концов, ей еще ничего не удалось сделать. Преодоление бело словом, которое она могла сказать только после того, как сможет восстановить всю свою прошлую славу.

Однако она не произнесла таких слов со слабой уверенностью. Она не хотела демонстрировать, как низко она упала, и, что самое главное, ей не хотелось, чтобы такие слова стали опорой для Самуэля. Рэйчел медленно протянула руку и положила ее на плечо повара, словно накрывая рукой шрам маленького мальчика, который стал старше с годами.

— Нет океана, в котором не бывает штормов. Однако без штормов корабли не смогут плавать. Иногда, как и я, Вы можете укрыться на близлежащем острове и продолжить отдыхать, даже не возвращаясь… Но если мы не забудем нашу цель, мы должны будем вернуться в океан и снова отправиться на его покорение.

— Что мне делать… Что нужно сделать, чтобы убедиться, что корабль не утонет?

— Причина, по которой корабль может утонуть, проста. Он либо встречает стихийное бедствие, либо напарывается на риф. Но в обоих случаях их можно избежать, если установить правильный курс. И исходя из того, какой остров является Вашим пунктом назначения, этот курс, конечно же, может измениться.

— Вы говорите о том, что упоминали ранее. Рэйчел, Вы установили свой курс на внешний вид.

— Да. Чтобы быть более конкретной, я задала курс на то, чтобы создавать пищу, которая сделает вас счастливее, даже до того, как вы ее попробуете.

— Это сложно для меня. Я попытался найти место встречи разных мировых кухонь и японской кухни, чтобы показать их слияние, но беспокойство, что сосредоточение на этом слиянии, возможно, было неправильным выбором, сомнения в этом, продолжают мучить меня.

Когда он получил свою третью звезду, он был счастлив, что его философия, его готовка были признаны. Однако это длилось недолго. Скорее, третья звезда сделала ожидания клиентов более высокими, и их удовлетворении стало еще более сложным. Это было намного сложнее, чем он себе представлял.

— Иногда я завидую. Японские мастера, которые сосредоточились только на одном типе кухни и совершенствовались в нем… нет, скорее это актуально не только в Японии, но относится и ко всем великим поварам по всему миру. Я уверен, что у всех них есть свои заботы, но я не думаю, что они сомневаются в своей философии приготовления пищи.

— Это глупые переживания, — твердо заявила Рэйчел. не раздумывая, словно она давала совершенно очевидный ответ на этот вопрос. Самуэль посмотрел на нее со слегка удивленным выражением лица. Женщина ответила полным уверенности голосом.

— Путь, который Вы выбрали, определенно, нов. Я уверенна, что быть пионером трудно. Я сосредоточилась на одном аспекте, который Вы только что назвали. Просто потому, что вы сосредоточиваетесь на одном типе кухни в течение длительного времени, не делает вас Мастером. Мастер — это тот, кто способен отлично выразить вкус, который он хочет показать на тарелке. Независимо от того, каким путем Вы идете, когда Вы доберетесь до его конца, я уверена, что Вы тоже станете Мастером.

Самуэль ничего не мог сказать в ответ. Единственное, что выходило из его рта, это стон, который был пронизан восхищением.

— Будет дождь. Волны будет разбиваться о палубу. Ваш парус промокнет, а руль может сломаться. Однако это не может изменить путь, который Вы должны преодолеть. Буря также не может охватить остров в конце Вашего путешествия. Пусть Ваш корабль плывет.

Рэйчел улыбнулась. Самуэль не мог ответить и мог только смотреть на ее лицо, так как был ошеломлен ее словами. Рэйчел снова открыла рот, но в этот раз говорила она не с мужчиной перед собой. а с самой собой:

— Я позволю собственному кораблю выйти в море.

\* \* \*

— Это конец.

Ночное время. Высушив мокрые волосы полотенцем, Чжо Мин Джун проговорил печальным голосом. Андерсон посмотрел на него и спросил:

— А что? Ты разочарован?

— Почему я не должен быть разочарован? Как только мы начнем официально работать в качестве поваров, у нас не будет времени попутешествовать. Не было бы неправильно сказать, что это, возможно, был наш последний опыт путешествий.

— Никогда не знаешь, как может повернуться судьба. Если станешь звездным шеф-поваром, тебя будут часто приглашать на подобные передачи.

— Я должен защищать кухню. Большую часть времени.

— У Алана и Джозефа не было проблем с трансляциями. Посещение подобных передач, скорее, наоборот помогает популярности ресторана. Конечно, если ты хочешь заработать много денег, было бы лучше запустить закусочную, чем прекрасный ресторан.

Чжо Мин Джун с горечью улыбнулся на ответ Андерсона. То, что он сказал, не было совсем уж ошибочным. В действительности было много причудливых ресторанов, которые оказались в красной зоне из-за бремени оплаты за ингредиенты. Те, которые видели только черные цифры в отчетах, были лишь лучшими ресторанами. которые всегда были полны посетителей.

Чжо Мин Джун спросил:

— Куда бы ты хотел поехать, но не смог?

— Корея.

Андерсон ответил коротко и ясно. А Чжо Мин Джун удивленно спросил:

— Корея? Ты никогда не говорил, что тебе нравится корейская еда. Что бы ты хотел съесть?

— Дело не в том. что я хотел бы там что-то съесть… Мне любопытно посмотреть страну, в которой ты вырос. По правде говоря, японская и вьетнамская еда есть повсюду в Америке. Корейские рестораны только начинают расти, но все же их еще не так много. Вот почему я хочу хотя бы раз попробовать настоящую корейскую кухню.

— Я начал думать об этом, услышав, что ты сказал, и хотя это моя родная страна, я не думаю, что я на самом деле знаю национальную кухню Кореи.

Прожив всю свою жизнь в Сеуле, единственный раз, когда он смог попробовать местную кухню провинции, был того, когда он отправился в командировку еще будучи студентом.

— Это может стать проблемой.

Независимо от того, что он говорил, основы готовки Чжо Мин Джун получил в Корее. Не понимая продовольственной басы страны, в которой он родился и вырос, это было сродни тому, как пытаться выучить английский язык, даже не зная, как правильно говорить на корейском. Конечно, обстоятельства были немного разными, но суть похожа.

— Ты хорошо знаешь американскую кухню?

— Во-первых, принеси немного воды. Нет, чаю. Черный чай. Удостоверься, что он теплый.

"Он действительно продолжает делать из меня прислугу…"

Хотя Чжо Мин Джун надулся, он все равно пошел и принес черный чай. Глядя на быстро закипающую воду, ему на ум пришел один вопрос:

"Как долго длится это наказание?"

Вернувшись с черным чаем с сахаром и глядя, как Андерсон с высокомерным видом принял чашку и наливает в нее чай, Чжо Мин Джун спросил:

— Как долго длится это наказание?

— Не было заявлено никаких временных рамок. А значит, это навсегда.

— Я не буду этого делать.

— Поступай, как знаешь.

Андерсон согласился слишком легко. Когда Мин Джун взглянул на него с недоверием, Андерсон ответил:

— В мире множество людей, которые легкомысленно разбрасываются словами. Это немного разочаровывает, что ты — такой тип человека.

— … Прекрасно. Я сделаю это. Однако тебе нужно установить временные рамки. Гуманные.

— Будем честны, ты знал, что не было установлено продолжительности наказания. Разве ты ничего не сказал об этом, полагая, что сможешь выиграть?

Это была неожиданная и необоснованная спекуляция. Однако это звучала довольно разумно, настолько, что даже Чжо Мин Джун, который был проигравшей стороной, был почти убежден. В тот момент, когда Чжо Мин Джун собирался опровергнуть слова Андерсона, раздался звонок. Это был смартфон Мин Джуна.

— Мы продолжим разговор, когда я отвечу на звонок.

— Кто это? — несмотря на то, что он спросил, выражение его лица говорило о том, что он прекрасно знает, кто звони. Хотя Мин Джун хотел сказать, что Андерсон ошибался, он не мог. Ведь ожидания Андерсона оправдались. Кашлянув, чтобы привести в порядок голос, он приложил телефон к уху.

— Кая?

— Ты можешь говорить?

— Да, мы сейчас отдыхаем. А ты?

— У нас только наступило утро. Я в Сиэтле.

— Твое расписание теперь ограничилось США?

— Если быть точной, Калифорнией. Думаю, я недолго побуду в Лос-Анджелесе. Буду шеф-поваром нового ресторана Grand Chef … ну, скорее буду его талисманом, притворяющимся шеф-поваром.

Чжо Мин Джун помолчал, роясь в своей памяти. После победы на Великом Шеф-Поваре, в течение одного года, победитель должен был проработать в роли шеф-повара ресторана Grand Chef. Это был новый ресторан. Но разве он находился в Лос-Анджелесе?

— Если я не ошибаюсь, рестораны Рэйчел находятся также и в Лос-Анджелесе. А еще в Венеции и Санта-Монике.

— Ресторан, в котором буду я, больше последнего.

— Ну, меня скорее интересует, насколько он будет близок… Нет, все должно быть хорошо. Если он находится в Лос-Анджелесе, а не на краю света, то это будет не так уж далеко. Может быть мы сможем видеться друг с другом довольно часто.

— Я не знаю… Надеюсь, что сможем, но эти люди относятся ко мне слишком грубо.

Она говорила глупости. Увидев улыбку на лице Чжо Мин Джуна, Андерсон открыл рот и с казал немного смущенно:

— Ты собираешься отбить у меня весь аппетит?

— Ты все равно не будешь есть.

— Хмм? Я не буду завтракать?

— Нет, я говорил Андерсону. Он сказал, что потеряет аппетит.

— Хмпф! Эта свинья должна немного поголодать. Может быть тогда он станет лучше соображать.

Чжо Мин Джун молча посмотрел на тело Андерсона. Независимо от того, под каким углом он на него смотрел, ему было еще далеко до свиньи. Может быть, если только мышечная свинья. Андерсон открыл рот и спросил:

— Что тебе сказал Кая?

— Что тебе не помешает сбросить вес.

— Я приказываю тебе, как твой хозяин. Прямо сейчас скажи Кае, что ты думаешь, что она та, кто прибавила немало веса и действительно должна сесть на диету!

— Чего?!

— А потом повесь трубку. Если ты сделаешь это, я прекращу твое наказание прямо здесь и сейчас.

Он не собирался с этим соглашаться, но предложение Андерсона было довольно соблазнительным. Глаза Чжо Мин Джуна дрожали от сомнения. И это сомнение, в конце концов заставило губы Мин Джуна шевелиться:

— Кая, послушай и не злись. Ты можешь не сердится, хорошо?

— Что?

— Если быть честным, я задаюсь вопросом, не нужно ли тебе самой сесть на диету.

— Ты — сын…

Чжо Мин Джун быстро повесил трубку, прежде чем Кая смогла даже закончить ругательство. Может быть на другом конце света в трубку сейчас неслись всевозможные ругательные слова. Андерсон лежал на кровати с довольным выражением лица и пробормотал себе под нос:

— Вкус власти.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 158. Причина, по которой они голодают (часть 2)**

Как только звонок завершился, он подумал, что может получить сердитое сообщение или даже сердитый звонок от Каи… Но его смартфон долго молчал. Он даже попытался позвонить ей сам, но все, что он услышал на том конце линии — это сообщение о занятости абонента.

"Это страшнее, чем когда она злится".

Может быть, она очень сердита или, может быть… Может быть ей было больно слышать то, что он сказал. Он ничего не мог с этим поделать, потому что не получал ответа ни на звонки, ни на текстовые сообщения.

— Эй, что мне делать? Кая, возможно, не в порядке.

— Если ее душевные силы недостаточны для того, чтобы справиться с такой незначительной проблемой, то ей нужно просто отказаться от жизни в обществе.

— … Ты — беззаботный ублюдок.

— Если бы я был именно таким, я бы не отпустил тебя из рабства только день спустя.

Чжо Мин Джун мог только вздохнуть, услышав слова Андерсона. Почему ему так хотелось втянуть Мин Джуна в этот хаос? Андерсон посмотрел за спину собеседника, прежде чем спросить:

— Ты собираешься сегодня завтракать?

— Я не уверен. Если ты думаешь о нашем полете, то не похоже, что мы будем где-то останавливаться на завтрак. Лучше было бы просто сделать завтрак самостоятельно. Но мы, вероятно, должны спросить мнения остальных. Поскольку это наш последний день, они могут захотеть в ресторане, а не готовить самостоятельно.

— Не слишком ли много времени займет заход в ресторан? У нас может не быть столько времени, так что останется только прихватить бенто из ближайшего магазина.

— Тогда давай просто спать, поскольку больше ни на что времени не останется.

— Пожалуй.

\* \* \*

Однако через семь часов, в пять утра Чжо Мин Джун и Андерсон стояли лицом к лицу на кухне. Андерсон, который только что вошел в дверь, прежде чем начать говорить, окинул Мин Джуна взглядом, который буквально говорил:

"Я знал, что это произойдет".

— Разве ты не сказал, что будешь спать?

— Да, но я не смог заснуть.

— Я слышал, как раньше звонил твой будильник. Даже если ты попытаешься сделать вид, что ты испытываешься сонливость, думаешь, я бы тебе поверил?

Под взглядом Андерсона Чжо Мин Джун неловко осмотрелся. Андерсон рассмеялся. Несмотря на то, что он солгал, на него было трудно сердиться.

— Ты — идиот. Без разницы, давай просто сделаем завтрак.

— Есть что-то, что бы ты хотел приготовить?

— Раз ты спрашиваешь, неужели у тебя есть что-то, что ты бы хотел приготовить?

— Да, вчера в Гармонии Токио было много вещей. Первая…

Чжо Мин Джун открыл холодильник. Там было довольно много разных продуктов, но, возможно, потому, что вчера они уже готовили завтрак, было множество ингредиентов, которых не хватало. Чжо Мин Джун посмотрел на Андерсона и спросил.

— Пойдем по магазинам?

Несмотря на то, то уже было лето, на рассвете, прежде чем взошло солнце, ветер и земля были еще холодными. Чжо Мин Джун поднял молнию на кардигане и сунул руки в карманы. Он немного попрыгал, пытаясь согреться.

— Ах, холодно, я не должен был одевать эти шорты.

— Во-первых, ты одел кардиган с длинным рукавами, так зачем же ты надел шорты? Разве ты не ожидал, что будет холодно?

— Я думал, что тепло сверху будет уравновешено прохладой снизу. Но похоже, что это не так. Как и приготовлении пищи, баланс между холодом и жаром должен быть очень важным.

— Ну, мы все-таки повара. Это неплохая привычка.

— Неплохая, но мне холодно.

Андерсон покачал головой. Затем, как будто он больше не мог сдерживаться, он начал говорить:

— Эй, придурок, если тебе так холодно, повяжи кардиган вокруг талии.

-… Ах, Андерсон! Раньше я не знал, но ты на самом деле умный.

Щеки Андерсона начали краснеть от слов Чжо Мин Джуна.

Рынок. Чжо Мин Джун открыл рот, осматривая всю рыбу, которая предстала перед их глазами.

— Как ты думаешь, больше ресторанов получает свои ингредиенты с уличных рынков или из больших супермаркетов?

— Большинство ресторанов, вероятно, получает свои ингредиенты из супермаркетов. Если они решатся сотрудничать с уличными рынками, то, вероятнее всего они просто заключат контракты непосредственно с поставщиками рыбы. Выгоднее всего каждый ингредиент закупать напрямую у поставщиков.

— В этом есть своя прелесть — отправляться на места, чтобы осмотреть качество ингредиентов. Разве тебе не хотелось бы сыграть в эту головоломку?

Чжо Мин Джун заулыбался так, словно ему даже думать об этом было чертовски весело. Андерсон поднял бровь и посмотрел на спутника.

— Почему ты так на меня смотришь?

— Чем больше я об этом думаю, тем яснее понимаю, что ты очень романтичная натура, мечтаешь о запуске ресторана или чем-то подобном. Тебе это и правда нравится? Знаешь, что тебе сейчас нужно. Знаешь, это не просто расслабленная и приятная работа, за блеском и гламуром скрывается значительный стресс. Вспомни Самуэля вчера. Даже такой, как он, постоянно беспокоился о нашем мнении, пусть даже это было только на камеру. Это трудная работ. Даже болезненная.

— Конечно, я знаю. Почему ты думаешь, что мне это не известно?

Чжо Мин Джун перестал смотреть на голову тихоокеанской сайры и повернулся к Андерсону. Когда их глаза встретились, Андерсокн вздрогнул. Полгода. Независимо от того, насколько глубоко скрывались мысли человека, проведя с ним бок о бог достаточно времени, можно было понять, о чем он думал.

Но каждый раз в такие моменты, когда Чжо Мин Джун демонстрировал ему такое выражение лица, его было очень трудно понять. Складывалось впечатление, что он был старше, словно у него было больше жизненных переживаний, чем у самого Андерсона, его взгляд был полон нежности и ласки.

"Может быть, это потому, что он планировал стать учителем?"

Не было времени придумать ответ, так как Чжо Мин Джун уже снова открыл рот:

— Но Андерсон, даже эта трудность для меня интересна. Конечно, в данный момент моя грудь словно скована, и это довольно болезненно, но, возможно, это потому, что работа и игра одинаковы. Всякий раз, когда я нахожусь перед столешницей моя грудь напрягается сильнее, чем в любой другой момент. Вместо того, чтобы впустую тратить свою жизнь на то, чтобы думать о том, что я делаю, я просто должен действовать… Именно эта мысль наполняет меня.

— Должно быть здорово быть таким полным.

— Я уверен, что ты тоже полон. Ты такой же, как я.

Андерсон, приоткрыл рот от слов Мин Джуна. Чжо Мин Джун выглядел так, будто он что-то знал об Андерсене такого, чего тот сам о себе не знал. Андерсон нерешительно проговорил:

— Что… Что такого ты видишь во мне?

— Страсть.

В это ответе не слышалось никаких сомнений. Глядя на Чжо Мин Джуна, который говорил эти слова так, словно это был очевидный ответ.

— Моя страсть?

— Если бы у тебя не было страсти, ты бы не проснулся в столь ранний час, чтобы приготовить завтрак. Ты не согласен?

Андерсон ненадолго закрыл рот. Его взгляд устремился к даме, которая в этот ранний час торговала на рынке. Он начал говорить тихим голосом:

— Я не такой простой человек, как ты думаешь.

— Я никогда не думал, что ты такой.

— … Мои чувства к кулинарии… Это не страсть, они скорее ближе к любви.

— Что?

— Это не мое решение.

— Я не такой человек, как ты думаешь. Я никогда не думал, что ты так прост. Но ты не мог бы объяснить?

Андерсон хотел дать короткий ответ, но этот короткий ответ был наполнен всякими сложными эмоциями, переполнявшими его:

— Это было не мое решение. Это из-за моих родителей. Ах, я не говорю, что они заставили меня вступить на этот путь. Однако они мне его показали. Сначала я думал, что это очевидное решение, но чем старше я становился, тем больше я его ненавидел. Не смотря ни на что другое, не имея возможности свободно вздохнуть, я просто продолжал следовать по этому пути. Мне казалось, что моя жизнь — не моя, а моих родителей… Как-то так.

Ресницы Андерсона опустились. Если подумать о гордости Андерсона, то становилось понятно, насколько тяжело ему было это сказать. Дело не в том, что Чжо Мин Джун был отличным человеком, чтобы он переступил свою гордость. Причина была проста.

Чжо Мин Джун был его другом.

— Во почему я принимал участие в Великом Шеф-Поваре. Моя жизнь… Я хотел сделать ее своей. Я хотел сделать шаг по пути, который я определил для себя. Я также хотел проверить, могу ли я полюбить этот путь.

— … Да, я помню, как ты однажды сказал, что хочешь выбраться из тени своих родителей.

За этими словами скрывались глубокий уровень беспокойства и тревоги. Чжо Мин Джун открыл рот. Взгляд, которым он смотрел на Андерсона, был мягким, но его голос звучал сильно и уверенно:

— Ты уже вышел из нее. Андерсон, я не говорю об этом, потому что ты умеешь готовить. Ты…

Чжо Мин Джун прикрыл рот. Он был не слишком хорош в том, чтобы говорить подобные вещи. По крайней мере, он не считал себя мастером слова. Однако, он хотел сказать это хотя бы один раз.

— Ты — мой соперник. Я не стал бы соперником тому, кто даже не любит готовить.

Сказав это, Чжо Мин Джун быстро отвернулся и снова принялся рассматривать рыбу. Его так и подмывало обернуться, чтобы посмотреть на лицо Андерсона. Но в этот момент раздался голос последнего:

— Я рад, что ты мой друг

Чжо Мин Джун не ответил.

Не было необходимости давать ответ на столь очевидные вещи.

\* \* \*

Готовить они принялись сразу после того, как вернулись с покупками. Сначала Чжо Мин Джун и Андерсон сидел за столом, перебирая рецепты друг друга. Им нужно было подумать о составе меню, о гармонии ингредиентов и о предполагаемых результатах после осуществления рецепта.

В разгар этого процесса Мин Джун и Андерсон оба восхищались друг другом. Андерсон восхищался творчество Чжо Мин Джуна, который придумал множество рецептов. Чжо Мин Джун восхищался пониманием Андерсоном ингредиентов, которое отражалось в каждом слове Андерсоа. Последний и начал говорить первым:

— Ты просто… Может ли быть твой уровень настолько высоким после простого обучения дома через интернет? Это просто не имеет никакого смысла.

— У меня был потрясающий интернет-учтель.

— Кто это? Я никогда не видел никого такого удивительного, когда просматривал интернет.

— Кая.

Андерсон нахмурился. Вскоре он снова заговорил мрачным голосом.

— Ты ведь не говоришь о Кае Лотос, верно?

— О ней.

— Хватит шутить. Кая только начала появляться в Интернете после трансляции. Как ты мог учиться, глядя на Каю до этого?

Чжо Мин Джун улыбнулся, но не ответил. Это было невозможно объяснить. Однако он, по крайней мере мог быть уверен, что не солгал Андерсону.

— Во-первых, давай обсудим распределение.

— Какое распределение? Наших ролей?

— Да. Если ты подумаешь об этом, наше распределение всегда было очень примитивным. Это всегда был один из двух способов. Либо каждый делал одно блюдо, либо один человек занимается подготовкой ингредиентов, а второй их приготовлением. Разве нет чего-то более эффективного, чтобы выявило лучшие способности каждого из нас?

Они были полны энтузиазма, пытаясь найти наилучший метод. Андерсон спокойно посмотрел в глаза морского леща, прежде чем открыть рот.

— Мы должны стат одним человеком.

— То есть?

— Что, черт возьми, за лицо? Я имею в виду, что мы должны двигаться, будто являемся единым целым! Что-то вроде человека с четырьмя руками. Мои мысли становятся твоими, а твои — моими. Если мы будем так двигаться, то сможем все довольно быстро завершить.

— Но если мы где-то ошибемся, то это сильно осложнит ситуацию.

— Чтобы этого не случилось, давай обязательно определимся с рецептом и композицией, прежде чем начнем. Это должно нам сильно облегчить задачу.

Чжо Мин Джун кивнул. Рецепты, которые они перебирали, были похожи на основные домашние японские блюда. Это был их последний день в Японии, одновременно это был конец того времени, которое они проводили, как семья. Причина, по которой они выбрали нечто подобное заключалась в том, что хотя бы для этой последней совместной трапезы, они хотели сделать не коммерческое блюдо, а то, которое можно разделить в кругу семьи.

Конфигурация была простой. Белый рис. Сначала они подумали о добавлении грибов и приготовлении риса с грибами, но если они не использовали рис в качестве основного блюда, добавление к рису дополнительного ингредиента не казалось хорошей идеей.

Из рыбы они выбрали морского леща. Для его приготовления они отрезали мякоть и поместили ее в смесь из соевого соуса, мирина (1), сахара и бульона, приготовленного из воды, рисового вина и репы, и все это потушили. Кроме того, в меню были обжаренные говядина и картофель, жаренная имбирная свинина и моллюски, приготовленные на пару рисового вина.

При этом у них были еще маринованные огурцы и маринованная капуста, пророщенная пшеница, приправленные солью, и маслом грецкого ореха, и холодный тофу для завершения всей композиции.

Не говоря ничего особенного, Чжо Мин Джун и Андерсон постоянно смотрели на состояние друг друга. Это не означает, что они не были сосредоточены на блюдах, за которые они отвечали. Они скорее не проверяли состояние друг друга, а обращали внимание на все пространство кухни. Это было похоже на то, что оба они одновременно стали шеф-поварами. Если сравнивать с обычным шеф-поварами, можно было сказать, что их было двое, и они работали на линии.

Это был довольно свежий и полезный опыт. В кулинарии можно легко ошибиться, если ты не сосредоточен каждую минуту во время готовки. Обращать внимание на все, от правильного использования ножа, до кастрюли в руках, было труднее, чем можно было представить.

Однако, это делало процесс еще более интересным. Чувство, что твой мозг и тело достигли своего предела, было настолько захватывающим, что было сложно описать словами. В частности, не обращая внимание на то, сколько очков будет у блюда, весь опят был совершенно иным. Пламя, обнимающее сковородку, казалось ярче и красивее, чем обычно, а рукоятка ножа лежала в руке комфортнее, чем обычно.

"Кулинария… да… Это было весело…"

Не обращай внимания на баллы, которые ему выдавала система, каждый процесс готовки был похож на игру, и он чувствовал волнение. Это была настоящая кулинария. У Мин Джуна на губах мелькала легкая улыбка, которую едва можно было увидеть. она была мимолетной, но более чистой и ясной, чем в любой другой момент.

Даже их совместная работа, которая сначала была немного неудобной, постепенно стала совершенной. Если Чжо Мин Джун сдвинулся в сторону, Андерсон быстро занял его место, а когда Андерсон подумал, что ему понадобится какой-то ингредиент, Чжо Мин Джун уже немедленно вручил его ему, не дожидаясь просьбы. Они оба обращали внимание на действия и потребности друг друга, слушая звуки кухни.

Андерсон чувствовал, как его сердце бьется все быстрее. Сначала он чувствовал, что Мин Джун — его конкурент. Однако это не так. Они обменивались тоннами слов, фактически не произнося ни звука, и хорошо общались друг с другом. Это чувство, которое он никогда не ощущал ранее. Казалось, что есть кто-то, кто может полностью его понять.

Итак, как только приготовления были завершены, у Андерсона было разочарованное выражение лица, словно невероятно увлекательный фильм внезапно закончился. Затем он посмотрел на Чжо Мин Джуна разочарованными глазами. Но странно было то, что Чжо Мин Джун смотрел не на Андерсона, а на что-то рядом с ним.

Однако, даже если Андерсон посмотрел в том же направлении, он ничего не видел. В этот момент Чжо Мин Джун открыл рот и с завистью в голосе проговорил:

— Андерсон, поздравляю…

[Андерсон Руссо]

Уровень готовки: 8

Уровень выпечки: 7

Уровень дегустации: 8

Уровень оформления: 7

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Мирин (яп. 味醂, или みりん) — очень сладкое рисовое вино, используемое в японской кулинарии. Добавляет сладкий вкус соусам, маринадам и тушеным блюдам. В прошлом (XV—XVI век) мирин был популярен как алкогольный напиток для женщин, сладкий аналог сакэ. Мирин содержит до 50% сахара, и его крепость, как правило, — 14 градусов.

С XIX века используется в основном как приправа. Изготавливается из спирта, риса и кодзи (закваски). Наряду с соевым соусом и даси является одной из основных приправ древнеяпонской кухни.

Существует три типа мирина. "Хон мирин" (истинный мирин) — классический вариант мирина, "сио мирин" (мирин с солью) — содержащий спирт лишь в той мере, чтобы избежать налога на спиртные напитки, и "син мирин" (новый мирин) — мирин-приправа, который содержит менее 1 процента алкоголя, но зато сохраняет вкус классического мирина.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 159. Причина, по которой они голодают (часть 3)**

Конечно, не было ни единого шанса, что Андерсон поймет причину, по которой Чжо Мин Джун его поздравил. Посмотрев на смущенное выражение лица Андерсона перед собой, Мин Джун был действительно удивлен. Он на самом деле сказал именно то, что имел в виду, высказывая свои поздравления. Хотя он ощутил чувство зависти, она не достигла уровня ревности.

Почему это было так? Вероятно, не потому, что его дружба с Андерсоном становилась все крепче. Даже когда Кая достигла восьмого уровня, Чжо Мин Джун завидовал ей.

"Интересно, изменился ли я…"

Дело не в том, что в нем ослабли струны напряженности. Волнение никуда не делось. Однако, в отличие от того, что было ранее, чувство беспомощности его в этот раз не охватило.

Возможно, это связано с тем, что он больше не был зациклен на баллах и очках. Вместо того, чтобы полностью полагаться на систему, он теперь рассматривал ее больше как руководство. Хотя, возможно, эти изменения и были лишь незначительными.

\* \* \*

Утро.

Сотрудники наблюдали за тем, как шесть человек весело вместе сидели за столом. Возможно, это было потому, что эта трапеза была для них последней, как в Японии, так и в совместном путешествии, но никто не мог с легкостью убрать свои приборы. Они все еще испытывали ощущение потери. Эмили заговорила немного взволнованным голосом:

— Во время работы мне часто приходится есть в одиночестве. Прошло много времени с тех пор, как я съела что-то вместе с другими. Всем спасибо.

— Еда всегда лучше, когда вы едите ее вместе с кем-то. Особенно, когда дело касается восточной пищи, — Чжо Мин Джун улыбнулся, заговорив об этом. Они приступили к еде Сера восхищалась каждый раз, когда клала палочки в рот. Вскоре она заговорила тихим голосом:

— Удивительно. Хотя это домашняя пища, она по-прежнему очень элегантна.

— В какой-то момент времени восприятие домашней кухни изменилось, ее стали считать дешевой и недостаточной, но это не так. Например, я все еще не могу забыть вкус Галби-джима (1), который я ел в доме моих бабушки и дедушки в новогодний день, когда я был юным.

Когда он подумал об этом, то понял, что это было одно из самых вкусных домашних блюд, которое он когда-либо ел, и это была корейская еда. Когда Мин Джун вспоминал об этом вкусе, Андерсон уставился на него с удивленным выражением лица. Чжо Мин Джун был не таким в прошлом. Возможно, это было из-за плохой готовки его матери, но у Мин Джуна не было большой любви и веры в отношении приготовления домашних блюд. Он всегда проявлял сосредоточенность и уважение к изысканным блюдам.

"Он изменился. Немного".

Можно было даже сказать, что он стал лучше. Это было похоже на то, что он вышел за пределы забора, который его удерживал.

Было ли это из-за сентиментальности, потому что это был их последний совместный завтрак? Они были более разговорчивыми, чем обычно, много говорили и беседовали о блюдах и деликатесах, которые им довелось попробовать в своей жизни, и о прошлом, говоря о жизни. Они даже высказали некоторые комплименты друг другу.

Конечно, насколько теплой была эта атмосфера, настолько она была и смущающей. Но чувства были хорошими. Чжо Мин Джун даже вдруг подумал, пока поглощал завтрак:

"Если бы я смог просто создать такой ресторан, где все клиенты могли бы поесть вот так".

Однако такой ресторан был попросту невозможен, если бы его только не называли "домом". Вы не смогли бы прочитать сердца каждого клиента. Это стало бы тем сложнее, чем больше бы был ваш ресторан.

— Итак, Мартин, планируешь ли ты заняться вторым сезоном?

— Это будет зависеть от количества зрителей. Если наберется более миллиона, то шансы на продолжение довольно высоки.

— Хууу, я не думаю, что это возможно.

— Поскольку мы унаследовали временной интервал передачи Великий Шеф-Повар, мы можем получить лучший результат, чем ожидалось.

Возможно, зрители чувствовали, что программ отличается от Шеф-Повара. Но Чжо Мин Джун и Андерсон. Двао самых популярных поваров из Великого Шеф-Повара появились на этом шоу после всего произошедшего.

— Итак, если будет второй сезон, есть ли у вас желание участвовать снова?

Эмили, Сера и Джереми кивнули. Как эпикурейцы, они не имели причин отказываться от участия в таком шоу. Однако, Чжо Мин Джун и Андерсон посмотрели на Рэйчел, а та покачала головой.

— Я думаю, что это будет сложно. Теперь я должна вернуться и перезапустить свой ресторан, и эти дети должны отправиться со мной.

— Знаешь, я чувствую, что ты крадешь моих участников. Я немного ревную.

Это было забавно, потому что печальное выражение Мартина напоминало о девочке-подростке. Рэйчел мягко улыбнулась, прежде чем заговорить снова:

— Если вы придете в наш ресторан, я подам вам вкусную еду, будь то для трансляции или нет.

— Это довольно сказочное предложение. Могу ли я прийти без согласования?

— Если не будет места, мы даже поставим вам столик в коридоре. — Это… Не знаю даже, VIP-обслуживание это или жалость к уличной кошке.

— Это… Не знаю даже, VIP-обслуживание это или жалость к уличной кошке.

— Я всего лишь шучу, — мягко улыбнулась Рэйчел. Мартин посмотрел на нее и ее улыбку и заговорил так, словно был очень удивлен:

— Знаете ли Вы, что атмосфера вокруг Вас сильно изменилась с тех пор, как Вы впервые появились во время съемок Великого Шеф-Повара?

— И какой же я была, когда впервые попала туда?

— Хм… Мне немного совестно говорить об этом, но Вы выглядели немного уставшей. Ваши плечи были тяжелыми, а улыбка отсутствовала напрочь. Но теперь… Вы сияете. Ваши глаза и Ваша улыбка.

Джереми вздрогнул и согнул руки, как будто произошедшее показалось ему слишком дрянным. Рэйчел мельком взглянула на него, прежде чем снова посмотреть на Мартина и улыбнуться.

— В то время горизонт был покрыт тучами и туманом. Но теперь многое прояснилось. У меня даже появились эти два прекрасных ученика. Мин Джун и…

— Ах, учитель!

Андерсон, чья улыбка становилась все шире, когда его назвали ее прекрасным учеником, быстро покраснел и посмотрел на Рэйчел щенячьими глазами. Чжо Мин Джун рассмеялся и заговорил.

— Разве ты не помнишь? Ты сказал это в прошлый раз, чтобы продолжал использовать имя Дуксам.

— Я сказал, что так ты можешь ощутить тот урон, который нанесли твои шутки жизни человека!

— Да, сейчас я чувствую себя довольно хорошо. Это забавно. Наверное, я даже чувствую себя немного раскаявшимся, или это заговорила моя совесть?

Ответив, Чжо Мин Джун рассмеялся. Андерсон не ответил. Он поднял палочки для еды, заостренные кончики впились в мясо морского леща, подобно двум острым копьям.

\* \* \*

[Самолет скоро взлетит. Все пассажиры должны застегнуть ремни безопасности.]

— У меня странное чувство каждый раз, когда я сажусь в самолет.

— У меня тоже.

Сера, сидевшая рядом с ним, открыла рот. Может быть, ей нужно было с ним что-то обсудить, раз она аж оттолкнула Андерсона в сторону, пытаясь сесть рядом с Мин Джуном и занять это место рядом с ним. Самолет начал медленно поднимать нос к небу. Щекотливое чувство словно вытягиваемых из тела органов было приятным, но чуждым.

— Это должно быть хорошо для тебя, Сера. Жизнь эпикурейца должна быть такой все время?

— А что? Ты завидуешь?

— Определенно. Конечно, это не значит, что я хочу стать эпикурейцем.

— Я слышала, что Эмили пыталась превратить в эпикурейцы и тебя.

— Она и превратила. Я проверил ее предложение и понял, что мне больше нравится готовить, чем есть.

Даже если бы весь мир изменился, это было одно из тех убеждений, которые бы не изменились. Самолет медленно стабилизировался в воздухе. Чжо Мин Джун выглянул в иллюминатор на облака, похожие на комья ваты, которые заполняли небо. Сера посмотрела на его лицо, прежде чем снова открыть рот:

— Спасибо.

— Я сделал что-нибудь, чтобы заслужить твою благодарность, Сера?

— Да, да, да! Ты дал мне стимул.

Чжо Мин Джун молча посмотрел на Серу. "Самый сексуальный эпикуреец мира". Титул, соответствующий третьесортному журналу. Однако то, что видел Чжо Мин Джун, было вовсе не привлекательностью ее сексуальных губ, но решимостью, протекающей в ее глазах. Это было выражение, свойственное только тем людям, которые принимали важное решение. Это было ясно видно на ее лице.

— Ваши отношения с Андерсоном. Страсть к кулинарии. Ваш природный талант и непоколебимый дух. Все это стало для меня большим потрясением. Это заставило меня взглянуть на то, зачем в первую очередь я устремилась в эту область.

— Сера, как ты попала в эпикурейцы?

Разве обычно вы не ожидали бы, что кто-то скажет "потому что мне понравилась еда"? Однако ответ, который дала Сера, определенно нельзя было назвать нормальным.

— Это из-за Эмили.

— Чего?

— Я смотрела на нее с детства. Любила ее, как старшую сестру. Ну, точнее, она была старшей сестренкой, на которую я смотрела и которую я уважала. Она классная. Эмили. С тех пор, как я была юной, я хотела походить на нее. И однажды… Эмили стали эпикурейцем, я решила, что тоже должна им стать.

Это был такой неожиданный ответ, что он оставил Мин Джуна безмолвным. Была ли она вдумчивой, инфантильной, или, если не так, может быть просто чистой девушкой, он не мог сказать. Сера рассмеялась, словно прочитала его мысли на его лице.

— Я знаю, это было очень легкомысленное решение. Вот почему у меня все еще есть некоторые маленькие проблемы.

— Импульс довольно хорош. Однако, Сера, я не думаю, что это маленькая проблема. Это вызывает беспокойство у всех. Независимо от того, насколько ты уверен в своем пути, одной мотивирующей причины недостаточно, чтобы быть уверенным, что выбрал правильный путь. Кроме того, Сера, независимо от мотивации… Ты очень напряженно трудилась.

— Откуда ты знаешь? Для эпикурейцев важно не только ощущение вкуса, но больше даже то, насколько хорошо ты можешь выразить свои чувства. Нужно также сосредоточиться на соей внешности или личности, чтобы увидеть, есть ли у вас то, что нужно, чтобы стать звездой. Есть много людей, которые утверждают, что я стала эпикурейцем только из-за моей внешности. Мин Джун, ты никогда не думала об этом?

— Никогда.

Он сказал это не просто так, но почтительно. Если бы он обманывал, ему было бы трудно смотреть прямо в глаза говоря это. Вот почему Сера не могла не удивиться, она не могла понять веры Чжо Мин Джуна в свои способности.

Однако она не спрашивала о причинах. Ведь независимо от них, ему было приятно доверять. Сера ярко улыбнулась, открыв рот:

— Мне приятно слышать, что ты так говоришь. Кроме того, нет никаких основания для такого беспокойства на твоем лице. Я вовсе не потрясена. Скорее я просто очень жадная. Точно так же, как ты и Андерсон приняли друг друга, а остальные приняли вас обоих в качестве соперников, в один прекрасный день я тоже достигну этой высоты.

Сера повернула голову. Ее взгляд уперся в Эмили, которая беседовала с Андерсоном. Чжо Мин Джун улыбнулся и начал говорить:

— Если у тебя есть желание не уступить ей, то вы уже соперники.

\* \* \*

LAX (2), Аэропорт Лос-Анджелес.

Чжо Мин Джун медленно сделал шаг вперед.

"Снова… США…"

Его грудь что-то щекотало. На этой чужой земле, думая о том, как он будет готовить для странных иностранцев… Простое размышление о будущем уже наполняло его печалями и счастьем, и он чувствовал, что плоды его труда уже были в его руках.

— Наверное, это прощание.

— Хм, я уверен, что мы когда-нибудь снова увидимся.

Джереми говорил отчетливо, но немного разочарованным голосом. Конечно, у них не было множества причин снова встречаться друг с другом. Все они были занятым людьми, и если они не участвовали бы в этом шоу, то не могли бы даже случайно встретиться друг с другом, не только в огромном мире, но даже в США.

— Всем, спасибо за всё! В следующий раз, когда мы встретимся, я сделаю вам еще более вкусные блюда.

— Я с нетерпение жду этого. И тоже благодарен. Когда Мин Джун в будущем откроет ресторан, я обязательно побываю там.

— Может быть, у тебя будет свадьба в моем ресторане, Эмили.

— О, пожалуйста, прекрати меня так дразнить!

Лицо Эмили покраснело. В разгар всеобщего хихиканья медленно подошел Мартин. Он улыбнулся всем.

— Всем спасибо за то, что вы все сделали, не вызывая никаких проблем. Ну, не то, чтобы у нас вообще не было каких-либо проблем…

Глаза Мартина быстро метнулись к Чжо Мин Джуну. Тот с виноватым видом отвернулся. Мартин рассмеялся, заговорив снова:

— Андерсон, Мин Джун, я уже провел полгода с вами двумя. Надеюсь, эти отношения смогут остаться такими же хорошими и в будущем.

— Нет причин, по которым они не могут оставаться такими же.

Чжо Мин Джун внезапно почувствовал странное ощущение. Мартин был просто программным PD, однако, казалось, что Мартин был благодетелем, который дал ему такую отличную возможность. Вероятно, это было потому, что он отвечал за Великого Шеф-Повара, программу, которая изменила его жизнь. Чжо Мин Джун протянул ему руку.

— Спасибо за все, Мартин.

Мартин уставился на руку Мин Джуна, прежде чем медленно встряхнуть ее и широко улыбнуться, что у него были морщин на лице.

Разговор продолжился немного дольше, но как и всё, он не мог продолжаться вечно. Трансляция закончилась, и путешествие завершилось. Было бы неплохо, если бы путь впереди них был достаточно широким, чтобы они могли продолжать его вместе. Однако на пути каждого человека было множество развилок.

Рэйчел открыл рот.

— Поехали.

Ни Андерсон, ни Мин Джун не спрашивали, куда они идут. Пока они только последовали ха Рэйчел. Ее путь. Они плыли с ней, словно ее матросы.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Galbi-jjim ( 갈비찜 ) или тушеные короткие ребра — это разновидность Джима или корейского блюда, приготовленного на пару с галби (갈비, короткое ребро). Говяжий галби иногда называют "гари" (가리), поэтому блюдо можно назвать "гариджим". Габл-джим обычно производится с короткими ребрами из говядины или свинины. В последнем случае он называется Дведжи габл-джим (돼지 갈비찜).

2. Международный аэропорт Лос-Анджелес (англ. Los Angeles International Airport, ICAO: KLAX, IATA: LAX) — главный аэропорт Лос-Анджелеса, Калифорния. Аэропорт расположен в 16 километрах от центра Лос-Анджелеса. В англоязычных источниках аэропорт часто обозначается по коду IATA — LAX.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 160. Требуются однопартийцы (часть 1)**

Венеция. Когда люди слышат это слово, многие могут подумать о «Венецианском купце» Шекспира. И, конечно, они подумают о городе в Италии.

Венеция находится определенно в Италии. Однако Венеция, в которой сейчас находится Чжо Мин Джун, была не в Италии, а в Калифорнии, и была расположена на западе Лос-Анджелеса по соседству с Санта-Моникой. Пляж. Хотя можно было ожидать, что там будет вереница причудливых зданий и гостиниц, в реальности окрестности были застроены старыми виллами и крошечными домиками.

Но в этом-то и заключалась странная, но красивая особенность этого района. Люди в купальниках и обычной одежде перемешивались друг с другом, а многие проводили время на мосту, никуда не стремясь, и просто наслаждались рыбалкой или пешими прогулками.

Сложно было отличить туристов от местных жителей, и это придавало пляжу загадочность. Было ли это иллюзией? Или это была реальность? Главный склад «Острова Роуз» был расположен на Венецианском пляже.

Главный склад был не таким уж большим. В высоту он был с двухэтажное здание, однако там был всего лишь один этаж. Архитектура здания брала свои истоки в Древней Греции: стены были покрыты белой краской, а голубая крыша была в виде купола. Колонны напоминали Храм на Олимпе, и там даже был открытый балкон с окнами, украшенными деревом.

Если бы он располагался где-нибудь в другом месте, он бы выглядел невзрачно или даже старомодно. Однако он оказался рядом с Венецианским пляжем, и казалось, здание и пляж помогали показать красоту друг друга. Плюс…

«…Даже люди собрались здесь».

У ресторана. Чжо Мин Джун, голова которого была покрыта капюшоном так, чтобы не было видно лица, смотрел на толпу людей у ресторана. Он вздрагивал от мысли, что ему придется проталкиваться через эту толпу, но другого выхода у него не было. Исходя из того, что он слышал, даже до того, как Рэйчел вернулась в Лос-Анджелес, люди так же толпились у ресторана.

Там были самые разные люди. Туристы, которые своими глазами хотели увидеть прославленный главный склад «Острова Роуз». Репортеры, которые хотели получить эксклюзивное интервью. И, конечно, подающие надежды повара, которые хотели получить одобрение Рэйчел и стать ее учениками.

Именно в этот момент. Чжо Мин Джун немного помешкал, а потом начал протискиваться сквозь толпы, как моментально перед ним выросла женщина, принадлежащая сразу к нескольким расам, с широко раскрытыми глазами.

— А, вы…… Мин Джун! Вы Мин Джун, верно?!

— Что? Где?

— Вау! Это действительно Мин Джун!

— Можно сделать с вами селфи?

Они так радостно улыбались и просили, что ему было сложно сказать, что он занят и вежливо отказаться. В конце концов Чжо Мин Джуна поймала толпа, и ему пришшось раздать несколько автографов и сфотографироваться. Конечно, не все вели себя так, но даже когда это была небольшая группа людей, время быстро пролетело. К тому же, тоже не остались в стороне.

— Мин Джун, что вы думаете о работе в ресторане Рэйчел?

— Много историй ходит сейчас о дате открытия «Острова Роуз». Вы знаете точную дату?

— Как вы планируете организовывать персонал на кухне?

Вылилось много вопросов. Чжо Мин Джун избегал ответов на вопросы, говоря «На многие вопросы прямо сейчас я не могу ответить», а потом быстро уходил ко входу. Он слышал, как продолжали щелкать камеры, а вопросы репортеров гнались за ним по пятам, но как только он закрыл за собой дверь, они уже не преследовали его.

— Тск. Тск. Твоя проблема в том, что ты слишком красивый. Почему ты миришься со всем этим бредом?

Чжо Мин Джун услышал голос Андерсона. Он устало выдохнул и вошел в зал. Сорок стульев стояли без своих хозяев. Он не понимал, как сильно он ценил эту умиротворенность.

— Где Рэйчел?

— В своем офисе. В любом случае, ты сделал так, как я тебе сказал?

— Да, я зарегистрировался.

— Дай сюда свой логин.

Андерсон и Чжо Мин Джун говорили об аккаунте на Старбуке, который Мин Джун продолжал отодвигать в сторону с самого момента его появления. Андерсон быстро взглянул на настройки Мин Джуна и нахмурился.

— …… У тебя уже 800 фанатов?

— Быстро, да?

Андерсон не ответил. 800 человек всего лишь за один день. Ему потребовалась почти неделя, чтобы собрать такое количество. Все еще хмурясь, Андерсон нажал на верхнюю часть экрана. Через несколько секунд на мобильный телефон Чжо Мин Джуна пришло уведомление.

Мин Джун зашел в чат.

[Хьюго: О, Мин Джун наконец завел себе аккаунт на Старбуке.]

[Андерсон: Я его заставил.]

[Хьюго: Количество его фанатов не шутка. Он может даже больше 1000 собрать к концу дня.]

[Мин Джун: Это довольно странно. Я никогда раньше так не переписывался.]

[Джоанна: Мин Джун! Рада тебя видеть. Такая переписка создает у меня ощущение, что я разговариваю с тобой лицом к лицу.]

[Мин Джун: Это точно! Создается ощущение, словно мы снова на конкурсе.]

[Джоанна: Рассказать тебе секрет? Кая выигрывает это соревнование!]

[Мин Джун: Охххххх, вот это сюрприз.]

Чжо Мин Джун смеялся, глядя в телефон. Они общались по телефону или писали сообщения, но болтать со всеми в одном чате совершенно другое. Андерсон фыркнул и сказал:

— Видишь, я же говорил тебе, что ты должен завести себе аккаунт.

— Если бы ты сказал мне, что тут есть групповой чат, я бы, конечно же, завел его раньше.

Причина, по которой Чжо Мин Джун создал аккаунт на Старбуке спустя столько времени, заключалась в этом чате. Это был 2010 год, еще до того, как были созданы приложения, посвященные только общению.

[Иванна: Завидую. Вам обоим. Я тоже хочу работать в «Острове Роуз».]

[Мин Джун: Я еще не работаю. Нам еще много о чем относительно ресторана нужно позаботиться до открытия, и даже когда мы откроемся, я не смогу работать.]

[Джоанна: Да? Почему?]

[Иванна: У тебя травма?]

[Мин Джун: Нет, я в порядке. Просто у меня проблемы с моей визой. Понадобится по меньшей мере два месяца или около того, чтобы получить одобрение.]

[Джоанна: Значит, у тебя сейчас туристическая виза?]

[Мин Джун: Ага. Поэтому я не могу работать прямо сейчас.]

Хоть сейчас Мин Джун и не получал зарплату, с его повседневной жизнью не было никаких проблем. Прежде всего, Чжо Мин Джун в данный момент жил в доме Рэйчел. Если ему нужно было что-то купить, ему не нужно об этом беспокоиться. Дело было не только в деньгах, которые он заработал в Голодном туре. В его бумажнике была банковская карта, которую дала ему Рэйчел.

[Джоанна: В любом случае, должно быть, здорово. Работать с Рэйчел Роуз! Ты неплохо устроился, Мин Джун!]

[Мин Джун: Слышал, недавно тебя взяли шеф-поваром. Так что не тебе мне такое говорить.]

[Джоанна: Это маленький ресторан с пятью столиками. Мне слишком стыдно называть себя шеф-поваром.]

[Мин Джун: Не говори так. Не важно, что кто-то там говорит, ты все равно замечательный шеф-повар.]

[Иванна: Кстати, Каи и Хлои здесь нет. Уверена, они были бы счастливы, если бы узнали, что к нам присоединился Мин Джун.]

В тот момент, когда упомянули имя Хлои, Чжо Мин Джун посмотрел на экран, и ему было как-то неловко. Потом даже несмотря на то, что они не видели его, по нему все еще было видно, что ему неловко. Он все еще общался с Хлоей, но видеть, как другие люди, ругают ее, заставляло его чувствовать себя немного странно.

От Каи в последнее время не было новостей. Сначала он подумал, что она злилась на комментарий «тебе нужно немного похудеть», который Андерсон заставил его сказать…… но, наверное, это не единственная причина. Она так же мало общалась и с остальными.

[Андерсон: У нее там, наверное, съемки в самом разгаре. В последнее время она занята.]

[Марко: О? Мин Джун здесь.]

[Джоанна: Ты опоздал Марко.]

— Мин Джун. Андерсон.

Эти двое, которые ушли с головой в чат, услышали строгий голос позади себя. Они медленно обернулись. Там стоял пожилой мужчина с седыми волосами, которые были слишком хорошо зачесаны, и холодно смотрел на них. Чжо Мин Джун и Андерсон сразу встали со своих мест.

— Мистер Диаз, вы здесь.

Исаак Диаз, так его звали. Сначала кажется, что он суровый человек, с которым придется тяжело, и в самом деле он таким и был. То, что Чжо Мин Джун все еще не мог звать его Исааком, подчеркивает, насколько сложно было разговаривать с ним.

— Шеф-повар зовет вас.

— О, хорошо.

Одно то, что с Исааком было сложно иметь дело, не означало, что он был плохим человеком. Просто он был жестким.

Он отправлял солдат на войну за их собственные деньги, и он всегда был требовательный. Так можно было сказать о нем, просто посмотрев на его одежду. Никаких складочек на рукавах, рубашка была идеально отглажена. Так же как и цвет жареного мяса говорил об изменении его вкуса, так и его одежда тоже демонстрировала его характер.

По существу.

— О, вы здесь.

— Да, я привел их.

Когда он представал перед Рэйчел, он был похож на маленького мальчика или, возможно, нежного дедушку. Слышать, как он разговаривает таким образом, на самом деле еще более чуждо, так как разница была разительная. До такой степени, что Андерсон и Мин Джун, которые не любили сплетничать, шептались друг с другом по поводу, были ли чувства Исаака к Рэйчел неразделенной любовью.

Прошло уже четыре дня с тех пор, как они прибыли в Лос-Анджелес, и с тех пор, как закончился Голодный тур. Но Андерсон и Мин Джун не сильно изменили свой маршрут. Если быть точным, это в большей степени касалось Мин Джуна. Для него Лос-Анджелес был незнакомым местом. Четырех дней было мало, чтобы узнать эту местность и ее законы, а также привыкнуть к ежедневной жизни.

Для Андерсона все было по-другому. Он вырос здесь. Дом и ресторан родителей Андерсона, Фабио и Амелии, были в пяти минутах ходьбы от «Острова Роуз» в Венеции. И поэтому……

— О, Рэйчел. Ты уже открылась. И Мин Джун здесь. Уже давно.

Это означало, что они могли приходить в «Остров Роуз», когда захотят. Чжо Минжун ответил твердым голосом.

— …… Хмм, уже десять часов. С тех пор, как я видел, как ты вошел в дом Андерсона прошлой ночью.

— Кажется, мне надо объяснить тебе, как долго длятся десять часов и насколько они ценны. Этого хватит, чтобы сырая куриная грудка в машине су-вид превратилась в настоящее сокровище. А кипящий в горшочке бульон…

— Мама! Пожалуйста! Умоляю тебя! Ты теперь хочешь так же изводить и Мин Джуна?

— Андерсон. Я всегда это тебе говорила. Не важно, насколько сильно ты не хочешь меня слушать, ты не можешь считать, что то, что говорят твои родители, это издевательство.

Андерсон вздохнул. Потом словно дети, которым приходится мириться с придирками своих родителей, он просто перестал отвечать. Это всегда был довольно эффективный метод. Амелия еще какое-то время продолжала говорить с Андерсоном, а потом обратилась к Рэйчел.

— Это потрясающе. Эта толпа людей, разбивающих на улице лагерь.

— Половина из них здесь, чтобы увидеть это место или старых завсегдатаев. Вторая половина – репортеры или повара. Недавно много людей просили меня взять их стажерами.

Стажер. Если бы это была компания, то эту должность можно было бы сравнить с интерном. Чистить, мыть тарелки и даже вытирать шеф-поварам пот. Стажер был тем, кто выполняет такого рода поручения. Проблема заключалась в том, что даже люди, квалификации которых хватало, чтобы быть поваром на линии раздачи в других ресторанах, хотели скатиться по карьерной лестнице вниз и стать стажерами здесь.

Чжо Мин Джун подошел поближе к окну и выглянул на улицу посмотреть на главный вход. Затем он восхитился. Там действительно собралось много народу. Там точно было минимум пятьдесят человек.

— Учитель Рэйчел…… она правда потрясающая.

— Вы двое знаете, вы же знаете, у какого учителя вы учитесь?

— Да, я все еще трепещу от восторга.

— Но ты должен и немного переживать. «Остров Роуз», и особенно это место в Венеции, известен тем, что шеф-повара перегружены работой.

— …… Правда?

Чжо Мин Джун лукаво посмотрел на Рэйчел. Она все еще смотрела на них со спокойным выражением лица, но что же заставило его испугаться? Андерсон заговорил:

— В любом случае, зачем вы пришли сюда сейчас? Даже если еще не время открываться, разве вы не должны готовиться?

— Не беспокойся. Твой папа скоро пойдет обратно на разведку.

— …… Что? Почему это мне надо возвращаться?

Фабио ответил так, словно он впервые слышал об этом. Амелия молча посмотрела на него. Когда Фабио загрустил и опустил голову, словно признавал свое поражение, Рэйчел взяла слово:

— Я их позвала. Мне нужен мостик.

— Мостик?

— Есть несколько людей, которые очень злятся на меня. Мне нужен был кто-то, кто выступит между нами посредником.

— …… Можно спросить, кто же этот человек?

— Джек Хадсон.

Рэйчел мгновенно ответила на осторожный вопрос Чжо Мин Джун. Конечно, это было то имя, которое Мин Джун не знал. Рэйчел медленно продолжила слабым голосом:

— Раньше он был здесь кондитером.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 161. Требуются однопартийцы (часть 2)**

Кондитер. Обычно кондитеров представляют в образе пекарей, и на самом деле большая часть их работы была связана с выпечкой. Первоначально место кондитера было у духовки. Все блюда, для приготовления которых требовалась духовка, должны были проходить через руки кондитера, но в зависимости от того, как шла внутренняя борьба за место на кухне, сюжет мог меняться.

«Кондитер, за которого держится даже учитель Рэйчел……»

Хоть Мин Джун и не знал это имя, это, должно быть, был человек непростой. Словно увидев ожидание в глазах Мин Джуна, Андерсон усмехнулся.

— Если бы ты попробовал его хлеб, ты бы уже больше никогда бы не стал есть хлеб из других магазинов.

— Не надо преувеличивать. Как бы хорош он ни был, как можно испечь такой хлеб, от которого ты не захочешь есть любой другой хлеб?

— …… Я просто… образно.

За мгновение став лжецом, Андерсон расстроенно заворчал.

Выйти из ресторана было определенно непростой задачей. С того момента, как они вошли в ресторан, толпа на улице продолжала собираться, и их взгляды были прикованы к главному входу. К счастью, сейчас там были только десятки людей, но как только Рэйчел и остальные шагнут за дверь, взгляды устремятся на них, и точно сбежится еще больше народу.

— …… Как мы пройдем мимо них?

— Во-первых, все садятся в машину.

Андерсон показал на девятиместный внедорожник на стоянке. Прежде чем они вышли на улицу, Рэйчел обернулась, чтобы посмотреть на Исаака.

— Исаак. Я оставляю ресторан на тебя, пока нас не будет.

— Ты уверена, что сможешь убедить Джека? Ты знаешь, насколько он упрямый.

— Я не уверена. Так или иначе, Джеку не привыкать злиться.

— На этот раз ситуация отличается от того, что было в последний раз. Джек злится уже 10 лет.

Услышав слова Исаака, Мин Джун начал прокручивать в голове воспоминания. Главный центр тоже закрылся 10 лет назад, значит ли это, что они с тех пор ни разу не встречались? Рэйчел на мгновение нахмурилась, словно была неуверена, но вскоре, словно приняв решение, расслабилась.

— Если он сердится, мне просто нужно смириться с этим.

После этого разговора четверо шагнули за дверь. Посмотрев на них из окна, Исаак вскоре глубоко вздохнул.

— Это будет не единственная проблема.

€

[……В эфире новости. Рэйчел Роуз вернулась в «Остров Роуз», который на протяжении 10 лет называли рестораном-призраком Венеции. Вместе с ней Андерсон Руссо, занявший второе место в конкурсе «Великий Шеф-повар», и Чжо Мин Джун, который стал в соревновании третьим.]

[Замечательные новости! Это словно Лос-Анджелес получил еще один ресторан с тремя звездами.]

[Ну, это не настоящий ресторан с тремя звездами. Так как он был закрыт 10 лет, он потерял свои звезды. Если вспомнить тот «Остров Роуз», что был 10 лет назад, то получить три звезды не проблема, но это только в том случае, если Рэйчел не растеряла хватку во время этого перерыва. Кроме того, отсутствие ее бывшего мужа, Дэниела Роуза, тоже проблема.]

[Думаю, Роуз ждет успех. Настоящий талант не проходит со временем. Мне еще очень интересны ее два ученика. Андерсон, Мин Джун, лично я настоящий фанат и того, и другого.]

[Забавно, что Андерсон Руссо — это сын четы Руссо, шеф-поваров, владельцев ресторана «Глото», который находится по соседству с «Островом Роуз». Они уже с родителями обкатали ресторан. А теперь они……]

Щелк. Радио выключилось. Андерсон неуклюже кашлянул. Со спокойным выражением лица заговорила Амелия. Конечно, ее голос вовсе не был спокойным.

— Ты слышал, что этот диджей сказал?

— Нет, не слышал. Я сосредоточен на дороге.

— Он сказал, что ты терпеть не можешь находиться в «Глото»?

— Что? Там такого не было!

— Раз ты знаешь, чего они не говорили, должно быть, ты слушал. Как ты смеешь лгать собственной матери?

Андерсон снова нахмурился. Чжо Мин Джун рассмеялся, глядя на Амелию.

— Не вините его. Я уверен, вскоре повзрослеет.

— Хотела бы я, чтобы Андерсон вырос таким хорошим ребенком, как ты. Может быть, всё потому, что ты вырос в азиатской семье, но ты очень хороший ребенок. Твои родители хорошо тебя воспитали.

— …… Мам, знаешь, это расизм.

— Это поколение даже это называет расизмом? Я говорю только о положительных сторонах.

— Хорошо или плохо, стереотип — это стереотип.

— Ладно. Твоя мама была не права.

Амелия подняла руки, словно сдавалась. Впервые Чжо Мин Джун увидел, как Андерсон одержал победу над своей мамой. Спустя недолгое неловкое молчание Чжо Мин Джун медленно ответил:

— Если честно, я завидую Андерсону. Уверен, каждый день был бы замечательным с такими великими шеф-поварами, как Амелия и Фабио. По крайней мере, во время завтрака, обеда и ужина.

— Хо-хо, приятно, что ты сказал это. Грустно, что я никогда не слышала ничего подобного из уст Андерсона. Может быть, нам просто усыновить тебя, Мин Джун? Что думаешь? Говорят, закатившийся камешек может сдвинуть застрявший валун, может быть, ты смог бы отодвинуть Андерсона и стать будущим владельцем «Глото»……

— Приехали.

Андерсон холодно ответил и остановил машину. Амелия посмотрела в затылок Андерсона за то, что тот перебил ее, но Андерсон не мог увидеть ее взгляд.

Чжо Мин Джун медленно выбрался из машины. Санта Моника, переулок рядом с Кловер Парком. Со стороны могло показаться, что здесь переделали дома и превратили их в магазины. Там был просто обычный знак, на котором было написано «Хлеб». На знаке не было имен.

Забавно, что несмотря на такой простой знак, там были толпы покупателей. Чжо Мин Джун пошарил в кармане. К счастью, кошелек был при нем.

— Рэйчел, можно я куплю хлеба?

— Давай сначала войдем.

Чжо Мин Джун ускорил шаг. Аромат хлеба защекотал ему нос. Еще начали выскакивать окна с сообщениями. Ряд сообщений про «8 баллов». Они не добавляли никакие специальные ингредиенты просто запекали тесто, но даже без крема и других добавок этому хлебу все равно ставили 8 баллов.

Если бы вы сравнили это с приготовлением блюд, то это было все равно что готовить лапшу без какого-либо соуса, а это блюдо набрало бы 8 баллов. Было множество видов хлеба на 9 баллов, но 10 никто не ставил.

Были и блюда, которые были хороши на вкус даже несмотря на свой низкий рейтинг, но Чжо Мин Джун такого заурядного блюда с такой высокой оценкой. Если только это не был твой самый любимый вкус, ты не мог не сказать, что этот хлеб очень вкусный.

Глаза Мин Джуна заблестели, когда он положил хрустящий пончик, пшеничную лепешку и круассан в корзинку. Затем он направился к кассе. Кассиром была незабываемая белокожая женщина с зелеными глазами. На вид ей было около 30 лет.

— Сколько?

— Пять долларов и три цента.

— Вот.

Чжо Мин Джун вытащил наличные. Женщина открыла register и заговорила с ним. Она приятно улыбалась и нисколько не казалась раздраженной. Ее сладкий и нежный голос напомнил ему стюардессу.

— Будете кушать здесь?

— Да.

Это был тот самый момент, когда Чжо Мин Джун был готов съесть хлеб после того, как полюбуется на него, когда его положат на тарелку перед ним. За спиной Чжо Мин Джун услышал голос. Это была Рэйчел.

— Лиза?

— …… Рэйчел?

Впервые на спокойном лице женщины появилась морщинка.Она с тревогой посмотрела на Рэйчел. Рэйчел с беспокойством глазами искала что-то за спиной Лизы.

— Джек…… здесь?

— Вот что тебе надо было сказать, прийдя сюда в первый раз за 10 лет? Просто……

— Я надеюсь встретиться с Джеком.

— Извини, но не думаю, что мой отец захотел бы увидеть тебя.

Лиза ответила суровым голосом. В ее глазах не было ностальгии по этому человеку, который ни разу за 10 лет не связался с ними. Скорее, в ее глазах читалась неуверенность. Прямо в тот момент, когда Рэйчел хотела спросить, почему Лиза так смотрит, Амелия, которая наблюдала за ними сзади, выступила вперед.

— Лиза, может, лучше дать им встретиться? У них нет причин растирать друг друга в порошок, и ты не можешь просто наложить на открытую рану повязку и сказать, что все хорошо. Тебе нужно ее лечить.

— …… Лечение? Отлично. Но это лечение стоило проводить десять лет назад. Чего она хочет, явившись сюда? Амелия, вы знаете, каково моему папе сейчас.

— С Джеком…… что-то случилось?

Выслушав Лизу, Рэйчел осторожно спросила. Лиза на секунду расстроилась, а потом увидев выстроившуюся позади них очередь, вздохнула.

-…… Ладно. Войдите в ту дверь, которая вон там. Мне надо обслужить покупателей.

— Извини, Лиза. Давай снова поговорим попозже.

Лиза не ответила. Когда Рэйчел и Амелия пошли к двери, Чдо Мин Джун тайком заглянул в бумажный пакет. Он воровато вытащил пшеничную лепешку и откусил. Он не мог сдержать улыбку от счастья, разливающегося по его рту, и Андерсон посмотрел на него усмешкой.

Уши Чжо Мин Джуна покраснели, словно он застеснялся. Андерсон спросил его:

— Хороший хлеб?

Чжо Мин Джун кивнул, ничего не отвечая.

€

— Думаю…… лучше всего будет, если я поговорю с ним наедине.

— С тобой все будет в порядке?

— Это наши дела. Нам вдвоем нужно с этим разобраться. Но если покажется, что наш разговор становится слишком жестким, могу я попросить вас вмешаться и выступить посредником?

— Конечно.

— Спасибо.

Прихожая перед гостиной. Рэйчел замерла, стараясь успокоиться. Сердце быстро билось. Впервые она чувствовала себя так с тех пор, как Чжо Мин Джун согласился прийти в ее ресторан. Тогда она дрожала он счастья, но прямо сейчас ее дрожь была вызвана тревогой. Разница была только в этом.

Рядом с камином, где остался только пепел, стоял пожилой мужчина. Рэйчел остановилась. Пожилой мужчина, Джек, впивался в нее глазами. Она знала, что это привычное для него состояние, когда его глаза полны злости, но в этот раз все было по-другому. Джек спокойно сказал:

— Прошло десять лет.

— Прости.

— Не думай извиняться, так как я не собираюсь принимать твои извинения. Причина, по которой я не повышаю сейчас голос, не в том, что я тебя прощаю, а в том, что у меня нет на это сил. Рэйчел, десять лет назад ты пустила все к чертям, сказав, что не можешь управлять «Островом Роуз» без Дэниэла.

— …… Да. Правда.

— Ты эгоистка.

Голос Джека был уставшим. Рэйчел заметила, что ее друг с течением времени постарел. Джек медленно говорил дальше.

— «Остров Роуз». Это был ресторан для тебя и Дэниэла. Однако у меня тоже были воспоминания о том времени, что я провел с вами двумя, и мечты о будущем. В тот момент, когда ты рухнула…… вместе с этим рухнула и моя жизнь. Ты должна была упорно продолжать. Как бы печальна и тяжела ни была эта ноша, ты должна была продолжать……!

— В то время я…… я утонула в болоте. Я не была уверена, что выплыву из него, да и не хотела я выплывать. Прости.

— И? Каково тебе сейчас? Что? Что это было? Что заставило тебя наконец найти меня после десяти лет, когда ты даже ни разу за это время не позвонила?

— Надежда.

Джек вскинул брови. Рэйчэл торопливо продолжила.

— Я нашла ребенка, который похож на Дэниэла. Тот мир, который он видел, я уверена, что этот ребенок чувствует его и сделает его своим. Так он может помочь возродить былую славу «Острова Роуз».

— В конце концов, всё снова упирается в Дэниэла. Знаю. Он был гением. Он ярко блистал. Но ты собираешься провести жизнь, подражая его свету?

— Это не подражание. Если бы я собиралась подражать ему, а он был хорош, я бы не стояла здесь перед тобой и не пришла бы сюда. Поверь мне.

Джек молча посмотрел на Рэйчел. Это был тяжелый и неприятный взгляд. Она хотела отвести взгляд, но никуда не могла от него деться. Она должна была его выдержать. Джек медленно продолжил говорить. Его голос, полный боли, начал жалобно раздаваться эхом.

— Слишком поздно, Рэйчел. Десять лет — это слишком долго.

— Знаю. Еще я знаю, что мне будет сложно заслужить твое прощение. Именно поэтому я умоляю тебя. Всего лишь раз… просто закрой глаза на это один раз. Мы сможем возродить нашу старую кухню.

— Как я и говорил. Рэйчел, десять лет — это долго.

Джек поднял руку. В тот момент, когда он вытащил руки из-под одеяла, в глазах Рэйчэл читался шок. Не потому что они все были в морщинах.

Его руки тряслись. Настолько сильно, что нельзя было не задаться вопросом, а может ли он удержать хотя бы чашку чая. Это не те руки, которые могли бы разминать тесто. Джек с дрожью в голосе сказал:

— Если бы ты пришла чуть раньше…… всего лишь пару лет назад, если бы ты пришла тогда…… я бы злился, но в конце концов вернулся бы к тебе. Однако, Рэйчел, сейчас я не могу этого сделать.

— Джек…… это…… как……

— Почему ты так долго не приходила, Рэйчел. Почему так долго?

Слезы покатились по его морщинистым щекам. Сожаление и угрызения совести, его разрушенные мечты — все это слилось в этих крошечных слезинках. Слезы увлажнили его губы и его слова.

— Десять лет…… Слишком много.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 162. Требуются однопартийцы (часть 3)**

Зачем она это сделала?

Почему она думала, что она единственная за эти десять лет старела и болела? Нет никого, над кем время было бы не властно.

Рэйчел, которая все это время стояла, потому что не могла присесть, упала на диван, словно у нее ноги подкосились. Джек посмотрел на Рэйчел, и его глаза начали наполняться слезами. Рэйчел потрясла головой, не в силах в это поверить.

— Это невозможно. Ты ведь хлеб продавал……

— Лизе теперь тридцать. Если посчитать с того времени, когда она была юной, то уже больше двадцати лет она работает с тестом. Если ты ищешь таланты, то лучше нее ты никого не найдешь.

Разговор остановился. Рэйчел могла только в оцепенении смотреть на пустой камин. У нее все мысли смешались в голове. Нет, на самом деле у нее вообще не было никаких мыслей. Только ужасное чувство беспомощности и вины окружали ее. В этот момент.

— Дедушка… — сказала сонным голосом круглолицая девочка невысокого роста.

Рэйчел медленно повернула голову. Она увидела маленькую девочку в розовой пижаме. Густые брови, кудрявые русые волосы и маленькие губы, которые она прикрывала рукой, похожей на крошечный вареник. Девочка мило зевнула. Джек ласково улыбнулся и протянул руку.

— Элла. Ты проснулась.

Девочка по имени Элла упала в объятья Джека. Рэйчел испытала странное ощущение, глядя, как руки Джека мягко похлопали Эллу по спине. Его руки больше не могли разминать тесто, но могли держать внучку. От этой правды чувствовалось тепло… но и холод тоже.

— Это ребенок Лизы?

— Да. Элла. Поздоровайся. Это Рэйчел. Дедушкин…

Джек на секунду замолчал. Он быстро встретился глазами с Рэйчел, а потом снова посмотрел на Эллу и нежно улыбнулся.

— Старый друг.

Ни один дедушка не будет говорить плохо в присутствие внучки. Ну, если в их сердцах жила любовь. После слов Джека Элла посмотрела на Рэйчел и лучезарно улыбнулась.

— Приятно познакомиться! Меня зовут Элла!

— Да. Приятно познакомиться. Ты так похожа на маму.

— Хех, моя мама красивая. О, дедушка, мне нужно в туалет.

— Хорошо, иди.

Элла быстро побежала в туалет, словно за ней кто-то гнался. Рэйчел, которая, улыбаясь, провожала Эллу взглядом, заговорила:

— Ее отец?

— Не знаю.

Рэйчел посмотрела на Джека. Он грустным голосом забормотал.

— Как бы сильно я не расспрашивал Лизу, она не скажет мне. Может быть, даже если она знает, кто отец.

— … Лиза – хороший ребенок. Такого не может быть.

— Хмм. Где же это ты встречала хорошую девочку, которая живет без мужа и разрывает сердца отца на куски? Даже больше того, Рэйчел. Ты не видела, как этот ребенок жил последние десять лет.

— Но я видела двадцать лет назад. Та Лиза, которая росла на моих глазах, точно не была инфантильной. Даже сейчас она хорошо за тобой ухаживает. К тому же она успешно пошла по твоим стопам.

— Не прикидывайся добренькой после стольких лет. Я не хочу, чтобы у меня снова остановилось сердце.

— … Деньги, которые я должна тебе, я обещаю, я отдам их.

— Как? – быстро спросил Джек, а Рэйчел не знала, как ответить на этот короткий вопрос. Джек не разозлился и спокойным голосом сказал. – Если ты не знаешь, что делать дальше, я тебе расскажу. Последуешь ли моему совету или нет, решать тебе, Рэйчел.

Об этом она не беспокоилась. У нее не было достаточных знаний, чтобы переживать об этом совете. Рэйчел ответила:

— Я последую ему. Каким бы он ни был.

€

— Ты не чувствуешь, какое здесь царит настроение, или ты не хочешь этого чувствовать?

Стол. Чжо Мин Джун доел весь хлеб, который заказал, и купил еще разную выпечку, такую как тортильи, хот-доги и сэндвичи, и продолжил есть. В данный момент Андерсон не мог понять Мин Джуна. Он не был человеком, который ни на что не обращает внимание, но, видя, насколько серьезной была Рэйчел, как он мог быть таким спокойный?

Чжо Мин Джун открыл рот. Однако он открыл его не для того, чтобы ответить, а чтобы откусить кусок от тортильи с начинкой из помидоров и сыра. Андерсон резко сказал:

— Ответь на мой вопрос.

— А на что тут отвечать? Ни тот, ни другой вариант не подходит: чувствую и хочу.

— Тогда почему ты так спокоен?

— Ничего не изменится от того, что я буду серьезным. А ты себя как ведешь, когда твои родители ссорятся? Ты тоже становишься серьезным и повышаешь голос?

— … Я бы так не сделал.

— Здесь то же самое. Учитель Рэйчел и… а, мистер Джек Хадсон. О чем бы они там не говорили, если мы пойдем туда и будем учить их жизни, ничего хорошего из этого не выйдет. Чтоб ты знал, когда взрослые ссорятся, детям нужно просто невинно и лучезарно улыбаться.

— Я понимаю, что ты имеешь в виду…

— Поэтому ешь. Я видел, как ты с самого начала поглядываешь на хлеб. Будь честен. Ты тоже хочешь есть.

От слов Чжо Мин Джуна Андерсон покраснел. Выпечка действительно выглядела очень аппетитной. Так как он пропустил завтрак, запах муки и масла казался слаще, чем обычно.

В конце концов, Андерсон схватил пирожное «Картошку». Точно так же он опустошил тарелку еще два раза, и когда он пошел на кассу, чтобы оплатить свою пятую покупку, Лиза посмотрела на них как на чудаков.

— Наш магазин не хочет, чтобы наши покупатели страдали от расстройства желудка. Вы точно уверены, что с вами будет всё в порядке, если вы съедите еще?

— Вы думаете, эта вкуснейшая еда может навредить человеку?

— Я не уверена. Говорят, что лекарство горькое, а яд сладок.

— Не уверен, потому что никогда не пробовал яд.

— …… Я тоже сужу не по собственному опыту. С вас 4 фунта 40 пенсов.

Примерно в тот момент, когда они развернулись и пошли к своему столику, количество покупателей стало уменьшаться. Причина была проста. Заканчивался хлеб. Раньше там было столько хлеба, что невольно рождался вопрос, а смогут ли они всё это продать, даже если будут открыты весь день напролет. Однако, когда взгляду Чжо Мин Джуна открылось дно прилавков, он закачал головой.

— Все американские пекарни так хорошо живут?

— Конечно, нет. Должно быть, ты это уже знаешь, раз уже попробовал их хлеб. Эта пекарня отличается от обычных.

— Теперь, когда ты сказал это, ты, должно быть, часто сюда заходишь. Ты и с мисс Лизой знаком?

— Мы знакомы, но мы не друзья.

— Неудивительно. Ты не тот человек, который будет дружелюбным с людьми.

Андерсон нахмурился, но ничего не ответил, потому что это было правдой.

Разговор Рэйчел затянулся сильнее, чем она ожидала. Когда дверь вскоре открылась, и Андерсон, и Чжо Мин Джун одновременно повернули головы, но оттуда вышла только Амелия. Она села рядом с ними, а потом сказала:

— Фуууух, это утомительно. Можно мне съесть здесь какую-нибудь булочку?

— Конечно. Угощайтесь, пожалуйста. Как там обстоят дела?

— Не знаю. Ни хорошо, ни плохо. Примирение, оно всегда такое. И чувство, что тебя бросили, тоже всегда такое же.

Мин Джун понял про примирение, но не мог понять, что она имела в виду под фразой «чувство, что тебя бросили». Амелия словно прочитала мысли Мин Джуна и начала щипать ржаной хлеб со сливочным сыром, начиная рассказ:

— А, ты, наверное, еще не знаешь. Мистер Джек уже вышел на пенсию. Не потому, что он этого хотел, а потому, что его тело уже не могло справляться с его работой. Он уже не в состоянии печь.

— … Такая грустная история. Но тогда почему…?

Чжо Мин Джун остановился на середине вопроса, словно понял что-то. Его взгляд упал на хлеб во рту Амелии. Она кивнула.

— Лиза – превосходный пекарь. Джек больше не может стоять у плиты. В таком случае дочь должна исполнить последнюю мечту отца вместо него. Плюс, этим двоим нужно было хотя бы раз встретиться… Верно? Лиза.

Амелия лучезарно улыбнулась и обернулась. Лиза подошла к ним и мрачно посмотрела на Амелию. Она начала разговор:

— Амелия. Вы не можете этого сделать.

— Даже ты знала, что это было домашнее задание, которое нужно было в определенный момент сделать.

— … Мой отец очень устал.

— Сумев прийти сегодня, он может на самом деле набраться сил.

— По крайней мере, вы могли бы и позвонить заранее и рассказать обо всей этой ситуации.

— Думаю, ты права. Извини. Это моя ошибка.

Извинение последовали слишком быстро. Со стороны казалось, что Лиза хотела сказать что-то еще, но не могла и просто вздохнула. Амелия положила в рот последний кусочек хлеба и посмотрела, что происходило за спиной Лизы. Покупателей не было, на прилавках не осталось хлеба. Она сказала разочарованно:

— А у вас больше хлеба не осталось?

— У меня есть еще тесто. Отдать вам?

— … Я просто перекушу вареньем, — проворчала Амелия расстроенным голосом. Именно в этот момент открылась дверь, и оттуда быстро выбежала маленькая девочка, Элла, словно что-то случилось. Потом она запрокинула руки назад так сильно, что казалось, что она падает, а затем девочка обняла Лизу за ногу.

— Мамочка!

— … Элла. Мамочка говорила тебе, что нельзя разгуливать в пижаме.

— Да… но я люблю свою пижаму.

— У тебя прелестная дочка, — искренне сказал Чжо Мин Джун.

Маленькая девочка была очень милой и очаровательной. Ее можно было сравнить с детьми, которых показывают по телевизору. После слов Мин Джуна Элла бросила на него взгляд и смущенно посмеялась, а потом спряталась за ногу Лизы. Лиза вздохнула.

— Элла, пожалуйста, не тяни маму за одежду. У мамы одежда растянется.

Хотя Андресон был не таким человеком, который любит детей, даже его взгляд был довольно нежен, когда он смотрел на Эллу. В этот момент послышались приближающиеся к ним шаги. Улыбка Чжо Мин Джуна сразу сошла с лица, и он встал.

— Разговор… прошел хорошо?

— Хорошо, но…

Рэйчел странно посмотрела на Чжо Мин Джуна. Он не мог понять значение этого взгляда. В этот момент Джек, посмотрев на Чжо Мин Джуна, протянул ему руку.

— Меня зовут Джек Хадсон.

— Чжо Мин Джун.

Чжо Мин Джун пожал руку Джеку. У него артрит? Хотя он пожимал руку, она казалась странной. Как только они разжали руки, Джек начал разговор:

— Рэйчел говорит, ты ее новая надежда?

— Учитель не говорит обо мне хорошее.

— Тогда ты думаешь, это напрасная надежда?

Это был обычный вопрос, но не тот, на который легко ответить. Чжо Мин Джун широко открыл глаза, а потом ответил:

— Какие бы ожидания ни были у учителя относительно меня, я обязательно оправдаю эти ожидания.

— Даже если она попросит о чем-то нереальном, например, принести ей звезду с неба?

— Она не тот человек, который будет просить об этом.

— Нет, здесь ты ошибаешься. Я сказал это на полном серьезе, но эта подруга сумасшедшая.

На секунду губы Рэйчел дрогнули. Казалось, она хотела что-то сказать, но так как чувствовала вину за то, как вела себя последние десять лет, они не могла ничего ответить. Чжо Мин Джун сдержал смех, а потом сказал:

— Я знаю, учитель вел себя довольно плохо в прошлом.

— … Единственным человеком, которому она не сопротивлялась, был Дэниел. У Дэниела было то, чего не было у Рэйчел. Не знаю, интуиция это была или нет. Но в любом случае, я ненавижу эту эгоистичную старуху, но в любом случае я должен признать одно. Она входит в пятерку лучших шеф-поваров мира. Ты… должен дать этому человеку то, чего ей не хватает. И тогда ты все еще уверен, что сможешь оправдать ее ожидания?

— Да.

Чжо Мин Джун ни на секунду не задумывался. Джек нахмурился. Однако было не похоже, что Мин Джун говорил это из высокомерия от недостатка знаний. Джек заговорил:

— Я слышал, что у тебя абсолютный вкус. Да, это действительно особый талант. Уверен, что однажды ты станешь шеф-поваром, о котором будут знать все.

— Мистер Джек. Я никогда не считал свой абсолютный вкус особым. Он просто чуть более чувствителен, чем у обычного человека. Но это всё. Причина, по которой я не волнуюсь о том, что не смогу оправдать ожидания учителя Рэйчел, не в моем языке.

— … Тогда в чем же твоя причина?

— В том, что блюдо становится тем вкуснее, чем больше ты вкладываешься в него.

Сказав это, Чжо Мин Джун посмотрел в сторону. Остался еще один небольшой кусочек булочки. Это было блюдо на 8 баллов. Чжо Мин Джун мгновенно положил кусочек булочки в рот. Затем он медленно начал читать появляющиеся сообщения, которые медленно открывались перед ним.

— Я могу многое сказать, всего лишь съев эту булочку. Замесив тесто, каждый раз, когда вы добавляете масло, вы даете ему отдохнуть три минуты. Еще я могу сказать, что вы используете белок четырех яиц и пять желтков, когда делаете тесто.

Вдруг глаза Джека забегали. И у Лизы, которая стояла рядом с ним, тоже. Они слышали много слухов о Чжо Мин Джуне, однако это было странное чувство, когда он доказал всё на примере хлеба, который они выпекают. Даже Элла, которая все еще обнимала Лизу за ногу, выглядела удивленной.

— Однако всё это дает мне определенную информацию. На кухне, когда я шеф-повар, всё, о чем мне нужно думать, несильно отличается от чьих-либо еще мыслей. Абсолютный вкус? Вижу ли я совершенно другой мир благодаря моему абсолютному вкусу? Конечно, он мне помогает. Однако покупатели, которых мы обслуживаем, это люди с обычном чувством вкуса. Я не так уж сильно отличаюсь от других шеф-поваров.

— … Хорошо. Допустим, это так. Тогда почему Рэйчел должна доверять тебе и полагаться на тебя? Если в твоем языке действительно нет ничего особенного, что в тебе должна ценить Рэйчел?

— Мою искренность.

— Это был неожиданный ответ. Джек думал, что Чжо Мин Джун развивал какой-то особенный талант, но это не так. Чжо Мин Джун не мог этого сделать. Если талант определял все, если твой предел был определен в тот момент, когда ты начал… он не мог принять такую реальность.

У него не было таланта. Даже при отсутствии системы, его язык был чувствителен, а интуиция, когда дело доходило до рецептов, была изобретательна, но все равно реалистична. Однако дело было не в выдающемся таланте. Выдающемся таланте, который был у Кайи.

Вот почему талант должен был быть стеной, которую ты можешь преодолеть. Он е мог принять, что все может закончиться, если он туда больше не придет. Чжо Мин Джун продолжил закипающим голосом.

— Я уверен, что многие люди живут тем, что выкладывают на тарелку свою искренность. Однако у меня еще есть энергия, молодость и желание двигаться дальше. Так же как блюдо становится вкуснее, когда ты вкладываешь в него больше времени, думаю, так же должно быть и с шеф-поварами.

— Но ты должен знать, что ты нравишься Рэйчел не поэтому.

Он почувствовал, как сжалось его сердце. Да, хоть Рэйчел и смотрела на Мин Джуна, она не смотрела на настоящего Мин Джуна. Она смотрела на Чжо Мин Джуна с абсолютным вкусом, который рисовало ей ее воображение. Чжо Мин Джун быстро закусил губу. В этот момент Рэйчел положила руку на плечо Чжо Мин Джуна.

— Нет, Джек, ты не прав. Язык Мин Джуна – это не то, что я высоко ценю.

— Тогда что?

— Мин Джун. Человек.

После этого неожиданного ответа и у Чжо Мин Джуна, и у Джека не было слов. Элла, которая смотрела на них троих, широко раскрыв глаза, потянула Лизу за одежду. Когда Лиза повернула голову, Элла показала, чтобы та поднесла ухо поближе. Она тихо прошептала Лизе на ухо.

— Что такое, Элла? Ты хочешь кушать?

— Мамочка, как этот мистер смог угадать, как мы делаем наш хлеб?

— … Да. Угадал. Ты удивилась?

Элла энергично закивала. Шесть лет. Это был очень юный возраст, но она видела много людей, которые приходили к Лизе, чтобы спросить рецепт, и их попытки были безуспешны. Рецепт хлеба был загадкой, которую никто не мог разгадать. Для нее Чжо Мин Джун, который смог раскрыть эту загадку…

— Этот мистер волшебник?

— А?

— Мамочка сказала, что никто не может узнать рецепт нашего хлеба. Раз он выяснил то, что никто не мог узнать, он, должно быть, волшебник. Верно?

Она не знала, какая логика выстраивалась в голове у Эллы, но на самом деле было бы странно, если бы детские рассуждения были реалистичны. Лиза просто кивнула. В этот момент нереалистичный вывод сформировался в голове Эллы. Чжо Мин Джун – волшебник. Она знала только одно волшебное существо. Из этого последовал вывод. Элла удивленно спросила:

— Этот мистер… фея Динь-Динь?

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 163. Объявление (часть 1)**

В глазах Эллы читалась горечь предательства. Чжо Мин Джун, который подслушивал разговор, неловко посмеялся, глядя на Эллу. Элла покраснела, словно вот-вот была готова расплакаться. Она изо всех сил старалась не заплакать, а потом молча начала обнимать Лизу. Словно сказав «Я ничего не могу с этим поделать, крошка», Лиза лучезарно улыбнулась и ущипнула Эллу за щечку.

— Не расстраивайся. Этот мистер – это другой волшебник, а Динь-Динь – это кто-то другой.

— … Правда?

— Да. Правда.

Мать действительно становится другой со своим ребенком. То, как она вела себя с ними, совершенно отличалось от того, как она вела себя с Эллой. Они думали, что Лиза была жестким и сложным человеком, но, когда она успокаивала Эллу, она смотрела на нее с лаской и теплотой.

То, что происходило между ними двумя немного охладило накаленную обстановку в комнате. Рэйчел тихо прошептала:

— Джек. По крайней мере у тебя все еще есть семья, от которой у тебя тепло на душе.

— Этот единственное сокровище, которое у меня есть.

— Можем ли мы начать наш разговор?

Джек не ответил. Рэйчел приняла его молчание за знак согласия и медленно пошла к Лизе. Лиза медленно заговорила.

— Я догадываюсь, что ты хочешь мне сказать.

— … Предполагаю, что я скажу именно то, о чем ты думаешь. Но сначала я хочу начать с извинений. Ты смогла бы принять мои извинения?

— Тебе незачем извиняться передо мной. Человек, с которым ты себя жестоко повела, — мой отец, а не я. Конечно, я бы соврала, если бы сказала, что в моем сердце нет ненависти к тебе. Какая дочь будет с добротой смотреть на того, кто бы жесток с ее отцом?

Ее голос был спокойным и сдержанным, однако в нем звучали все те чувства, которые она хотела показать в данной ситуации. Рэйчел опустила взгляд, словно ей нечего было сказать, и посмотрела в глаза Элле. Элла растеряно посмотрела на Рэйчел, а потом заулыбалась. Улыбка Эллы успокоила Рэйчел и даже придала ей немного мужества, а также немного бесстыдства.

Рэйчел заговорила:

— Да, я уверена, ты не можешь с добротой смотреть на меня. Тогда думаю, тебе будет так же сложно выслушать мое предложение, которым я собираюсь любезно с тобой поделиться.

— Да. Я не хочу работать у тебя на кухне. Но это не из-за моих чувств, Рэйчел. Как я могу доверять тебе? Ты уже забросила кухню один раз. Я мать. Я не хочу тратить ни капли своего времени на кого-то, кто может исчезнуть в любой момент.

Ни одному слову Лизы нельзя было возразить. Стоя перед Рэйчел, которая не могла ничего ответить, Лиза посмотрела на Чжо Мин Джуна.

— До этого ты говорил об искренности. Мой отец так же искренен, как ты. Как ты можешь быть уверен, что она не выбросит тебя так же, как моего отца?

— … Я доверяю своему учителю.

— Я уверена, что доверяешь. Тебе пока не сделали больно. Но я не уверена. Мне с трудом в это верится.

Лиза говорила, основываясь не только на своих эмоциях. Она просто говорила о прошлом и настоящем. Вот почему Рэйчел не могла ничего на это ответить. Как она могла, когда уже предала их однажды.

Вот почему с самого начала был только один человек, который мог убедить Лизу. Джек взял слово. Человек, который ждал десять лет, заговорил:

— Лиза. Один раз… как насчет того, чтобы дать ей один шанс?

— … Папа. Ты слышишь, что ты сейчас говоришь? Прошло десять лет. Ты хочешь довериться кому-то после того дня, как они предавали эту веру в течение десяти лет?

— Я не говорю, что буду доверять ей. Речь о том, чтобы просто дать ей шанс. Шанс избавиться от сожалений. Для Рэйчел и для меня.

Для меня. Даже Лиза потеряла дар речи после этих слов. Джек вздохнул.

— Конечно, если ты скажешь нет, то ничего не поделаешь. Просто я как отец становлюсь более ревностным. Я не то чтобы жду, что ты исполнишь мечту, которую я не смог воплотить в жизнь. Я знаю, ты очень хорошо справляешься с магазином. Но надеюсь, что ты сможешь жить спокойнее, и жить твоя будет более полной. И если Рэйчел, этот ужасный человек, снова не сбежит, поджав хвост… это будет великолепная возможность для тебя.

— Это будет великолепная возможность для нас всех, Лиза. Мы поели хлеб, который ты тут делаешь. Ты такая же талантливая, как твой отец.

Лиза закусила нижнюю губу и посмотрела вниз на Эллу. Она потерла подбородок Эллы и сказала:

— Я не могу закрыть этот магазин. Покупатели расстроятся, но что важнее, для меня самое главное – стабильность в жизни.

— … Да. Конечно. Я понимаю.

Рэйчел разочарованно кивнула. В этот момент Лиза подумала, а затем продолжила:

— На рассвете мне нужно печь хлеб. Как только наступит время завтрака, то с этим легче будет справиться. Если нужно быть только во время ланча и обеда, я смогу приходить туда. Вы же будете закрыты утром?

Рэйчел заулыбалась, а по ее лицу казалось, что она вот-вот расплачется.

— Конечно, нет.

€

Андерсон забрал машину, чтобы отвезти Амелию в ресторан, а Рэйчел и Чжо Мин Джун остались в хлебном магазине. Со стороны казалось, что Рэйчел еще много о чем хочет поговорить, но Чжо Мин Джун не мог просто так уйти. Причина была проста.

— Нашей Элле очень нравится мистер Волшебник.

Джек ласково улыбнулся и посмотрел на Эллу. Элла широко заулыбалась и кивнула. Это были обычные хорошие отношения дедушки с внучкой. Если и была проблема, так это то, где сидела Элла. Она не сидела на стуле. Она сидела у кого-нибудь на коленях. Это были ни колени Лизы, ни Джека, а колени Чжо Мин Джуна.

Может быть, ее детский ум действительно поверил, что Чжо Мин Джун – волшебник, но казалось, Элла не думала о том, чтобы отпускать Чжо Мин Джуна. В то же время у нее, казалось, не хватало мужества заговорить с ним, и она просто сидела, играя в руках большим лимонным пирогом.

«… Она чувствует себя хорошо, сидя у него на коленях, но все еще внутри борется с собой, чтобы начать разговор».

Ум детей всегда сложно работает в странных ситуациях. Элла оторвала кусочек пирога и поднесла его ко рту Чжо Мин Джуна. Чжо Мин Джун рефлекторно улыбнулся и посмотрел на Эллу.

— Ты даешь его мне, чтобы я его съел?

Элла кивнула и помахала пирогом в своей руке. Чжо Мин Джун взял этот пирог, словно птенчик, и начал есть. Элла застенчиво посмеялась, а потом покраснела и посмотрела на Лизу. Чжо Мин Джун проглотил пирог и спросил:

— Элла обычно застенчивая?

— Для нее это нормально быть застенчивой. Ты волшебник из сказок.

— Элла. Я похож на волшебника?

— … Да!

Элла развернулась и энергично закивала. Ее распущенные волосы защекотали ему руку. Это было начало. Элла начала медленно задавать вопросы. Как выглядит Питер Пэн? А ты видел Золушку? Где находится зеркало, которое говорит, что ты на свете всех милее? Каждый раз когда она задавала вопрос, Чжо Мин Джуну приходилось становиться автором сказок и придумывать историю.

Рэйчел посмотрела на этих двоих и прошептала Джеку:

— Завидую тебе. У тебя такая чудесная семья.

— Кажется, ты хотела обращаться с этим молодым человеком, как с членом семьи.

Рэйчел спокойно посмотрела на Чжо Мин Джуна, выслушав слова Джека. Семья. Это слово она не произносила уже много лет. Рэйчел спокойно ответила:

— Я благодарна. Он тот, кто может осуществить мою мечту, нет, нашу мечту.

— Я думал, что нет такой мечты, которую кто-то может исполнить за другого человека. Но теперь сложно сказать такое, потому что с определенной точки зрения Лиза осуществляет мою мечту.

— Неужели такова жизнь стариков вроде нас? Вкладывать надежды в следующее поколение.

Джек выглядел недовольным, он устал говорить, но не мог возразить.

Разговор Эллы и Чжо Мин Джуна в определенный момент дошел до Санта-Клауса. Чжо Мин Джун спросил Эллу:

— Значит, Элла, ты уверена, что на это Рождество ты получишь подарок?

— Да. Ух, ах… но, ух… Санта-Клаус правда не дарит подарки, если ты плачешь?

— Хмм. Если ты закатишь истерику и будешь плакать, ты будешь плохой девочкой, поэтому он не принесет тебе подарок. Но если ты плачешь по другой причине, почему бы ему не принести? Например, ты плакала, потому что ударилась.

— Ух… в последний раз наша соседка Матильда хвасталась, что она ездила отдыхать вместе со своим папой. Я плакала, потому что хотела увидеть своего папу. Я плохая девочка?

Чжо Мин Джун посмотрел на Лизу, чье лицо сразу стало мужественным. Чжо Мин Джун успокоил Эллу нежным голосом.

— Ты не плохая девочка. Поэтому не переживай. Санта-Клаус точно принесет тебе подарок.

— Правда?

— Конечно. Вот почему тебе нужно слушаться маму и быть хорошей девочкой.

— Если я это сделаю, Санта-Клаус может приведет сюда папочку?

Элла моргнула своими большими, полными слез глазами. Приплетать немного лжи, когда на тебя смотрят эти невинные глаза, ранило сердце Чжо Мин Джуна. Чжо Мин Джун вытер крошки с щеки Эллы и ответил:

— Я в этом не уверен. Но вместо этого этот мистер может быть дядей Эллы.

— Что такое дядя?

— Эмм… просто считай, что это мистер, которому ты близка. Тот мистер, который даст Элле всё, что она попросит, и выслушает все ее тревоги.

— … Элла. Перестань докучать мистеру, иди сюда. Мама согреет для тебя молоко.

— Хорошо.

Элла пошла за Лизой в дом. Джек вздохнул и сжал кулак.

— Не знаю, что за подонок ее отец, но тот день, когда он окажется у меня в руках, будет его последним днем.

€

Разговор еще недолго продолжался, пока Андерсон не приехал и не забрал их. Казалось, Рэйчел нужно было много о чем подумать, потому что она ничего не говорила, и Чжо Мин Джун тоже. Элла была искренней и милой, но именно это заставляло его грустить.

«Кая была… такой же?»

Кая выросла примерно в такой же обстановке, что и Элла. На самом деле она выросла в худших условиях, чем Элла. У семьи Эллы не было никаких финансовых проблем, а Кая должна была помогать своей маме на рынке и общаться с грубыми взрослыми, заботясь о своей больной младшей сестре.

Может быть, поэтому его сердце так саднило, когда он смотрел на Эллу? Кая, должно быть, испытала такую же боль в детстве. Чжо Мин Джун посмотрел на свой смартфон. Сообщения, которые он отправил Кае несколько дней назад, так и не были прочитаны.

«Встретит ли Кая своего отца снова?»

Он не знал. Случилось это или нет, но статей на эту тему не было, или может быть, он просто не видел ничего об этом. По крайней мере в его памяти не было ничего, что было бы связано с отцом Кайи. У Чжо Мин Джуна было такое лицо, словно он пытался решить какую-то сложную математическую задачу. Он откинул голову на подголовник. Андерсон быстро взглянул на него, а потом сказал:

— Эй, Динь-динь.

— Что.

— Ты чего такой мрачный? Ты сказал, что все прошло хорошо.

— Все прошло хорошо. Теперь у нас есть кондитер.

— Тогда что?

— Просто так грустно. Я про Эллу. И Лизу тоже. Я даже завидую им. Из-за этого я еще подумал про Каю.

Андерсон кивнул, словно понял. Чжо Мин Джун посмотрел в окно. Случайно, на глаза ему попалась пара супругов, которые прогуливались с коляской. Посмотрев на них, Чжо Мин Джун начал тихо бормотать.

— Если бы у меня была такая милая дочь, как Элла, я бы точно ее не бросил.

— Кажется, тебе очень понравилась эта девочка.

— Не то чтобы понравилась…… она все еще не выходит у меня из головы.

— Не думай слишком много о ситуациях других людей. Знаешь, сколько семей с родителями-одиночками в Калифорнии? Да только Венеции? Если обо всем переживать, то жить тебе будет трудно.

— Они уже не незнакомые люди. Они часть нашей семьи на кухне.

— Мне нечего сказать, если ты так ставишь вопрос.

После снова этого слышен был только шум двигателя. Первым, кто снова заговорил, была Рэйчел.

— Наша семья еще будет расти. Мин Джун. Андерсон. Как шефы-де-парти вы должны хорошо позаботиться о людях, которые к нам придут. Конечно, вам еще нужно и хорошо слушать су-шефов, которых мы наймем.

— Мы это учтем.

— Скоро……

— Рэйчел, которая хотела что-то еще сказать, замолчала. Машина вскоре подъехала к «Острову Роуз». Это еще и означало, что их снова увидит толпа, собравшаяся у ресторана.

Их глаза ярко светились через затемненные окна. Андерсон взял пару толстых солнцезащитных очков, которые мог бы носить секретный агент и спросил:

— Вам нужны очки?

— Нет. Думаю, пора им узнать, чего они ждали.

Как только Рэйчел договорила, она открыла дверь машины. Чжо Мин Джун и Андерсон сразу же пошли за ней, и Рэйчел медленно направилась к толпе. Сразу начали сверкать вспышки, и масса вопросов, словно фанфары, а также аплодисменты стали раздаваться вокруг них.

— Внимание.

Весь шум сразу же прекратился, как только Рэйчел начала говорить. Чжо Мин Джун и Андерсон, которые наблюдали за ней, были в восторге. Может быть, все потому, что она привыкла к таким ситуациям. Даже несмотря на то, что Рэйчел была перед многочисленной толпой, ее голос был сильным и не дрожал. Он был достаточно громким, чтобы все услышали его.

— Уверена все вы здесь по разным причинам. Некоторые из вас просто пришли посмотреть на главный ресторан «Острова Роуз» своими глазами, а некоторые – хотят быть частью моей кухни. И я уверена, некоторые из присутствующих здесь для того, чтобы взять у меня интервью.

— Когда «Остров Роуз» снова откроется?

— Пожалуйста, возьмите меня поваром! Я буду усердным шефом-де-парти.

— Прямо сейчас я поделюсь с вами двумя подтвержденными фактами. Первое.

Рэйчел остановилась на секунду, чтобы подышать и оглянулась. Она смотрела на «Остров Роуз». Тусклость в ее глазах сменилась огненной страстью за долю секунды. Раздался раскатистый голос.

— Я планирую снова открыть ресторан «Остров Роуз». Дата назначена на 20-ое ноября, и она не изменится. Второе. Чтобы взять на нашу кухню лучших поваров, будут устроены пробы. Сейчас есть вакансии шефа-де-парти и помощника повара, а также ученик повара. Пробы состоятся 20-ого августа, ровно за три месяца до открытия. Пробы будут жестче, чем какие-либо другие кастинги. Для этого в состав судейской коллегии войдут……

Рэйчел слегка повернула голову. В тот момент ее глаза практически встретились с глазами Чжо Мин Джуна, она снова громко начала говорить:

— Мои ученики, Мин Джун и Андерсон.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 164. Объявление (часть 2)**

Появился «Настоящий Остров Роуз».

Название «Острова Роуз» не было чуждым уху большинства американцев. В США этот ресторан располагался в 12 городах, а всего было 37 ресторанов с таким названием, которое висело над входом. Все шеф-повара были учениками четы Роуз, и все они уже были очень близки друг с другом в тот момент, их даже называли «Дивизион Роуз».

Однако «Остров Роуз» прославился ни навыками поваров, ни их дружескими отношениями в коллективе. Чтобы ресторан мог называться «Остров Роуз», нужно было получить полное одобрение супругов Роуз. Ученики, которые работали в ресторанах с этим названием, не делали ничего, что могло бы очернить бренд их учителей. У всех ресторанов «Острова Роуз» была звезда Мишлен, поэтому было естественно, что люди хорошо понимали, что значит название «Остров Роуз».

Поэтому то, что основной ресторан был закрыт на протяжении 10 лет, было ужасно. Старшее поколение, а также многочисленные эпикурейцы, всегда утверждали, что основной ресторан «Острова Роуз» был лучше всех его представительств, а шефы из других ресторанов этого бренда не спорили с этим утверждением. Если эпикурейцы не могли побывать в основном ресторане, насколько же сильно они представляли и желали ощутить этот вкус?

Теперь ситуация была другой. Рэйчел Роуз публично заявила всем собравшимся перед рестораном «Остров Роуз» в Венеции, что ресторан откроется, а вместе с ним начнутся Новые Пробы на должность Шеф-повара. Судьями в этих пробах выступят Рэйчел Роуз, Андерсон Руссо, занявший второе место в конкурсе «Великий Шеф-повар», и Чжо Мин Джун, который славился своим абсолютным чувством вкуса. Пока все были сосредоточены на том, сможет ли Рэйчел Роуз восстановиться после перерыва в 10 лет, как в разгар всех этих событий……

Джанин Фишер: Пробы на шеф-повара будут просто адскими. Всемирно известный шеф-повар, абсолютное чувство вкуса и Андерсон в роли судей.

└Юлия Лотт: Получить одобрение Андерсона не так сложно, да?

└Джанин Фишер: @Юлия Лотт, воспринимай Андерсона как обычного человека. На их фоне он будет беспощадно туп.

— Вот, что они говорят. Что ты об этом думаешь?

Чжо Мин Джун улыбнулся и показал экран Андерсону. Андерсон просмотрел комментарии и фыркнул.

— Когда это я был туп? Я точно не был таким тупым, как вы.

— Когда это я тупил?

— Ты помнишь Питера?

— Питера? А, его.

Ему пришлось немного подумать, но он вспомнил. Это был парень из Индии, с которым он ругался после того, как он сцепился с Кайей в прошлом. Чжо Мин Джун сказал «хмм», а потом с любопытством спросил:

— Ты знаешь, чем он занимается сейчас?

— Кажется, он совсем прогорел. Люди не говорят о нем ничего хорошего. После того, как он показал свой настоящий характер, если только, конечно, это не был маркетинговый ход, чтобы наделать шумихи, ни один приличный ресторан не возьмет его на работу.

— …… Если рассуждать так, то мне его правда жаль. Если бы это произошло где-нибудь в другом месте, то это был бы просто небольшой инцидент, но хватило одного показа по телевизору, чтобы на всю его оставшуюся жизнь на нем стояло клеймо.

Что сказал Питер, который был очень разочарован? Если люди ненавидят его, возьми всю эту ненависть и поднимись на ней. Чжо Мин Джун понятия нее имел, насколько хорошо Питер услышал то предупреждение и насколько сильно он поднялся.

— Как Кая? Ты общался с ней на днях?

— …… Что на тебя нашло? Ты никогда не спрашиваешь о Кае.

— Я спрашиваю, потому что беспокоюсь, что ты переживаешь. Она и в чате не появлялась.

— Не знаю, как у нее дела. Может быть, она снова страдает в одиночестве. Кажется, она и с остальными особо не общается.

Чжо Мин Джун расстроено вздохнул. Может быть, ее чувства о том, чтобы он не беспокоился за нее, стали сильнее, чем раньше. Но это усиление необязательно было приятным.

[Я: Ты сейчас очень занята?]

Чжо Мин Джун посмотрел на экран телефона пустыми глазами. Так как она не отвечала, даже когда он звонил, ему казалось, что он просто будет проигравшим, позвонив ей. Андерсон взглянул на Чжо Мин Джуна и вспомнил, что ему сказала Амелия по дороге домой.

«Слушай, за пределами дома так много страданий, да?»

«О чем ты?»

«Не важно о чем, по крайней мере твои мама и папа любят тебя и лелеют больше всего на свете. Ты уверен, что сможешь заставить ее передумать?»

Он ненавидел то, что…… он не мог с уверенностью ответить на этот вопрос.

€

До проб оставалось всего лишь четыре дня. Ежедневная работа Чжо Мин Джуна сейчас была проста. Помимо тренировок, которые он проводил, чтобы не растерять здоровье, он всегда торчал на кухне «Острова Роуз». Его задача на кухне была проста. Готовить и есть. Из этих двух занятий Чжо Мин Джун чаще ел.

— Хмм…… попробуй морковный суп с этим хлебом на красном вине.

— Кажется, в паре они не очень хорошо работают вместе. Из-за уникального горького запаха красного вина, если ты не сделаешь суп немного слаще, не думаю, что будет вкусно.

— Ты думаешь, нам стоит изменить суп? Или мне изменить рецепт хлеба?

— Не думаю, что есть смысл это делать. Передай мне, пожалуйста, булочку.

По просьбе Чжо Мин Джуна Лиза передала ему булочку в виде прекрасной ракушки. Чжо Мин Джун оторвал кусок булочки и перед тем как съесть его полил сверху немного морковного супа.

— Ну как?

— Идеально. Если мы немного улучшим суп, мы сможем подавать его нашим покупателям. Суп такой, какой он сейчас, мне кажется, слишком простой.

Выслушав Чжо Мин Джуна, Лиза тоже попробовала булочку вместе с морковным супом. Если и была разница, так только в том, что она макнула булочку в суп, а не полила его сверху. Лиза кивнула.

— Так определенно лучше. Мягкий вкус масла и сладость моркови, кажется, великолепно гармонируют. Ты действительно оправдываешь свое свой титул идеального чувства вкуса.

— …… Это то, что может делать любой повар в мире, Лиза. Просто это кажется более естественным, потому что мне дали такое прозвище.

— Мне нравится эта скромность в тебе. Еще я думаю, что это удивительно. Если бы на твоем месте была я, то я была бы очень высокомерна.

Хотя она говорила это, стараясь держаться невозмутимой, и даже ничуть не улыбалась, она выглядела милой и ласковой. Чжо Мин Джун широко заулыбался.

— Лиза, ты тоже удивительная. Ты просыпаешься рано утром, чтобы поставить хлеб в печь и приготовить тесто на следующий день. После это ты приходишь сюда, чтобы работать еще и после обеда. Я даже не знаю, когда ты успеваешь поспать.

— Наверное, я выгляжу так, словно посвящаю всю себя делу, но я сплю столько, сколько мне нужно. Пока хлеб выпекается, пока я жду, когда поднимется тесто, я просто хорошо использую эти периоды, когда нужно ждать.

— В этом и заключается смысл фразы «посвящать себя делу».

На слова Чжо Мин Джуна Лиза просто пожала плечами. Из бара, который был в начале коридора, они услышали, как кто-то стучит. Когда они вышли посмотреть, Элла в желтом костюме стучала подбородком о край бара и смотрела на них.

— Что происходит, Элла?

— Я хочу кушать.

— Хмм. Лиза, что же нам делать?

— Ну, раз уж на то пошло, то мы может съесть ланч. Когда вернуться прийти Андерсон и Рэйчел?

— Покупка продуктов должна занять у них как минимум час…… поэтому нам, наверное, лучше сначала поесть.

После этих слов был накрыт стол. Всё, что они приготовили, это суп, но Чжо Мин Джун был шеф-поваром. Ему не составляло труда приготовить стейк и две тарелки пасты за десять минут.

Блюда были довольно простыми. Салат «Цезарь», морковный суп, спагетти аля вонголе и говяжий стейк с сырным соусом. Чжо Мин Джуну нужно было ходить туда-сюда из кухни к столу и обратно несколько раз в процессе готовки еды, однако как только он видел, как Элла улыбалась, когда на ее губах оказывался соус, его усталость как рукой снимало.

— Должно быть, ты счастлива. У тебя такая прекрасная дочь. Хотел бы и я так же.

— Ты еще переживаешь? Ты красивый, и твоя девушка прекрасна. Я уверена, что если у вас будут дети, они будут прекрасными.

— …… Девушка?

— А. Андерсон говорил, что если я упомяну Каю Лотос, ты будешь это отрицать.

Слушая Лизу, Чжо Мин Джун неуклюже положил в рот кусочек стейка размером с игральный кубик. Мягкая текстура сырного соуса обволакивала стейк, и особый вкус говядины, который разливался по его рту, был выдержанным и успокаивающим. Лиза заговорила:

— С тобой все будет хорошо? Этот сыр в мясе. Ты говорил, что он не очень хорошо влияет на твой желудок.

— Мне надо начинать тренироваться. Как у шеф-повара может быть еда, которую он не может есть. Так как это всего лишь боль в животе, а не аллергия, я уверен, что буду привыкать к ней, чем больше буду есть сыр.

В этот момент Чжо Мин Джун случайно повернул голову и заметил, что Элла смотрела на него и была готова расплакаться, словно мир только что рухнул. Чжо Мин Джун широко открыл глаза и посмотрел на Эллу.

— Что-то не так, Элла? У тебя что-то в горле застряло?

Ничего не ответив, Элла расплакалась и начала рукой вытирать слезы. Потом она посмотрела на Лизу, шмыгая носом. Элла задала вопрос. Ее голос дрожал, словно она была сильно шокирована.

— Мамочка. У Мин Джуна…… есть девушка.

— Да. Есть.

Хотя, наверное, более разумно было бы соврать дочери, когда она со слезами на глазах задавала вопрос, Лиза просто прямо ответила. Эти слова гарантировали, что Элла будет и дальше плакать. Чжо Мин Джун, который вполне понял, что происходит, не знал, радовать ему или нет, когда он смотрел на Эллу.

Элла вытянулась, чтобы слезть со стула, и подошла к Чжо Мин Джуну и посмотрела на него. Почему она так смотрит на него, хотя он не сделал ничего плохого? Элла крепко взяла Чжо Мин Джуна за руки и спросила:

— Мин Джун. Ты собираешься жениться на этой девушке?

— А как ты думаешь, что я должен сделать?

— Элла не хочет, чтобы Мин Джун уходил…… но если тебе действительно надо идти, я тебя отпущу. Элла с этим справиться.

— Давай сначала высморкаемся. Вот, высморкайся.

Чжо Мин Джун вынул носовой платок и поднес его к носу Эллы. Элла высморкалась, а потом с красным носом и щеками она начала дуться.

Это выражение лица было очень милым. Что же говорил этот ребенок? Как только Чжо Мин Джун посадил Эллу обратно на стул, Лиза мимоходом сказала, словно говорила о ком-то, кого здесь не было:

— Похоже, ты украл сердце моей дочери.

— Удивительно, я должно быть пользуюсь популярностью у детей.

— Говорят, дети любят искренних людей; Мин Джун, должно быть, ты именно такой человек. Кая должна быть счастлива. Хотя я никогда раньше с ней не встречалась.

— Даже я не могу вспомнить, когда последний раз ее видел. Прошло около месяца. Мы даже не говорили уже больше недели.

— Ты не можешь связаться с ней?

— Я не знаю. Может быть, она занята или…… не могу сказать. Если я скажу, то буду рассказывать о жизни Кайи без ее согласия, — ответил Чжо Мин Джун с горечью в голосе.

Лиза глотнула воды, погрузившись в мысли, и медленно начала говорить:

— Не усложняй. Есть только две причины, почему женщина не хочет говорить с тобой. Или ты ей больше не интересен…… или это попытка сказать «пожалуйста, позвони мне». Ты недавно ничего плохого не делал?

— Не помню ничего такого.

— Тогда ты знаешь ответ. Позвони ей.

— Я пробовал позвонить ей и написать ей сообщение, но она не ответила. Или она занята, или избегает меня…… наверное, последнее. Как бы занят ты не был, невозможно не смотреть на телефон больше недели.

Он догадывался о причине. Кая озвучила ее сама в прошлый раз. Она не хотела полагаться на него. Она не хотела обременять его. Он не мог понять, каков был правильный ответ. Следует ли ему уважать желания Кайи или все так же оберегать ее? Лиза посмеялась и ответила:

— По крайней мере я могу точно сказать одно. Ни один человек не будет так переживать, когда отношений нет. Почему ты продолжаешь говорить, что ничего нет? Ничего не изменится, если ты это признаешь.

— …… Если нет отношений, нет смысла так переживать, будучи в разлуке. Раз уж между вами ничего нет.

— Такая логика немного странная. Прямо сейчас ты выглядишь так, словно ты немного переживаешь.

Чжо Мин Джун просто улыбнулся. От того, что казалось, что он переживает, ему стало теплее на душе. Это доказывало, что его чувства были искренние.

Да. Ему действительно надо было признать это. Чжо Мин Джуну нравилась Кая. Как шеф-повар, как образец для подражания, как женщина. Сначала даже он не был уверен, были ли его чувства просто чувствами фаната. Однако теперь он был уверен. Даже если это были чувства, которые он испытывал как фанат, если они были такими сильными, то это уже……

— Ты права.

— Что ты переживаешь?

— Мое сердце. Ты права насчет моих чувств.

— Я знаю это, даже если бы ты этого не сказал.

Лиза впервые немного улыбнулась. Однако Элла не могла. Прожевав кусочек мяса с несчастным лицом, она быстро оттолкнула тарелку и положила голову на стол. Казалось, так Элла показывала свое презрение.

Видеть, как ее дочь так страдает в таком юном возрасте. Лиза тихо вздохнула и обняла Эллу.

— Не будь нетерпеливым и просто доверяй ей. Я не знаю, почему она не звонит тебе, но ей покажется более трогательным, если ты будешь доверять ей, а не успокаивать ее. Конечно, прими мой совет с долей скептицизма, так как я не знаю ее так хорошо, как ты.

— Приму.

Чжо Мин Джун поднял смартфон. Он медленно вкладывал всю свою душу в абсолютно каждое слово, которое набирал. Затем он закрыл телефон. Чжо Мин Джун улыбался, глядя на Лизу.

— Спасибо за твой совет.

— Можно спросить, что ты написал.

— Нет. Нельзя.

Чжо Мин Джун показал на Эллу, а потому тихо заговорил озорным голосом.

— Это не для ушей семилетних детей.

€

— Что нам делать?

Агент сурово смотрел на Каю. Кая молча смотрела на свое отражение в зеркале. В определенный момент жизни она думала, что это симпатичное лицо, но сейчас оно просто раздражало.

«Следы от него…… останутся на этом лице?»

— Мисс Кая?

— …… Пожалуйста, отправьте его обратно. У меня нет никакого желания встречаться с ним.

— Вы уверены? Это будет уже во второй раз.

— Тогда я скажу ему это снова во второй раз. Мой отец умер давным-давно. Пожалуйста, скажите этому самозванцу, пусть проваливает!

— …… Понятно.

Агент ушел из кухни с грозным видом. Кая закусила губу. Она думала, что могла отодвинуть эту проблему, избегая звонков, но ее родной отец даже появился во время подписания договоров. Дважды.

Ее телефон звякнул. Посмотрев на экран, она счастливо заулыбалась. Имя, которое было ей знакомо, говорило ей теплые слова, как обычно.

[Чжо Мин Джун: Может быть, я не верю в Санта-Клауса, но я верю, что ты с этим справишься.]

Кая прижала телефон к груди и откинулась на спинку стула. Может быть, это потому что она устала, но ее веки, которые были слегка прикрыты, начали дрожать.

— Да…… я с этим справлюсь.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 165. Благосклонное жюри (часть 1)**

[Значит, в этом контейнере у нас эмульгаторы и окись азота. Если вы вот так положите взбитую клубнику в этот контейнер, посмотрите, что же произойдет? Вы получите вот такую клубничную пену.]

— …… Хмм, если сверху положить соус-пену, разве вкус не испортится, и его будет сложнее уловить?

Мин Джун, который уже долго смотрел видео на смартфоне, растеряно задал вопрос. Он смотрел популярную передачу про молекулярную кухню. Он был согласен, что большая часть блюд, приготовленных с помощью молекулярной кухни, была свежей и могла похвастаться стильным видом и вкусом, он был не совсем уверен насчет этого соуса-пены.

Конечно, эпикурейцы смогут уловить тонкие оттенки вкуса, которые придает еде этот соус, но среднестатистическому посетителю ресторана было бы сложно заметить эти легкие нотки. Чжо Мин Джун посмотрел на Андерсона.

— Ты интересуешься молекулярной кухней?

— Почему ты вдруг про это спрашиваешь?

— Потому что я мало ней знаю. Поэтому мне любопытно, но неохота искать информацию о ней.

— Скорее всего, какое-то время мы не будем этим заниматься. Молекулярная кухня стала популярной в ресторанах, только когда учитель Рэйчел отошла от дел.

Если быть точным, сахарная вата — это тоже блюдо, относящееся к молекулярной кухне, но как сказал Андерсон, рестораны только начали осваивать молекулярную кухню, когда Рэйчел ушла на пенсию. Чжо Мин Джун пожал плечами.

— Мало ли. Она, наверное, изучала молекулярную кухню в течение последних 10 лет.

— Думаешь, ей действительно это нужно было? Она стала одной из лучшей в мире, занимаясь приготовлением традиционных блюд.

Чжо Мин Джун молча пожал плечами. Андерсон сменил тему.

— Как думаешь, как будут проходить пробы?

— Что ты имеешь в виду под словами «как будут проходить»?

— Думаешь, будет много людей? Кандидатов.

— Не знаю. По крайней мере, тех людей будет больше, чем тех, кто разбил лагерь у дверей ресторана, на мой взгляд.

У него было странное ощущение. Всего лишь два месяца назад он был на месте кандидата, умения которого оценивали судьи, а теперь он сам был судьей, который будет оценивать чьи-то навыки и потенциал.

— Значит, мы в некотором смысле добились успеха?

— Успешными можно назвать тех людей, чьи имена напечатаны в Гиде Мишлена, а также тех, у кого дома в Беверли-Хиллз и Голливуде. Всё, что сделали мы, это просто получили звания шефов-де-парти.

— Но по крайней мере, мы избавились от страховочных колес.

— Это правда.

Андерсон впервые за долгое время улыбнулся. В этот момент в дверях кухни появилась Рэйчел и движением руки позвала их, а потом исчезла. Андерсон и Мин Джун переглянулись и пошли в холл. Рэйчел в холле была не одна; там еще были Исаак, Лиза и Элла.

— Пробы начнутся завтра. Исаак, не мог бы ты рассказать им подробности?

— Конечно. Всего у нас 49 кандидатов. 15 из них пробуются на должность помощника повара, а 27 — на место шефа-де-парти. Остальные претенденты хотят быть учениками повара. Девять из них хотят заниматься выпечкой, и из них мы выберем двоих и отдадим их Лизе в помощь. Мы возьмем еще двоих шефов-де-парти и четырех помощников повара. Наконец, мы выберем только одного ученика.

— …… Учитель, можно задать вопрос?

— Конечно, задавай.

— Нам установить критерии оценки?

Рэйчел спокойно ответила:

— Оценивай так, как тебе хочется.

€

— …… Действительно ли нормально оценивать так, как мы хотим?

День проб. Чжо Мин Джун начал бормотать, глядя на очередь, выстроившуюся у ресторана. Даже издалека можно было отчетливо увидеть тревогу и предвкушение на лицах этих людей. Он будет определять их судьбу, но выбрать для оценки те критерии, которые нравятся ему…

Однако казалось, Андерсон вообще не беспокоился по этому поводу. Как обычно спокойно и даже немного холодно он выглянул, чтобы посмотреть на кандидатов.

— Наши стандарты будут такими же, как и у большинства других шеф-поваров. Не нужно так нервничать. Кажется, ты сейчас напряжен больше, чем тогда, когда участвовал в «Великом Шеф-поваре».

— …… Думаю, да. Но ситуация к этому обязывает. Тогда мое решение влияло только на мою жизнь, а теперь оно может повлиять на жизнь кого-то еще.

— Не переживай. Если они не смогут нас впечатлить, это означает, что это всё, на что они способны. Будь то талант или результат усердной работы, если у них есть хотя бы что-то одно, они смогут привлечь наше внимание.

Чжо Мин Джун стал дальше смотреть в окно и ничего не ответил. Со стороны он видел, как семьи и друзья кандидатов подбадривают их. Однако сегодня большинство из них испьет из отравленной чаши вина под названием «Отказ». Кроме того, именно он должен был собственноручно вручить им эту чашу вина.

Андерсон со стороны молча посмотрел на Чжо Мин Джуна. Его на удивление сложно было прочесть. На первый взгляд его нежная улыбка показывала его как невинного человека с чистыми намерениями, но когда ты побудешь с ним подольше, ты еще поймешь, что его не так-то просто раскусить. Он с легкостью входил в сердца других людей, но казалось, ему было нелегко пускать кого-то в собственное сердце.

Именно поэтому в определенный момент даже Андерсон был сбит с толку. Он не мог сказать, действительно ли Мин Джун считал его другом или нет. Конечно, он сейчас он не беспокоился о такого рода глупостях. Андерсон теперь мог сказать, что же за человек был Чжо Мин Джун.

У него было большое сердце, и он проявлял много любви, но когда ему нужно было, он мог быть строже всех на свете. Прямо сейчас он был именно таким. Нежный свет в глазах Чжо Мин Джуна медленно начинал гаснуть. Через мгновение в них уже не осталось ни следа той самой нежности. Он уже убрал свои эмоции. Андерсон сказал его напуганным голосом:

— …… Ты меня пугаешь, чувак.

— Почему это я пугаю?

— Да ладно. Не обращай внимание.

Андерсон отвернулся, словно не хотел говорить почему. Чжо Мин Джун посмотрел в зеркало и завязал шарф на поварской форме. Белая форма с черным шарфом. Су-шефы носили желтые шарфы, а помощники повара — серые. Ученик повара получит белый шарф, а шарф Рэйчел был красного цвета.

Соотношение между цветом шарфа и рангом повара отличалось от ресторана к ресторану. В некоторых ресторанах главный шеф-повар носил черный шарф, а в некоторых — использовались поварские колпаки вместо шарфов, чтобы обозначить ранг.

«На черный цвет приятно смотреть».

Ему не на что было жаловаться. Андерсон видел, как Чжо Мин Джун улыбался, глядя в зеркало, и с недоверием сказал:

— Всего лишь мгновение назад ты страдал о том, что можешь разрушить чьи-то мечты, а теперь ты даже улыбаешься.

— Ну, не плакать же мне. К тому же, я не только переживаю, но и предвкушаю этот момент.

— Что же ты предвкушаешь?

Чжо Мин Джун улыбнулся.

— Я буду так часто давать волю своему языку.

— Дашь своему языку порезвиться попозже, а сначала идем на кухню. Нам надо провести последнюю проверку.

Лиза со спящей Эллой на спине вмешалась в их разговор. Чжо Мин Джун пошел за Лизой, а по его лицу было видно, что ему неловко. Проверка кухни не заняла много времени. Сначала надо посмотреть на состояние сковородки, огня и ножей. Потом проверить, свежие ли ингредиенты, а затем, как только убедишься, что пол не скользкий, всё готово.

— Здесь всё в порядке. Как там с духовкой?

— Здесь тоже всё хорошо. О, не мог бы ты подержать Эллу на секунду?

— А, да.

Лиза повернулась спиной к Чжо Мин Джуну, который медленно взял Эллу с ее спины. Должно быть, ее инстинкты все еще были на страже, даже когда она спала, потому что Элла устроилась поудобнее и обняла Чжо Мин Джуна за шею. Лиза размяла плечи, потом взяла Эллу и положила ее на офисный диван. Почувствовав досаду от того, что теплый комочек был уже не в его объятьях, Чжо Мин Джун начал говорить:

— По крайней мере, Элла – хорошая девочка. Должно быть, скучно приходить вот так вот в ресторан, но она не жалуется.

— Как ей может быть скучно, когда мистер Волшебник из ее мечты стоит перед ней? Конечно, я не говорю, что наша Элла – плохая девочка. Она хорошая. И чудесная дочь.

— …… Думаю, ты хорошая мама, Лиза.

Чжо Мин Джун сказал это, глядя на то, как Лиза улыбается, когда наблюдает за Эллой. Однако от его слов на лице Лизы проступила печаль. Самокритичным тоном она сказала:

— Хорошая мама не стала бы заставлять дочь жить без отца.

— …… Я знаю кое-кого, кто вырос примерно в таких же условиях, что и Элла. Она тоже росла без отца, жила одна с мамой. И она говорит без какой-либо тени сомнения, что ее мама была хорошей мамой. Я уверен, что Элла будет такой же.

Лиза молча посмотрела на Чжо Мин Джуна. В тот момент, когда она уже готова была ответить, послышался голос Исаака.

— Главный шеф-повар попросил вас пройти в холл.

— Думаю, мы уже начинаем.

Холл. Рэйчел, аккуратно одетая в свою поварскую форму, ждала всех. Она ласково улыбнулась и посмотрела на всех.

— Вы все выглядите так, словно отправляетесь на войну или что-то вроде этого. Не надо так. Не нервничайте и просто расслабьтесь. Вам не о чем беспокоиться.

Чжо Мин Джун молча посмотрел на часы, пока Рэйчел говорила. 9:55. Осталось всего пять минут. Рэйчел начала говорить медленно.

— Это важный день для тех, кто будет участвовать в пробах, но это и важный день для нас. Главный ресторан «Острова Роуз» официально запустила свою первую деловую операцию. Я рада, что вы все со мной здесь ради этого…… Ладно, Исаак.

— Да, шеф.

— Открывай Адскую кухню.

— Начнем.

Исаак решительно кивнул и открыл дверь. Можно было услышать самый разный шум с другой стороны двери, но вскоре все вошли в холл, а на лицах отражалось волнение. Чжо Мин Джун молча посмотрел на них.

«Уровень готовки 5. 4. 4. 5. ……2? Что же они собираются делать с такими-то навыками?»

Уровень готовки показывал их уровень владения соответствующими навыками. Там точно были и те, кто были похожи на Ямамото, которого они встретили в Японии. У него был 7 уровень, так же, как и у Чжо Мин Джуна, и он мог чувствовать еще более тонкие оттенки вкуса. Такое было возможно, только если сосредотачиваться на одном единственном аспекте. Если их уровень был таким низким, сложно было ожидать от них такого мастерства.

Лоб Чжо Мин Джуна автоматически начал хмуриться. Он булл уверен, что люди с такими плохими навыками готовки, наверное, кандидаты на место ученика повара, но даже если рассматривать их как учеников, он не мог поверить, что эти люди, которые, вероятно, никогда не готовили, как полагается, пытались попасть на кухню.

Приготовление еды – это не то, чему можно было научиться только в шикарных ресторанах. Если самому потратить на это немного времени дома, то навыки готовки улучшатся. И даже не до пятого или четвертого уровня…… это говорило о том, что обычно они не особо-то и старались учиться.

Неудивительно, что выражение лица Чжо Мин Джуна стало еще более холодным. Этот путь был чем-то особенно драгоценным для него, и он хотел посвятить этому всю свою жизнь, поэтому ему не нравилось, что здесь собрались люди, которые не проявляли ни капли искренности по отношению к готовке. Хуже того, это было оскорблением и для других присутствующих здесь кандидатов.

Однако даже несмотря на то, что он так себя чувствовал, он приветствовал участников соревнования, показывая совершенно другое настроение. Белый человек с черными кудрявыми волосами, который стоял в последних рядах, заговорил с женщиной, стоящей рядом с ним, с сильным испанским акцентом.

— Эхх, Чжо всегда улыбался во время передачи, поэтому я думал, что он будет настроен более благосклонно, но думаю, это не тот случай. На вид он очень холоден. Думаю, телевидение и реальность – две совершенно разные вещи.

Женщина, у которой длинные черные волосы были заплетены в косы, посмотрела в сторону и выглядела сосредоточенной. Ее взгляд был такой пронзительный и пугающий, что у мужчины, который с ней разговаривал, на секунду по спине пробежали мурашки. Однако вскоре за этим взглядом последовал на удивление спокойный и красивый голос.

— Может быть, он пытается усилить давление на нас.

— Я точно чувствую это давление. О, меня зовут Хавьер Диего.

— Джанет Пей, — ответила Джанет спокойным голосом.

Хавьер улыбнулся и продолжил:

— Приятно познакомиться. Надеюсь, нас обоих выберут. Ах, я пробуюсь на место шефа-де-парти. А ты?

От Джанет не последовало никакого ответа. Еще до того, как она начала говорить, в холле эхом прокатился голос Рэйчел.

— Сначала я хочу поблагодарить вас всех, кто сегодня собрался здесь. Сказать, что вы хотите стать частью моей семьи, это говорит мне о том, что вы мне очень доверяете. К сожалению, я не могу быть с вами всеми. Один ученик, два шефа-де-парти, четыре помощника повара и два пекаря. Вот это все, кого мы сегодня будем выбирать. Из 58 человек 48 будут…

Чжо Мин Джун быстро прошептал.

— 49.

— Кхм. 49 будут вынуждены отправиться домой с пустыми руками. Правила проб просты. Мы начнем с кандидатов на место ученика. Задание выполняется на кухне. Остальные участники, пожалуйста, подождите в холле. Разрешается смотреть за тем, что происходит на кухне. В конце концов, это открытая кухня. Ладно, вперед.

После этих слов Рэйчел повернулась. Андерсон громко сказал:

— Кандидаты на место ученика, пожалуйста, пройдите на кухню.

Семь человек откликнулось, и они прошли на кухню. То, что они получили внутри, представляли собой простые вещи. Разделочная доска, чеснок и нож. Рэйчел спокойно сказала:

— Первое задание простое. Пожалуйста, нарежьте чеснок для блюда «Алио и олио». Мин Джун, пожалуйста, покажи им.

— Конечно.

Чжо Мин Джун взял нож. Чеснок быстро нарезался тонкими кусочками с каждым движением ножа. Он не выглядел особенно сосредоточенным, но каждый раз, когда он опускал нож, чеснок нарезался тонкими кусочками так, что изменения размера дольки чеснока нельзя было увидеть невооруженным взглядом. Чжо Мин Джун поднял тонко нарезанный кусочек чеснока и сказал:

— Толщина не должна быть больше или меньше, чем толщина вот этого кусочка. Хорошо, начинайте резать.

Сразу же после этого Чжо Мин Джун закончил свою речь, кандидаты начали свою битву по нарезке чеснока. Среди них были и те, у кого были отличные навыки нарезки, но большинство кандидатов кто в лес, кто по дрова. Это было понятно. Из всех кандидатов только у одного человека уровень готовки был выше 4.

Не стоит и говорить о тех, у кого навыки готовки были на втором уровне. Чжо Мин Джун молча подошел и встал перед молодым человеком. Он был метис? Молодой человек с темными волосами и бледной кожей орудовал ножом, стараясь резать чеснок так тонко, как только мог…… но резать чеснок было не просто. Совершенно другая история была бы, если бы им нужно было резать зеленый лук. К сожалению, чеснок был маленьким, чтобы начинать резать, и было сложно крепко держать его на разделочной доске. Если вы держите нож слишком крепко и не чувствуете движение лезвия, нарезать чеснок будет для вас сложной задачей.

В то же самое время это умение ни считалось навыком продвинутого уровня. Если кто-то интересовался готовкой, любой мог с легкостью освоить такой уровень нарезки чеснока. Но не в случае этого парня. Не говоря уже о том, что его кусочки были разной толщины, то, что он держался за нож, как за металлический прут, говорило о том, что он никогда в своей жизни не готовил.

Чжо Мин Джун вздохнул и посмотрел назад. Рэйчел, Андерсон и Лиза мрачно смотрели на молодого человека.

«…… Думаю, я должен начать огонь».

Это решение было быстрым. Чжо Мин Джун заговорил:

— Мистер Бен?

— Да!

— Вам нравиться готовить?

— Да, нравится.

— Вы мне врете.

— …… а?

Бен смущенно посмотрел на Чжо Мин Джуна. Чжо Мин Джун взял нож из рук Бена и стал держать его так, как держал Бен.

— Вы думаете, для того, кто любит готовить, резонно держать нож вот так? Вы вообще обычно готовите?

— …… Мне не приходится часто готовить. Но я хочу готовить.

— В мире много людей, которые что-то хотят делать. Проблема в том, вкладывают ли они время, усилия и страсть в то, чем они хотят заниматься. На мой взгляд, всё выглядит так, словно вы пришли сюда повалять дурака, мистер Бен.

— Именно поэтому я решил пробоваться на должность ученика. Я сделал это, чтобы вкладывать те усилия, о которых вы говорите. Разве уровень ученика не состоит в том, чтобы учиться?

Может быть, ему не понравилось то, что ему сказали, что он пришел сюда повалять дурака, но голос Бена был одновременно и вызывающим, и злым. Чжо Мин Джун вздохнул и покачал головой.

— Усилия – это не то, что приходит и уходит в зависимости от того, где вы находитесь. Если бы вы питали искреннюю любовь к приготовлению пищи, вы бы попытались приготовить что-то сами еще до того, как прийти сюда. Есть ли смысл в том, что вы говорите, что хотите быть шеф-поваром, а сами даже не готовили?

— У меня не было времени……

— Больше всего я ненавижу эту фразу. Не важно что, но вы должны есть дома. Одно блюдо, два блюда. Как бы заняты вы ни были, вы должны есть. Вы еще должны спать. Нет в мире такого человека, который был бы так занят, что не смог даже ни разу прикоснуться к ножу. У вас будет на это время, если вы будете спать всего лишь на одну минуту меньше. Конечно, я бы понял, если бы вы были ТАК заняты, что не смогли бы даже поспать одну минутку ночью. Вы так заняты?

Бен не смог ответить. Он никак не мог быть так занят. Чжо Мин Джун поднял чеснок, который нарезал Бен.

— Вы говорили, что быть учеником – это стадия, когда учишься. Разве вам не нужно сначала знать алфавит, чтобы учить английский? Из всех здесь присутствующих, я думаю, вы единственный, кто не знает алфавит, мистер Бен.

Пошел шепоток. Со стороны всё выглядело так, словно он говорил вежливо и спокойно, но содержание его речи было полно острот и критики. Бен закусил губу и опустил голову. Чжо Мин Джун посмотрел на него пронзительным взглядом и сказал:

— Мне тяжело думать, что страсть, которую вы не проявляете даже на своей собственной кухне, вдруг появится, потому что вы стоите на кухне ресторана. Слишком много очевидных камней преткновения для того, чтобы мы были на одной кухне.

На руках Бена не проступило ни капли пота, словно он так высмеивал остальных кандидатов на место ученика повара. Чжо Мин Джун посмотрел на Рэйчел. Она кивнула. Решение было принято.

— Спасибо за уделенное нам время. Пожалуйста, уходите.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 166. Благосклонное жюри (часть 2)**

Бен недовольно посмотрел на Чжо Мин Джуна, а потом снял фартук и быстро развернулся. Когда он выходил из ресторана, все слышали, что его шаги наполнены злостью. Чжо Мин Джун холодно наблюдал за тем, как Бен уходит. Хавьер, который смотрел, что делает Чжо Мин Джун, будто не поверив своим глазам, сказал:

— …… Я думал, он ангел, а он на самом деле почти как привидение.

— Он не привидение. Он волшебник, — вдруг вмешался раздраженный голос.

Хавьер подпрыгнул от испуга и оглянулся. Однако одним единственным человеком, который сидел за столом, была Джаннет. Хавьер с тревогой посмотрел на Джаннет.

— Он похож на волшебника? Ты одна из фанаток Мин Джуна?

— Что за бред ты несешь?

— Ты только что сказала. Он волшебник, а не привидение. Ты еще это с таким раздражением сказала.

— Я ничего такого не говорила. О чем ты говоришь?

Джаннет посмотрела на Хавьера словно на сумасшедшего. Хавьер смутился и просто замолчал. Он был уверен, что слышал голос. Пока он об этом думал, из-под болтающегося края скатерти выглянула маленькая головка.

— ……!

Хавьер хотел закричать, но сдержался и затрясся всем телом. Элла с ухмылкой на лице посмотрела на дрожащего Хавьера.

— Мой дядя не привидение.

— …… Эээ, дядя? Ты говоришь о Мин Джуне? Погоди, важнее, кто ты?

— Меня зовут Элла, — самодовольно ответила Элла, а потом пошла и села рядом с Джаннет.

Джаннет взволнованно посмотрела на нее, а Элла просто легла на стол и повернула голову, чтобы посмотреть на Мин Джуна. Хавьер попытался снова с ней заговорить.

— Ты знаешь Мин Джуна?

— Да. Он мой дядя.

— Дядя?

Джаннет в растерянности посмотрела на Эллу. Как ни посмотри на Эллу, но во внешности этой девочки совершенно не было восточных черт. Самые разные хитросплетения семейного древа пролетели у нее в голове. Однако Хавьер быстро смекнул, что это был просто знак того, что они близки. Хавьер посмотрел на Эллу и спросил:

— У тебя, должно быть, хороший дядя.

— Да. Он со мной много играет, готовит вкусную еду, когда я хочу кушать и …… хмм……

Элла скривила губы, глубоко задумавшись. Однако дальше слушать не было необходимости. Хавьер молча посмотрел на Чжо Мин Джуна и подумал про себя, что если ребенок так хорошо о нем отзывается, он, должно быть, в жизни он довольно приятный человек.

«Тогда почему сейчас он так суров?».

Отношение Чжо Мин Джуна к Бену, который только что ушел, было не просто суровым. Он должен был так поступить. Перед его глазами всё появлялись люди, которые были еще не готовы. Конечно, они пробовались на место учеников повара именно потому, что они еще не были готовы, но только три человека там, казалось, вложили много усилий в самостоятельное обучение.

Чжо Мин Джун встал перед худощавым черным мужчиной и посмотрел на его чеснок. Все кусочки чеснока были порезаны с одинаковой толщиной. Если бы он действительно хотел найти изъяны, он мог бы, но это уже ничего бы не изменило. Чжо Мин Джун посмотрел на мужчину. Мужчина посмотрел на Чжо Мин Джуна и остальных очень взволнованно.

— …… Мистер Джастин. Вы сказали, что сами учились готовить, да?

— Да… да!

Андерсон поднял кусочек чеснока, чтобы сравнить, а потом сказал:

— Из вашего резюме следует, что вы были водителем грузовиков. Я знаю, что водители грузовиков проводят за рулем много времени, как же вы учились?

— Я делал всё, что было в моих силах, чтобы спать на одну минуту меньше и готовить быстрее. Когда у меня была такая возможность, в дороге я ел еду, которую сам приготовил.

Это прозвучало так, словно то, что Чжо Мин Джун сказал Бену, произвело глубокое впечатление. Чжо Мин Джун притворился, что закашлялся, а Рэйчел ласково улыбнулась и сказала:

— Водитель грузовиков. Думаю, было бы здорово, если бы вы подвозили нас всякий раз, когда нам нужно съездить в бакалею.

— Спасибо!

— Не обольщайтесь. Это только если вас выберут.

Голос Чжо Мин Джуна был холоден. По лицу Джастина сразу было понятно, что он расстроился, но с этим ничего нельзя было поделать. Для учеников был еще один тест. Мин Джун переживал, что Джастин переволнуется и не сможет показать в следующим тесте, на что он действительно способен.

«Я наконец понимаю, почему Алан был с нами так строг».

Умение обращаться с ножом. После Бена были из гонки выбыло еще четверо. Осталось только четверо претендентов. Про себя Чжо Мин Джун болел за Джастина. Только у него уровень готовки был на 5 уровне, а Чжо Мин Джун хотел, чтобы частью их семьи на кухне становились квалифицированные специалисты. Нельзя оценить характер человека за один день, но отталкиваясь от того, что он уже увидел, ему казалось, что Джастин не так уж плох.

Ингредиентом для следующего испытания был тоже чеснок. Последний тест был направлен на оценку точности и навыков. Он показывал, как быстро участник может очистить контейнер чеснока. Когда Рэйчел объявляла подробности следующего испытания, вмешался Чжо Мин Джун:

— Просто, чтобы вы знали, вы не можете положить чеснок в контейнер и потрясти его. Единственное, что вы можете использовать, это нож. Так как мы проверяем, как быстро работают ваши руки, вам нельзя идти по легкому пути.

Было время, когда и сам Чжо Мин Джун был учеником и тупо очищал ножом по одной головке чеснока. Позже он узнал, что чеснок может сам почиститься, если положить его в контейнер и потрясти…… но это уже было после того, как он отстрадал так почти месяц.

Однако, когда вы хотите проверить чью-либо скорость рук, заставить их управляться с ингредиентами, особенно мелкими продуктами, такими как чеснок, было лучшим способом проверить эту способность.

Андерсон громко свистнул. Кандидаты удивились и быстро начали рукояткой ножа ударять чеснок и разделять его на кусоки. Затем они кончиком ножа удаляли кожуру, очищая одну дольку чеснока за другой.

Результаты получились неожиданными. В чистке чеснока Джастин пришел к финишу третьим из четырех. На первый взгляд казалось, что он проигрывает, но Чжо Мин Джун спокойно посмотрел на состояние чеснока, почищенного участниками проб. У себя в голове он уже принял окончательное решение.

Судьи еще какое-то время совещались. Все их решения были одинаковы. Рэйчел наконец заговорила:

— Сначала мы хотели обсудить результаты с вами позже, но нет ничего более мучительного, чем безнадежно ждать. Жюри приняло единогласное решение. Не буду тянуть больше, чем нужно. Это не передача или что-то вроде этого.

После этих слов Рэйчел направилась к Джастину, чьи губы дрожали от волнения. Рэйчел похлопала его по спине и заулыбалась.

— Добро пожаловать. Теперь мы одна семья.

— Спасибо…… СПАСИБО!

Глаза Джастина покраснели, когда он прокричал эти слова дрожащим голосом. Чжо Мин Джун посмотрел на трех оставшихся участников. Самый медленный чистильщик понимал, что он не получит это место, но как же разочарованы были двое остальных претендентов. Чжо Мин Джун подошел к ним и спросил:

— Вы знаете, почему вас не взяли?

— …… Нет. Я не знаю.

— Посмотрите на это.

Чжо Мин Джун положил чеснок на разделочную доску. Это был тот чеснок, который они почистили, и тот, что почистил Джастин. Чжо Мин Джун поднял чеснок и сказал:

— Разница в вашем уровне, вы ее видите?

Они молча посмотрели на чеснок. В тот момент, когда они наконец поняли разницу и сказали «Ах», Андерсон подключился к разговору со стороны.

— То, что мы попросили вас сделать это быстро, не означает, что вы можете делать это как попало. Уверен, вы все нервничали. Я заставил вас сосредоточиться на времени и заставил ваши руки двигаться быстрее. Однако ни при каких обстоятельствах нельзя портить ингредиенты. Ингредиенты — это основа приготовления блюд, и на ученика ляжет ответственность за эту основу.

Чеснок Джастина был чистым без единого пореза. Однако чеснок, почищенный остальными, был не такой. Их чеснок или был наполовину разрезан, или на нем оставались насечки от ножа, и из-за этого из чеснока вытекал сок, и сам чеснок становился липким. Чжо Мин Джун мягким голосом сказал:

— Я понимаю, что вы торопились. Однако у шеф-повара есть только одна причина, чтобы торопиться. Клиент. Когда клиент ждет. Но вы все равно не можете портить ингредиенты только потому, что клиент ждет. Если вы будете держать это в уме, в будущем вас возьмут в любой ресторан.

Хотя у него не было опыта работы шеф-поваров, его слова звучали весомо. Причина была проста. Каждый раз, когда Чжо Мин Джун готовил, он думал о людях, которые будут это есть. Он сердце прочувствовал каждое свое слово.

Один из исключенных претендентов подошел к Чжо Мин Джуну. Это была белая женщина, которая на вид была моложе Чжо Мин Джуна. Она посмотрела на него горящими глазами.

— Спасибо за такие добрые слова. Должно быть, смешно, что я говорю это, но у меня родилась мечта стать шеф-поваром после того, как я увидела, как вы готовите. Именно вы показали мне, насколько необычной и стильной может быть готовка. Сегодня мне кажется, что я еще кое о чем узнала от вас. О сердце шеф-повара. Я точно это не забуду.

— …… Спасибо, что видите меня в таком хорошем свете. Давайте потрудимся вместе. Нам обоим предстоит пройти еще долгий путь.

Женщина разочарованно улыбнулась, а потом медленно развернулась и ушла. Рэйчел посмотрела на уходящих претендентов и сказала:

— Не позволяйте сломать себя. Вы не проиграли, пока не сдались.

Она сказала это, чтобы подбодрить их, но самое большое впечатление эти слова произвели на Андерсона. Ты не проиграл, пока не сдался. Много раз уже мир продолжал смотреть на Мин Джуна, и он думал, что Чжо Мин Джун был той стеной, через которую Андерсон не мог перелезть.

«Ты не проиграл…… пока не сдался».

€

Они определились с учеником. Следующими на очереди, очевидно, были помощники шеф-повара. Из пятнадцати кандидатов четверо станут частью их семьи. Может быть, потому, что они находились на том уровне, что могли претендовать на место помощника шеф-повара, но у большинства из них были хорошие навыки. Только у одного из них был 4 уровень, у девятерых — 5, а остальные пятеро обладали 6 уровне готовки.

«Кажется, это слишком для претендентов с 4 уровнем замахиваться на место помощника шеф-повара».

Казалось, этому человеку было около 30, и Мин Джун подумал, что, наверное, он работал в ресторанах, опираясь на собственный опыт, а не на навыки. Чжо Мин Джун сосредоточился на людях с уровнем готовки 6. Больше он ничего не мог сделать. В отличие от балльной системы при оценке блюд, он сам не понаслышке знал о разнице в уровнях готовки, так как сам прошел этот путь.

Существовала даже разница между людьми, которые только заканчивали осваивать 5 уровень, и людьми, которые только что перешли на 6 уровень. Конечно, если ты уже почти освоил уровень, ты можешь подняться выше, просто если на тебя снизойдет капля озарения, но никогда не знаешь, когда же это озарение произойдет.

Рэйчэл сказала:

— Причина, по которой мы выбираем четырех помощников повара, проста. Мин Джун и Андерсон, а также два новых шефа-де-парти, которых мы выберем сегодня. Мы хотим, чтобы у каждого был помощник. Сегодня мы не просим вас проявлять креативность. То, что мы ожидаем увидеть от вас, очень довольно простой навык. Вам нужно приготовить блюда, которые мы вам закажем, просто следуя рецепту и не допуская ошибок. Но перед тем, как мы начнем……

На лице Рэйчел появилась озорная улыбка, и она спросила:

— Я хочу задать вам вопрос. Если вас выберут и прикрепят к одному из шефов-де-парти, с кем вы хотите работать? Так как мы еще не выбрали двух других шефов-де-парти, думаю, прямо сейчас у вас есть выбор только между Мин Джуном и Андерсоном.

Она произнесла это как шутку, чтобы разрядить обстановку, но в глазах Чжо Мин Джуна и Андерсона вспыхнул огонь. Мужчины всегда загораются от таких детских глупостей; Чжо Мин Джун и Андерсон не был исключением.

Андерсон свирепо посмотрел на Рэйчел.

— Учитель. До того, как они решат, можно мне выступить с предвыборной речью?

— Конечно. Вперед.

— Кхм……

Андерсон притворно закашлялся, а потом сделал шаг вперед к толпе. Чжо Мин Джун посмотрел на него так, словно спрашивая, действительно ли ему стоит это делать. На секунду он задумался о своем решении, но что-то подстегнуло его желание выиграть. Андерсон начал своею речь самым дружественным голосом, которым только мог говорить, хотя звучал он очень странно.

— У меня очень сложный характер. Однако это еще и говорит о том, что я не буду контролировать каждый ваш шаг. Я буду вмешиваться только тогда, когда буду видеть в этом необходимость, чтобы удостовериться, что все в порядке. Плюс….. — сказал Андерсон с многозначительной улыбкой. — Я обещаю вам. Если вы выберете меня, и вас выберут на место помощника, я лично буду готовить вам вкусный обед.

От кандидатов послышались радостные возгласы и «оооооо». Несмотря ни на что, он занял второе место в конкурсе «Великий Шеф-повар». Плюс, возможность отведать отличный обед, приготовленный Андерсонов, который получал высококлассное образование в сфере приготовления пищи в «Глото» с самых ранних лет, было похоже на исполнение мечты. Кандидаты сгорали от любопытства и ожидания. В этот момент Чжо Мин Джун посмотрел на Андерсона, а потом вышел вперед и сказал:

— Так как Андерсон выступил с таким заявлением, думаю, у меня нет другого выбора. Я тоже буду угощать вас хорошим обедом. И если говорить честно……

Чжо Мин Джун ухмыльнулся, глядя на Андерсона.

— Как можно судить о чем-то по одному разу? Нужно попробовать как минимум два раза, чтобы сравнить и проанализировать. Я буду угощать вас дважды.

— …… Согласен. Тогда я буду угощать вас трижды.

— Четыре раза.

— Пять.

Два взгляда впивались друг в друга. Хавьер, который наблюдал за всем, что происходит на кухне, из холла, улыбнулся и сказал:

— Мужчина становятся детьми всякий раз, когда дело доходит до соревнования.

— Что?! Значит, мой дядя будет становиться моложе?

Элла глубоко вдохнула, и ее глаза стали большими от удивления. При такой атаке, пришедшей откуда ни возьмись, Хавьер не знал, что ответить. Джаннет ответила за него.

— Он даже может стать младше тебя.

— Эмм…… а женщины тоже могут становиться моложе?

— Не уверена. Думаю, могут, всё зависит от человека, — ответила Джаннет спокойным голосом.

Элла встрепенулась, словно то, что она говорила, было ответом на ее вопрос, на который она пыталась ответить всю свою жизнь. Но Элла, задумавшись, начала бормотать:

— Думаю, мама тоже стала моложе.

— Почему ты так думаешь?

Элла замолчала и не ответила. Она не могла ответить. Она хотела сохранить мамину гордость. Элла втянула щеки и подумала про себя:

«Должно быть, поэтому мама пользуется зубной пастой со вкусом клубники».

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 167. Благосклонное жюри (часть 3)**

— О, похоже, готовить будут эти двое.

— …… Я вообще-то тоже это вижу, — дерзко ответила Джаннет.

Кухня. Что там показывать? Чжо Мин Джун и Андерсон стояли за столешницей. Чжо Мин Джун сказал низким и чистым голосом:

— Вы будете готовить только два блюда. Томатные спагетти с креветками и гребешками и стейк из лосося с соусом велуте с гарниром из жареного редиса. Вот рецепты.

— Мин Джун и я теперь покажем вам, как готовить пасту и стейк. Если вы сами не сможете понять рецепт, постарайтесь разобраться с ним, глядя, как мы готовим. Тогда…… мы начинаем.

До того, как кандидаты успели настроиться, они начали готовить. Андерсон готовил томатные спагетти, а Чжо Мин Джун – стейк из лосося.

Ни то, ни другое блюдо не было сложным. Однако люди часто думают, что простой рецепт означает то, что у него уровень сложности ниже. Но это не так.

У некоторых людей не получается пожарить на гриле соленую рыбу. Многие или сожгут у рыбы кожу, или не смогут уследить за огнем, и рыба прилипнет к кастрюле. Это относится не только к новичкам. Шеф-повара. Даже известные шеф-повара с легкостью могут сжечь рыбу, если на секунду отвлекутся.

То же самое было и с томатными спагетти. Что касается пасты, при приготовлении которой в качестве основы использовался томатный соус, большинство поваров сталкивалось с трудностями при приготовлении самого томатного соуса. Причина была проста. Сложно раскрыть вкус томатного соуса.

Когда ты обжариваешь рубленые томаты, касаясь сковородой кончика языка пламени, самое сложное — определить, насколько хорошо они прожарились. Обычно раздавленные помидоры выделяют воду, поэтому сложно определить на глаз, и приходится доверять собственному вкусу. Но и это непросто. Почувствовать носом аромат томатов и затем языком определить их вкус было не такой уж простой задачей.

Конечно, с годами развивалась и интуиция, а также приходило ощущение точного времени, необходимого на приготовление ингредиента. Однако ключевое слово здесь — «с годами», или нужно было быть гением с абсолютным вкусом, как Кая. Вот почему сейчас лучшее, что могли сделать кандидаты, это понять, сколько нужно времени, чтобы приготовить соус.

«Да, вот это каково быть кандидатом на место повара».

Взгляд Чжо Мин Джуна был пронзительным. Это были рецепты блюд, стоящих 8 баллов. Рецепты Рэйчел были просты. Начать с овощного бульона, затем добавить тимьян, свежие сливки и цедру лимона, чтобы приготовить соус велуте. Потом ты берешь редис, который был обвален в кукурузной муке и поджарен в соусе. К этому всему ты берешь лосось, замаринованный в лимонном соке с перцем, жаришь его на сковороде, а затем пропитываешь белым вином и поджигаешь.

Это был великолепный способ проверить кулинарную базу кандидатов. Хотя они, может быть, и привыкли жарить что-то, все равно обычно волнуешься, когда жаришь какие-либо ингредиенты, с которыми не так часто приходилось работать. Таким ингредиентом был редис. Если сравнивать редис и лосось, жарить лосось было занятием более привычным, но это было не важно. Судьи хотели увидеть, насколько хорошо кандидаты могли приготовить привычное им блюдо в такой напряженной ситуации, как эта.

Чжо Мин Джун сначала приготовил ингредиенты. Он начал с овощного бульона. Чжо Мин Джун поставил кастрюлю на огонь и поднял нож. Чжо Мин Джун ни секунды не мешкал. Овощи на разделочной доске быстро нарезались на куски размером с ладошку ребенка.

После того, как он бросил ингредиенты для овощного бульона на огонь, сразу же нужно было приниматься за соус велуте. Чжо Мин Джун растопил масло, смешал его с мукой, чтобы получился ру. До этого момента не было ничего сложного. Проблема была в том, чтобы добавить такой ингредиент, как овощной бульон, и не дать ему подгореть. Это была сложная часть рецепта. Если ты тщательно его не помешивал, он легко мог сгореть.

Поэтому, даже если ты начал работать над другими блюдами, твое внимание все равно должно быть сосредоточено на соусе велуте. В этом и была сложность испытания. Конечно, когда они обслуживали клиентов, соусе велуте был уже готов, но сейчас им нужно было сделать всё самим от А до Я. Было совершенно естественным явлением, что ты отвлекался, и качество твоего блюда падало.

Так могло произойти с кем-то другим.

Однако Чжо Мин Джун не ошибался. Он нарезал редис и обваливал его в муке, жарил его, а затем измельчил цедру лимона с солью, чтобы сделать лимонную соль. Чжо Мин Джун не волновался, даже когда наливал оливковое масло на сковороду и клал на нее лосось. Когда он был на кухне, создавалось впечатление, что там работало как минимум два человека.

— Я думал, что он готовил на конкурсе «Великий Шеф-повар» так экстравагантно, потому что его показывали по телевидению…… а это действительно человек без опыта работы на профессиональной кухне?

— …… Я наконец понял, кто такой гений.

— У Андерсона по крайней мере есть опыт работы в ресторане у родителей, но……

Кандидаты наблюдали за Чжо Мин Джуном и шептались от удивления. Он выглядел настолько идеальным, что из-за этого они немного расстраивались, оценивая свои собственные способности. Но это было очевидно. Каждый раз, когда Чжо Мин Джун выживал в каждой из миссий «Великого Шеф-повара», на столешницу он выкладывал свою душу.

Ситуация там определенно отличалась от той, что на кухне. У них было ограниченное количество времени, и часто тема была неизвестна. Только один раз или два ему приходилось показывать уровень концентрации на грани человеческих возможностей. Чжо Мин Джун точно не забыл ни один урок, который он усвоил из того опыта. Он много раз вставал за стол, чтобы вспомнить те ощущения, которые он тогда испытывал, даже лишая себя времени на сон.

Это и делало его тем человеком, каким он был сегодня. Это и делало его тем человеком, каким он был прямо сейчас. В конце концов, очевидно, что в готовке Чжо Мин Джуна не было никаких изъянов. Среди претендентов был подросток-азиат с коротко стриженными черными волосами. Он переводил взгляд с рук Мин Джуна на его глаза, а потом судорожно сглотнул.

«Как я и ождал…… он такой крутой».

Молодой человек по имени Геррик с завистью смотрел на Чжо Мин Джуна. Много раз он задумывался о том, чтобы отказаться от своей мечты стать шеф-поваром, но в этот момент он узнал о Чжо Мин Джуне. Повар-новичок, который держался гордо и отлично показал себя на конкурсе «Великий Шеф-повар» на фоне остальных лучших непрофессиональных поваров страны. Он еще был и обладателем абсолютного вкуса.

Помимо того, что они оба были азиатами, по способностям они слишком отличались друг от друга, чтобы можно было сказать, что он чувствовал себя похожим на Мин Джуна. Но не только его навыки заставляли Геррика думать, что Мин Джун крутой. Отношение. Дело было в его отношении. Выражение его лица и движение кончиков его пальцев каждый раз, когда он делал что-то с ингредиентами…… и его сердце, которое он вкладывал в свои блюда. Любовь или, может быть, приверженность. Всё это передавалось юноше через телеэкран, и он мог ясно это ощутить, поэтому не нужно даже говорить, как он чувствовал себя, стоя перед Мин Джуном прямо сейчас.

Геррик был не единственным кандидатом, который так себя чувствовал. Не только Мин Джун был таким; отношение Андерсона было таким же. Они были уверены, что еда, которую готовят эти двое, была теми блюдами, что будут готовить кандидаты, но от них вело такой силой воли, словно они сражались друг с другом.

Готовка. Если подумать, это работа с чрезвычайно широким спектром тем. Это означает еще и то, что это работа, занимаясь которой сложно сосредоточиться. Даже шеф-повара говорят что-то вроде: «Я готовил еду всю свою жизнь, но я так и не знаю, что такое готовка». Они не говорили это из скромности; они действительно не знали.

Некоторые люди, может быть, скажут, что готовка – это пользоваться ножом, зажигать огонь и добавлять приправы, но таким ответом ни один шеф-повар не будет доволен. То, за чем они гнались всю свою жизнь, было те умение пользоваться ножом, не способность правильно управляться с огнем, и даже не чувство, сколько приправ и какие надо добавлять. Они преследовали готовку как нечто целое. Это значительная разница, которая…… которая лежит в основе вашего образа мыслей относительно готовки.

Они видели, что Чжо Мин Джун и Андерсон были преисполнены уверенности. Они знали о готовке. Им приходилось это знать. Иначе они не могли бы с такой любовью, которую можно было увидеть на их лицах, готовить еду. Нельзя любить то, что тебе незнакомо.

«Люди, которые, как предполагается, являются моими учениками…… на самом деле мои учителя».

Рэйчел ласково улыбнулась, наблюдая за ними издалека. Путь, о котором она позабыла. Ей казалось, что она могла бы медленно начать вспоминать, если бы наблюдала за ними.

Приготовление блюд было окончено. Чжо Мин Джун с довольным выражением лица посмотрел на блюдо. По середине соуса велуте, который обволакивал тарелку, как озеро, лежал, словно остров, жареный редис. А стейк из лосося, который разместился на его вершине, сверкал розовой хрустящей корочкой. 8 баллов. Это означало, что он ни разу не ошибся.

Андерсон тоже закончил без ошибок. Гребешки легки по краю тарелки, словно лепестки цветка, и в середине были спагетти, свернутые в круг, а креветка выглядела так, словно свернулась на горке спагетти. Андерсон сказал:

— Что думаете? Смогли почувствовать?

— Да. Смогли.

— Сейчас вы уже не сможете забыть это чувство, — быстро вмешался Чжо Мин Джун после того, как ответил один из кандидатов. Он ударил вилкой по тарелке со стейком из лосося и продолжил:

— Суть всегда во вкусе. Абсолютно все движения, которые я совершал во время приготовления блюда, какими бы крошечными они ни были, все сейчас содержатся в этом блюде. Поэтому вы должны это попробовать.

Чжо Мин Джун начал разрезать редис и лосось на маленькие кусочки. На пятнадцать человек этого было мало, но это было и не важно, так как они собирались просто почувствовать вкус. С блюдом Андерсона было то же самое. Всё, что они должны были сделать с его блюдом, это попробовать соус. Помимо рецепта единственное, что им нужно было знать, это как долго им готовить томаты в соусе, чтобы он был идеальным.

Геррик с волнением на лице положил лосось Мин Джуна в рот. Кусочек был не больше его большого пальца, и это учитывая редис и лосось вместе. Но в этот момент его зубы пронзили хрустящую корочку и раздавили сырую текстуру редиса. Сладкий и мягкий вкус соуса велуте сбрызнутый лимонной цедрой пошел от его языка и разлился по всему рту, а кусочек лосося на его языке был таким мягким, что таял во рту, практически как если бы это было мороженое с транквилизаторами.

— О……!

Отовсюду послышались стоны. Вкус был такой чудесный, что они забыли о своем напряжении и волнении. Они удивленно посмотрели на Мин Джуна. Честно говоря, там были и те, кто думал, что единственная причина, почему Чжо Мин Джун занимает место шефа-де-парти, заключалась в том, что он снимался в телешоу и у него был положительный бренд, который он раскрутил из своего абсолютного вкуса.

Но попробовать его еду, они уже больше не могли так думать. Не было ни одного человека, кто бы мог с уверенностью сказать, что его навыки были лучше навыков Чжо Мин Джуна. Им казалось, что у него точно такая квалификация, что они могут быть только его помощниками.

То же самое было с томатными спагетти Андерсона. Каждый раз, когда они разжевывали лапшу, вкус был такой, словно он согревал тело и заставлял задуматься, был ли томат тем самым ингредиентом, который придавал такой отчетливый сладкий вкус.

«Я…… действительно буду такое готовить?»

Как только пришло осознание этого факта, сердце Геррика бешено заколотилось. Он сжал кулаки. Смогу ли я? Он хотел сделать это и даже загорелся ревностным желанием сделать это на высоте, не важно как. Затем он хотел, чтобы его прикрепили к Чжо Мин Джуну. Он хотел стать помощником Мин Джуна. Конечно, самой большой драгоценностью ресторана была Рэйчел, но он хотел пойти по шагам того, кто был прямо перед ним

Пока пятнадцать кандидатов стояли за столом, приходили разные ощущения. Она сказала, что раньше на кухне было двадцать пять человек? Чжо Мин Джун ходил вперед-назад, наблюдая, как они готовят.

Первым блюдом была паста Андерсона. Как и ожидалось, у всех кандидатов были проблемы с приготовлением томатного соуса. Чжо Мин Джун посмотрел на людей, которые, как казалось, готовили довольно уверенно. У людей, которые, вы бы сказали, хорошо справлялись, уровень готовки, конечно же, был равен 6.

Однако и для них это задание не было прогулкой в парке. Этого и следовало ожидать, раз ожидалось, что оценка блюда должна была быть равна 8 баллам. Не все могли использовать этот рецепт так, чтобы получить блюдо на 8 баллов.

«…… Теперь, когда я думаю об этом, с каких это пор я посчитал, что так просто приготовить блюдо на 8 баллов?»

Конечно, было сложно создать рецепт. Но воссоздать его было просто. Даже в большинстве ресторанов люди, которые на самом деле готовили блюда на 9 или 10 баллов, были шефами-де-парти или помощниками шефа, чья готовка находилась на 6 или 7 уровне…… но такое было возможно только в том случае, если они повторяли рецепт одного и того же блюда снова и снова до такого состояния, чтобы их руки двигались как руки шеф-повара.

Он теперь знал, что блюдо, которое оценивается в большее количество баллов, необязательно было более хорошим блюдом, но не было легких блюд, за которое могли дать много баллов. Нужно было пройти через самые разные сложные процедуры и педантично сосредотачиваться на том, чтобы получить больше баллов. Даже эти спагетти, которые сделал Андерсон, выглядели просто, но всё, в том числе и соус, готовилось с нуля.

Ему казалось, что он очень быстро развивался в последние несколько месяцев. Прошло всего лишь чуть больше полугода, но он так многому научился и впитал.

Кандидаты закончили с приготовлением спагетти. Когда они сразу же перешли к приготовлению стейка из лосося, нисколько не отдыхая, Чжо Мин Джун молча посмотрел на все блюда из спагетти. И тогда он увидел его. Только одно блюдо. Только одно дотягивало до 8 баллов.

«……Геррик».

Как же сильно он должен был сосредоточиться, готовя это блюдо? Чжо Мин Джун положил спагетти Геррика себе в рот.

Затем он кивнул и прошептал Андерсону:

— Эй, это блюдо по вкусу очень похоже на твое.

— …… То, что я сделал, немного вкуснее.

— Ты действительно даже сейчас будешь сосредоточен на своей гордости?

— Хмм, если ты забываешь про гордость в зависимости от ситуации, можно ли ее по-настоящему называть гордостью?

— Думаю, ты прав. Принимаю твое объяснение.

Пока они заканчивали с оценкой всех пятнадцати тарелок спагетти, кандидаты на место помощника повара начали жарить на сковороде лосось. Чжо Мин Джун нахмурился, глядя на одного из претендентов. Может быть, это произошло потому, что он волновался, но огонь вокруг сковороды был слишком сильный.

Даже несмотря на то, что Чжо Мин Джун мог оставить их двоих в покое ради теста, он не мог позволить лососю так страдать. Он подошел к Рэйчел и показал на кандидата.

— Мне не вмешиваться?

— Отними несколько очков и скажи ему. Если он и дальше так будет делать, пострадает только лосось.

Получив разрешение Рэйчел, Чжо Мин Джун весело кивнул. Будучи шеф-поварами, они не могли допустить, чтобы ингредиенты тратились так ужасно. Чжо Мин Джун подошел к кандидату и сказал:

— Что ты думаешь насчет выбрасывания ингредиентов на воздух?

— Это то, чего должны все шефы избегать. Первая колонна кухни – удовлетворение клиента, а вторая – финансовое благополучие.

— Тогда что же ты делаешь прямо сейчас? Разве ты не слышишь, как кричит лосось?

Услышав слова Мин Джуна, кандидат удивился и быстро подбросил лосося в воздух. Это был еще не конец. Чжо Мин Джун продолжал обходить кандидатов и отнимать баллы. Он очень отличался от Андерсона, который стоял в стороне, скрестив руки.

— Мы сказали сделать соус велуте, а не соус лава. Уменьшите огонь.

— Вы, должно быть, любите мелодрамы. Лосось и сковорода связаны сильнее, чем большинство пар.

— Я думал, что мы просили вас пропитать рыбу вином и поджечь, когда же мы попросили вас тушить ее в вине?

Пока он так обходил кандидатов, они видели, как те начинают волноваться, когда мимо них проходил Мин Джун, и судорожно сглатывали слюну. Рэйчел посмотрела на Мин Джуна, словно такое развитие событий было неожиданно. Она подумала, что он будет мягким и ему будет сложно говорить сложные вещи людям, но он был неожиданно суров.

Именно такую роль она отводила Андерсону. Так это было не то, что она ожидала, Рэйчел немного взвинченным голосом сказала Андерсону:

— Я удивляюсь харизме Мин Джуна. Я думала, он добряк.

Андерсон пожал плечами и ответил:

— Он Динь-Динь, воспитанный на воле.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 168. Благосклонное жюри (часть 4)**

Причина, по которой Чжо Мин Джун так критиковал все блюда, заключалась не только в том, что он не хотел, как понапрасну тратятся ингредиенты. Он старался на благо кандидатов. Если они все равно потеряют очки, то лучше, чтобы они об этом знали и подали хорошее блюдо, чем потом с треском провалятся.

Кроме того, если это могло помочь им увидеть, какие ошибки он совершают, в будущем они могли бы их исправить, что подразумевало, будто бы у них в то же время был наставник, который их обучал.

В конце концов Чжо Мин Джун ходил вокруг столешницы, пока все кандидаты не закончили. Так он создавал максимально схожую обстановку, каково это работать, когда он шеф-де-парти. Нет, не только шеф-де-парти, но и су-шеф или шеф-повар в будущем.

Хавьер забормотал:

— Рад, что я шеф-де-парти. Если бы мне нужно было работать у него помощников повара, у меня бы уши отвалились.

— Если быть точным, ты не шеф-де-парти, а только кандидат на это место.

— Это не важно, так как меня в любом случае выберут. Ты планируешь так и оставаться кандидатом на это место, Джаннет?

— Я просто говорю о настоя…

— Вы ссоритесь?

Элла строго посмотрела на них. Джаннет замолчала и вздохнула. Элла открыл розовый детский кожаный рюкзачок, который был у нее на спине, и достала небольшой мешочек и протянула его Хавьеру с Джаннет.

— Съешьте это и перестаньте ругаться.

— …… Что это?

— Это желе, который сделал мой дядя. Не ешьте желтый. Это мой любимый.

Еда, которую приготовил Чжо Мин Джун. Это могло быть и просто желе, но оно все равно считалось едой. Глаза Хавьера засверкали. Он с большим предвкушением взял один кусочек желе и положил его в рот. Тот, который он выбрал, был настоящим желе.

— Яблочный. О…… то, что он не слишком долго жуется, говорит о том, что он не использовал желатин.

Пока Хавьер выносил вердикт, Джаннет украдкой протянула руку. Вскоре после этого Элла расплакалась:

— Я же говорила вам не есть желтую!

Джаннет, казалось, не обратила на это внимание и спокойно положила кусочек желе в рот. Всё, как и сказал Хавьер. Может быть, он думал о детских зубах, но можно было оценить, сколько заботы он вложил в желе, судя по тому, насколько он был мягким и сладким, а не резиновым.

— Вкусно.

— …… Она сказала, он вкусный. Украв это желе!

— Ты дала его нам.

— Те, что с лимонным вкусом, мои.

Элла крепко сжала кулаки и затряслась. Джаннет натянула такую крошечную улыбку, что ее можно было и не заметить, если не приглядываться, и сказала Элле:

— Я сделаю для тебя такое же желе. Даже еще вкуснее. У меня хорошо получается готовить желе.

Похоже, Элле на секунду показалась эта идея заманчивой, но она сразу же заговорила гневным голосом:

— Не похоже, что ты вернешься, если проиграешь. Даже я это знаю. Я тоже взрослая, понятно?

— Взрослая?

— Я взрослая. Я даже могу сама помыть голову своей кукле.

Элла широко расправила плечи, словно красовалась. Глядя на это, даже Джаннет растаяла. На самом деле она даже подумывала о том, чтобы протянуть руку и потрепать Эллу по макушке. В этот момент Хавьер заговорил:

— О, судьи начинают оценивать блюда.

Услышав это, Джаннет повернула голову. Рэйчел стояла впереди и начала медленно говорить:

— На этот раз было немного сложнее. Мин Джун помогал вам, но учитывая то, что для всех вас это был первый раз, когда вы готовите это блюдо, думаю, вы все хорошо постарались. Поэтому немного жаль, что в нашу команду мы можем выбрать только четверых из вас.

Чжо Мин Джун просто молча смотрел на полупустые тарелки. Сейчас он мог думать только об одном:

«…… Нам придется всё это выбросить».

В юности его родители были довольно строгими. Они были из тех людей, которые говорят съедать все до последней крошки, чтобы в чашке не оставалось даже рисинки, и они не одобряли, если ты оставлял еду на тарелки или ковырялся в ней. Помни о том, как фермеры обливались потом, взращивая нам этот рис. Это было клише, но даже так оно застряло в его сознании.

Сейчас все уже было по-другому, и он скорее навредит своему телу перееданием, когда уже наелся, и тогда он, наверное, скажет это всё выбросить, но…… он на самом деле в итоге больше волновался о важности ингредиентов, чем о своих родителях. Казалось, что все ингредиенты шепчут ему: «Ты действительно хочешь нас выбросить? Даже несмотря на то, что тебя так хорошо воспитали?».

— Мин Джун?

— …… да, да?

Чжо Мин Джун с удивлением посмотрел по сторонам, когда вдруг услышал голос Рэйчел. Андерсон щелкнул языком, поцокав, а затем сказал:

— Она задала тебе вопрос. Ты бы хоте что-нибудь сказать претендентам?

— А……

Чжо Мин Джун издал какой-то шум, посмотрев на кандидатов. На него были направлены самые разные взгляд. Из-за того, что он постоянно, пока они готовили, придирался к ним, некоторые смотрели на него не самым добрым взглядом…… в то время как был один человек, который смотрел на него с благодарностью с самого начала.

Тем не менее эти взгляды были лучше, чем когда они впервые ступили на «Остров Роуз». Такого никак не могло случиться. Они увидели это своими собственными глазами. Ценность, которой обладало имя Чжо Мин Джуна, не была придумана и преувеличена. Они видели, что он «настоящий» шеф-повар.

Даже если они не хотели признавать этого, они не могли не признать. Даже те, кто думал, что он ничего из себя не представляет, потому что у него не было опыта, уже не могли относиться к нему так легкомысленно. На Чжо Мин Джуне было всё внимание, и он размышлял, что бы ему сказать, а потом заговорил:

— Как-то так получилось, что я сильно к вам придирался. Мне кажется, я, наверное, и голос повышал, поэтому если кому-то было неприятно, я хочу сказать, что я прошу прощения.

Он не получил никакого ответа. Он продолжил спокойно говорить.

— Четверо из вас станут частью моей семьи, в то время как остальные не смогут разделить с нами этот путь. Однако даже если мы работаем в разных ресторанах, так как я верю, вы все будете работать на кухне, я верю, что, грубо говоря, мы с вами в одной лодке. Давайте наслаждаться этим путешествием вместе.

Два или три человека начали тихо аплодировать, а потом перестали. Рэйчел сказала:

— Я объявлю тех, кого мы отобрали.

€

— …… Наконец, наша очередь.

И ученики, и помощники поваров были уже отобраны. У духовки пекари проходили свое отдельное испытание вместе с Лизой. Теперь пришло время проверить шефов-де-парти. Хавьер посмотрел на Джаннет и сказал:

— Как ты думаешь, что мы будем готовить?

— Мне на самом деле без разницы. Не важно, что это будет, меня выберут.

— …… Теперь я завидую твоей уверенности.

Если бы Хавьер видел руки Джаннет, если бы он видел эти слегка трясущиеся руки, он бы так не говорил. Однако Хавьер не видел их. Но Элла видела. Элла хрюкнула, покачивая ногами, которыми она болтала, и спрыгнула со стула. Затем она подошла к Джаннет и вытянула мизинчик.

— Ты действительно приготовишь мне лимонное желе?

— …… А?

— Ты до этого говорила. Ты сказала, что сделаешь мне лимонное желе. Хотя оно, наверное, будет не таким вкусным, как у моего дяди.

Джаннет просто молча посмотрела на Эллу, выслушав ее дерзкую речь. Элла широко открыла глаза и смотрела на Джаннет, словно пыталась остаться победительницей в «гляделках». Джаннет тоже вытянула мизинчик.

— Я сделаю его для тебя. Даже еще вкуснее.

Ее руки больше не дрожали. Джаннет отпустила палец и пошла. Было довольно забавно наблюдать, как 27 кандидатов одновременно встали. Рэйчел встала перед ними и сказала:

— Ввиду размеров кухни, думаю, вам будет сложно проходить испытание всем вместе. Четырнадцать человек, пожалуйста, проходите на кухню. Остальные, пожалуйста, подождите в офисе. Вы не должны знать, что вы будете готовить до тех пор, пока не зайдете на кухню и не начнете непосредственно готовить.

Рэйчел показала на центр группы, когда говорила. Прямо между Хавьером и Джанне. Глядя на спину Хавьера, когда он шел на кухню, Джаннет пошла за Исааком, который проводил остальных в офис.

«Мне нужно было встать на шаг поближе».

Ей казалось, что было бы менее волнительно закончить первой. Конечно, люди, которые готовили сейчас, тоже должны будут подождать, пока она будет готовить…… но по крайней мере они уже в определенном смысле смогут ощутить, как они себя показали.

Джаннет села на диван, расположенный в углу, и откинулась на его спинку. Ее сердце бешено билось. Конечно, еще бы не билось. Рэйчел Роуз. Это имя много значило для жизни Джаннет. Когда она не могла найти причину, чтобы продолжать жить еще один день, именно это имя дало ей надежду.

Причина не была такой уж значительной. Наоборот, это было очевидно, а также как-то по-детски. Рэйчел Роуз была той, кто доказала, что можно взобраться на вершину мира, будучи женщиной. Кухня. В маленькой «стране», наполненной опасными ножами и огнем, она была…… шефом, который смог своим женским телом протиснуться мимо грубых парней.

Честно говоря, когда у нее впервые появилась мечта стать шеф-поваром, ее не так уж интересовало имя Рэйчел Роуз. В мире было много шеф-поваров, и казалось, быть ее фанатом, просто потому что было не так много поваров-женщин, неправильно.

Однако когда она начала познавать кухню, она стала думать по-другому. Работа была тяжелее, чем она ожидала, и выносливость женщины была меньше, чем она думала. Если бы она показывала хоть малейшие признаки усталости, шеф-повара на кухне сказали бы: «Ты снова ведешь себя как девчонка?». Джаннет до смерти ненавидела это выражением, так сильно, что стискивала зубы и шла вперед. Когда она чувствовала, что вот-вот умрет, она говорила себе: «Если я умру, то умру», — и взваливала на себя пакеты и готовила ингредиенты.

Поэтому каждый раз, когда она чувствовала себя просто ужасно, и ей казалось, что она больше не может, про себя думала:

«Как Рэйчел через это прошла?»

Конечно, она никак не могла это узнать, но она была уверена в одном. Рэйчел смогла пройти через это. Поэтому ей нужно было точно упорно продолжать дальше. Она не могла прибегать к тому факту, что против поваров-женщин было направлено много микроактов агрессии. Как бы плохо ни было, наверное, ей было не так плохо, как Рэйчел.

Она работала так, пока в том же ресторане ее не повысили до шефа-де-парти. Так как она была так хороша, что все на кухне говорили, что она будет следующим су-шефом, результаты ее упорного труда были очень сладки.

Но причина, по которой она подала заявление об уходе и пришла сюда, была очень проста. Когда она услышала, что Рэйчел собирала новую семью, у нее все невыносимо зачесалось. Она хотела быть частью семьи Рэйчел, так как она писала новую главу в истории. Вот почему.

«…… Так значит, вот это Мин Джун».

Джаннет подумала о желе, которое она съела. Оно было хорошим. Только посмотрев на это желе, она могла судить об уровне его подготовки. То, как он готовил перед кандидатами на место помощников повара, тоже выглядело очень выдержанно и безупречно.

«Однако место ее любимой ученицы будет моим».

Она могла упорно продолжать свою карьеру повара благодаря пинку, который она получила от Рэйчел. Рэйчел уже была учителем Джаннет в ее сердце. Поэтому она хотела, чтобы Рэйчел ее приняла. «Вы выросли в великолепного шеф-повара. Потрясающе». Она хотела услышать эти слова от Рэйчел.

Поэтому на лице Джаннет вспыхнула ярость, когда она вошла на кухню час спустя. Чжо Мин Джун взглянул на Джаннет. Так как Джаннет не отводила взгляд и продолжала смотреть ему в глаза, он испугался и прошептал Андерсону:

— Эта девушка смотрит на меня.

— …… Сними ты с себя корону принцессы. Иначе я расскажу Кае.

— Нет, она не так смотрит…… она уставилась на меня. Я сделал что-то не так?

— Откуда мне знать, когда даже ты сам не знаешь? – дерзко ответил Андерсон.

Однако Чжо Мин Джун не мог не поглядывать на эту женщину время от времени. И то, что она смотрела на него так, словно пыталась бросить ему вызов, был не единственной причиной.

«Уровень готовки …… 8».

Она была единственным кандидатом с уровнем готовки 8. Это означало, что если она сможет показать свои истинные способности, очень велик шанс, что они будут работать вместе.

Глядя на это, он не мог не удивиться. Чжо Мин Джун знал, что означал уровень готовки 8. Девушке на вид было максимум не больше 30. Конечно, у Андерсона и Каи тоже был уровень готовки 8, но …… именно Андерсон получал элитные уроки по готовке от своих родителей, известных шеф-поваров, с самых ранних лет, а природные таланты Каи могли с легкостью превзойти способности гения. Эти двое не шли в сравнение со среднестатистическими людьми.

— Сначала я расскажу, что мы собираемся готовить. Фирменное блюдо. О, вижу, что никто из вас не удивлен, и думаю, что все этого ждали.

Это было понятно. Шеф-де-парти возводил тебя уже на тот уровень, когда тебя можно было называть шеф-поваром. Быть шеф-поваром означало, что твой особый нюх, а также философия приготовления блюд, развились до определенного уровня. Конечно, еще не до конца, но нужно было обладать определенной проницательностью и знаниями, чтобы обсуждать рецепт с су-шефами или главными шеф-поварами.

Вот почему многие рестораны просили фирменное блюдо шеф-повара, когда искали нового шефа-де-парти.

— Если этот ингредиент есть на нашем складе, вы можете брать всё что угодно.

Это произошло, когда говорил Чжо Мин Джун. Исаак, который стоял в холле, посылал рукой Рэйчел сигналы. Посмотрев, как Исаак какое-то время посылал эти сигналы, Рэйчел вдруг поняла, и у нее вырвалось «Ах». И она прошептала Мин Джуну на ухо. Чжо Мин Джун изменился в лице, потом притворился, что закашлялся и продолжил:

— …… Хмм-хмм, видимо, все что угодно кроме икры и фуа-гра.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 169. Благосклонное жюри (часть 5)**

Чжо Мин Джун посмотрел на кандидатов. Морщинки на их лбах говорили о том, насколько быстро их мозг сейчас работал.

Он посмотрел в холл. Там сидели шефы-де-парти, которые готовили в первой группе, а также выбранные помощники и ученик повара. Когда Элла, которая сидела за столом, встретилась глазами с Чжо Мин Джуном, она улыбнулась и помахала ему рукой, а на ее лице отразилась сильная взволнованность. Чжо Мин Джун улыбнулся и бросил взгляд рядом с ней.

«Хавьер. Нынешний лучший кандидат».

Если только у кого-нибудь из остальных 13 участников навыки не будут лучше, чем у него, его, скорее всег, выберут на место шефа-де-парти.

Блюдо, которое он продемонстрировал не было основным блюдом, это была закуска. Честно говоря, это был самый умный ход приготовить такое блюдо. Когда у тебя мало времени, как в данном случае, закуска подходила лучше, чем горячее, чтобы показать свои навыки.

Закуски Хавьера были уникальными. Он слегка размягчил раковину моллюска под названием «узкий черенок» и завернул ее в кусочек кальмара идеального размера, положил сверху икру карпа, затем присыпал сверху немного высушенным шалфеем и тимьяном, чтобы было похоже на снег. Потом он подкоптил яичный белок и поставил закуску в холодильник, чтобы дать ей остыть. Это был финальный аккорд его блюда.

На первый взгляд кажется, что это довольно просто. На самом деле блюдо стоило всего 7 баллов. Однако нельзя было сказать, что оно было невкусным по сравнению с блюдами на 8 или даже 9 баллов. Аромат трав и уникальный аромат морепродуктов прекрасно сочетались, все это дарило…… такое ощущение свежести, что Чжо Мин Джун оценил его как одно из лучших блюд, которое он когда-либо пробовал.

«Мы можем ставить это в меню прямо сейчас».

Это было мнение Рэйчел. Чжо Мин Джун думал так же. В то же время он и возбудился. Блюдо на 7 баллов. Если бы ему сказали приготовить его, он определенно смог бы. Однако если бы его попросили приготовить блюдо на 7 баллов, о котором бы так же отзывались, он уже был не уверен, что у него получилось бы.

До этого момента это был побочный эффект фокусирования только на оценке блюда. Пустая скорлупа, которая покоилась на величии и мастерстве. Черты, которые часто проявляли злодеи в фильмах или драмах про кухню, черта, которая была и у самого Чжо Мин Джуна.

«Мне надо это приготовить».

Он не волновался. Он просто был еще молод, и так как он смог так рано понять это блюдо, он сможет быстро его приготовить. Еще он чувствовал новый прилив сил. Он смог установить причину этого чувства неудовлетворения, которое он некоторое время испытывал.

Взгляд Чжо Мин Джуна стал серьезным. Теперь ситуация была совершенно другой, чем когда готовили помощники повара. В отличие от ситуации с помощниками Чжо Мин Джун не мог дать шефам-де-парти рецептов. Прежде всего, задание заключалось в приготовлении фирменного блюда. Другими словами, у них была полная свобода, и в конце они будут на одном уровне с Мин Джуном как шефы-де-парти. Если он будет говорить им, что они делают неправильно, то все может закончиться огорчениями.

Поэтому как только они начали готовить, Чжо Мин Джун не мог оторвать взгляда от кончиков их пальцев. Как они выбрали ингредиенты и готовили их. Как они управлялись с ручкой и ножами, и их знания, которые демонстрировались через рецепты.

Как только он принял их как соперников, у которых можно поучиться, он стал ощущать от их движений другие эмоции. Даже отталкиваясь от плохих привычек, которые они демонстрировали, Чжо Мин Джун смог увидеть, чего он должен остерегаться.

«Говорят, что готовка — это то, чему ты учишься, заглядывая через плечо……»

Эта фраза казалась реалистичной. Чжо Мин Джун очень заинтересовался Джаннет. Не потому что у нее был самый высокий уровень готовки. А потому, что она интересно выбирала ингредиенты.

«Лимонное масло и груша. Ризотто со вкусом мяты. Сверху жареный лосось……»

Ризотто было капризным блюдом. Нужно было долгое время оставаться сосредоточенным, и, чтобы приготовить идеальное ризотто, нужно точно рассчитать количество ингредиентов с самого начала. Как только бульон прокипит, нельзя ничего к нему добавлять, потому что рис может разбухнуть.

Поэтому было сложно добавлять много ингредиентов в ризотто. Нужно найти равновесие между всеми ингредиентами, удостоверившись, что все вкусы не перебивают друг друга. Чжо Мин Джун продолжал с любопытством смотреть на блюдо Джаннет.

Не так много времени прошло как любопытство переросло в восхищение. Блестящее зеленое ризотто лежало на тарелке, и, когда жареный лосось, сбрызнутый оливковым и сливочным маслом, занял свое место на вершине…… кушанье превратилось в блюдо на 9 баллов.

«…… Никогда не видел, чтобы кто-нибудь так просто приготовил блюдо на 9 баллов».

И у Андерсона, и у Каи был уровень готовки 8. Однако даже если бы они стояли на том же самом месте, они бы не смогли с легкостью сделать такое идеальное блюдо, как Джаннет.

Опыт. Много времени прошло с того момента, как Чжо Мин Джун увидел кого-то, кто подходит под это слово. Она была еще так юна, что сложно было поверить, что она была на уровне шефа-де-парти.

— …… Андерсон, где резюме?

— Подожди-ка. О, вот.

Получив от Андерсона резюме, Мин Джун начал читать информацию о Джаннет. Затем у него вырвалось небольшое «вау». Название ресторана, в котором она раньше работала, было ему знакомо. Пьерро Гарниш. У этого ресторана было три звезды уже почти 20 лет.

— Зачем тебе? Ты ей заинтересовался?

— Конечно. Учитывая то, что я уже увидел, ее готовка просто незабываема.

— …… То зеленое ризотто? Не знаю. Похоже на обычное веганское блюдо.

— Если бы оно было веганским, она бы не стала класть туда молочные продукты или рыбу.

— Тогда в лучшем случае блюдо для рыбоедов?

— Даже если и так, это не повод снижать баллы. Что действительно важно, так это вкус.

— Проблема в том, что блюдо типичное.

— Думаю, ты не обратил внимание на то, как она готовит.

Чжо Мин Джун посмотрел на Андерсона взглядом типа «Я знал это». Андерсон, выпустив свои иголки, ответил:

— Нет, ты думаешь, что я могу смотреть за всеми этими поварами?

— Я смотрел.

— Вы двое. Прекратите и идите сюда. Нам нужно судить.

— …… Извини.

После слов Рэйчел Андерсон ответил ворчащим выражением лица и сердито пошел. Некоторые из кандидатов даже рассмеялись, глядя на него. Рэйчел подошла к первому претенденту и спросила:

— Исходя из того, что я видела, вы отварили курицу в соусе, а затем потушили ее с безе.

— Да. Я приготовил соус из апельсинового сока и капли соевого соуса.

Чжо Мин Джун отрезал небольшой кусочек куриной грудки и положил его себе в рот. Это был довольно забавный вкус. Влажное безе хорошо сочеталось с куриной грудкой, а куриная грудка не была слишком сухой. Но это не потому что он ее отварил.

Люди часто думают, что если сварить мясо, вода проникнет в него и сделает его более сочным. Не то чтобы такой ход мысли совершенно неправильный. Но это относится только к мясу, которое было замариновано с солью, и у которого повысилась его внутренняя соленость.Если так замариновать, смахнуть соль, а затем положить мясо в соус, бульон или соус хорошо впитается благодаря осмосу.

«Приготовление еды — настоящая наука».

С течением времени стали появляться даже люди, которые занимаются молекулярной кухней дома. Чжо Мин Джун взял слово:

— Это блюдо, которое показывает вам, что шеф-повар с хорошими базовыми навыками должен уметь делать. Куриная грудка была превосходна, а безе легким. Эти два ингредиента создали великолепное сочетание.

— Спасибо, — кандидат улыбнулся и ответил на слова Мин Джуна.

Вне зависимости от того, получится стать частью «Острова Роуз» или нет, получить такую оценку от Чжо Мин Джуна — великолепная возможность. Это был шанс получить оценку от того, кто официально обладает самым чувствительным языком в мире. Кроме того, рядом с ним была легендарная Рэйчел. Можно ли было представить еще более роскошный экзамен?

Было бы здорово, если бы все кандидаты получили хорошие оценки, но там были и такие блюда, которое было очень сложно похвалить. Не важно, получились ли они такими из-за волнения или отсутствия таланта. Блюдо перед ними было единственное, через что судьи могли оценить их.

— Мусс из сладкой картошки и мусс из трески…… честно говоря, когда я наблюдал за тем, как вы готовите, я хотел скорее попробовать ваше блюдо. Однако два этих вкуса вообще не сочетаются. Мистер Крис. В чем причина? Рецепт неверный или вы не смогли проследовать ему?

— Честно, этот стейк приготовлен хорошо. Но это всё. Соус из яблочного уксуса и вина. Называть это блюдо фирменным…… Мне кажется, оно слишком простое. И сочетание двух этих вкусов в соусе вышло на первый план.

— Все ингредиенты приготовлены хорошо. Однако, если бы вы спросили меня, сочетаются ли они, мне было бы сложно ответить «да».

Почему казалось, что они все все равно так далеки от ризотто Джаннет? Чжо Мин Джун немного устало посмотрел на Джаннет. Может быть, потому, что они оба были из Азии, поэтому он чувствовал странное родство, но Джаннет холодно посмотрела на него в ответ даже без капли дружелюбия. Рэйчел сказала:

— Сочетание груши и мяты…… бульон был на основе куриной грудки?

— Да. Во фруктовом ризотто, я думаю, использовать куриный бульон — это лучший способ раскрыть вкус.

— Чувствую освежающим вкус риса, а не груши и мяты…… он скорее мягкий, а не острый. Хмм…… вы использовали лимонное масло?

— Да. Вы действительно всё знаете.

Взгляд Джаннет, когда она говорила, практически как будто была в восторге, был довольно нежным. Он очень отличалось от того, как она смотрела на Чжо Мин Джуна. От этого он немного расстроился. Но это расстройство прошло в тот момент, когда он положил ложку ризотто с лососем себе в рот. Чжо Мин Джун взволнованно заговорил. Он выглядел, как самый счастливый человек в мире. На лице было больше счастья, чем когда он подходил к другим кандидатам.

— Это очень хорошо! Мне было интересно, как вы справитесь с горьким привкусом мяты, но сладость груши помогает отбить горечь. Освежающее, но в то же время жирное лимонное масло помогает рису проскользнуть более гладко…… не говоря уже о лососе. Вы его прекрасно сбрызнули маслом, без единой помарки. Потрясающе.

— Да. Спасибо.

По сравнению с взволнованным голосом Чжо Мин Джуна голос Джаннет был сдержанным. Андерсон тоже не был приветливым, но Чжо Мин Джун что ее холодность была практически ядовитой. Он чувствовал, что его ненавидят, и поэтому удрученно задал вопрос Андерсону:

— У людей обычно складывается плохое первое впечатление обо мне?

— Не могу честно ответить «Нет».

— …… Все казались милыми до этого момента.

После того как они попробовали еще несколько блюд, пришло время обсудить, кто что думает. Казалось, Джаннет он не очень нравился, но Чжо Мин Джуну она понравилась. Ему понравилась и ее еда. Чжо Мин Джун решительно высказал свое мнение.

— Джаннет Пэй. Думаю, мы должны взять этого человека на борт. Рецепт был великолепен, и я не смог найти какие-либо ошибки в ее готовке. Было и много других хороших кандидатов, но она единственная, в ком я уверен, что она лучше меня.

Это был довольно страстный решительный бросок. Глядя на то, как Мин Джун ведет себя словно фанат Джаннет, Андерсон грубо ответил:

-…… Как мило с твоей стороны. Ты так настойчив, хотя она с тобой так холодна.

— Важна еда. Если готовят хорошо, мне даже не важно, заклинают ли они своим холодом бурю.

— Думаю, вот почему ты вел себя так же с Кайей.

Чжо Мин Джун не ответил. Он посмотрел на Рэйчел и снова спросил:

— Давайте возьмем ее. Этого человека.

€

— Должно быть, нам суждено было встретиться вот так снова.

Джаннет искоса посмотрела на Хавьера, который радостно протягивал ей руку. Пожимая ему руку, она сказала:

— Так как решено, что бы не просто прохожие в жизни друг друга, думаю, одного рукопожатия достаточно.

— Поздравляю. С тем, что тебя выбрали.

— Мисс Джаннет, тебя тоже выбрали. Ты говоришь так, словно тебя это не касается.

— Просто зови меня Джаннет. Меня тошнит от «Мисс Джаннет».

— Нет проблем. Джаннет. А, мистер Мин Джун и мистер Андерсон.

Хавьер, сияя, пошел к ним. Чжо Мин Джун пожал плечами и ответил:

— Я тоже просто Мин Джун.

— Ладно. Мин Джун. Тогда, пожалуйста, зовите меня Хавьер.

— Эта скорлупа узкого черенка и кальмар…… Не знаю, как это назвать. В любом случае это блюдо было очень хорошим. Давайте работать вместе, — сказал Чжо Мин Джун, улыбнувшись. В холле все девять новых членов их семьи знакомились друг с другом. Было похоже на вечеринку. Андерсон не запомнил всех имен, да и не видел необходимости их запоминать, но Чжо Мин Джун был другой. Запоминание было одной из его особенностей. Глядя, как Чжо Мин Джун ходит и лично приветствует каждого, Андерсон покачал головой и сказал:

— Я даже не могу себя так вести.

— Вы не казались таким уж плохим по телевизору.

— Кто бы делал пакости на телевидении? Это глупо, не говоря уже о том, что плохо, — проворчал он в ответ, но даже такой ответ казался приятным.

Хавьер улыбнулся и сказал:

— Было бы здорово, если бы вы звали меня Хавьер. Могу я называть вас просто Андерсоном?

— Это не здорово.

Это был не голос Андерсона. Хавьер посмотрел вниз, следуя за детским голосом, прозвучавшим в его ушах. Элла самоуверенно подняла вверх подбородок, словно это она была хозяйкой этой скромной вечеринки. Расстраивало только то, что она не была одета в платье, а просто в футболку в цветочек и желтые шорты. Андерсон спросил немного дрожащим голосом:

— Почему нет?

— Дядя Мин Джун сказал, что надо называть людей по тем именам, которые им нравятся больше всего.

— …… И что же это за имя, которое мне нравится?

Андерсон ощутил странную тревогу, схватившую его за ноги. Элла озорно рассмеялась и ответила:

— Дядя Ддуксам!

— …… Я так и знал. Почему эта чепуха постоянно……

— О чем она говорит? Ддуксам?

— Да так. Забудь об этом. И……

Андерсон думал, говорить ему или нет, что имя это было дуксам, а не ддуксам, а потом замолчал. Эта информация не сыграет в его пользу. В этот момент Джаннет сдалал глоток воды с газом, а потом сказала:

— Вы уже такой дружелюбный. Хотя было бы лучше не проявлять столько дружелюбия пока.

— Почему нет?

— «Остров Роуз». Это место снова зацвело. Это означает, что ничего еще не решено. И в числе того, что еще не решено……

Джаннет говорила резко, словно солдат.

— За какую зону будет отвечать каждый шеф-де-парти. Чтоб вы знали, я забиваю закуски.

— …… А что ты будешь делать, если мне тоже интересно заниматься закусками? — вызывающе спросил Андерсон.

Джаннет уверенно ответила:

— Вам придется посоревноваться со мной.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 170. Перекрывающиеся тени (часть 1)**

— Оо……

Элла задумалась и схватила себя за щеки. Глядя на Эллу, Джанет уверенны голосом спросила:

— Что думаешь? Вкуснее, да?

— …… Мне больше нравятся те, что делает дядя Мин Джун.

— Хорошо. Ты можешь любить, что хочешь. Но как тебе на вкус?

Элла просто молча поджала губы на вопрос Джанет. Она злилась, потому что Джанет приготовила гораздо более вкусный мармелад, чем Мин Джун. Ее угрюмое выражение лица и было ответом. Чжо Мин Джун пожал плечами.

— Элла. Правильнее будет сказать, что мармелад вкусный, если он действительно вкусный.

— Мармелад дяди тоже вкусный.

Может быть, она не хотела говорить, что Чжо Мин Джун проиграл, даже под страхом самой смерти. Элла заплакала от разочарования. Можно ли было найти другого такого страстного фаната? Джанет строго спросила:

— Я стала злодеем?

— Нет, не злодеем, наверное просто злой ведьмой, которая докучает волшебнику.

— …… Меня достаточно часто называют ведьмой.

Он сказал это шутя, но ответ Джанет был довольно серьезным. Чжо Мин Джуну показалось, что у него по спине пробежали мурашки, и он посмотрел на Джанет. Она сказала, что она тайванка или японка? Она очень отличалась нот корейцев, поэтому сначала он почувствовал некое родство с ней, но чем больше он узнавал Джанет, тем больше понимал, что ее очень сложно понять.

«Судя по тому, как она обращается с Эллой, она не такая уж плохая».

Конечно, сложно определить характер человека только по тому, как он относится к детям. Однако лицо Джанет всякий раз, когда она говорила с Эллой, выражало любовь. Создавалось впечатление, что она смотрит на своего собственного ребенка. Если это человек, который мог любить так любить чужого ребенка, Чжо Мин Джун подумал, что должно быть, это хороший человек.

«Но она все равно колючая по отношению к остальным людям».

Андерсон тоже был такой же колючий, поэтому он на самом деле не пытался заговорить с Джанет. Шефы-де-парти знакомились друг с другом, так же как и пекари. Нечего и говорить об ученике. Естественно, ученику было сложно так просто говорить с шефами-де-парти.

Распространенный стереотип, связанный с западными странами, заключается в том, что по мнению многих, там существуют только горизонталь отношений безо всякой иерархии. Конечно, все зависело от компании. Но таких отношений точно не было в ресторанах.

Причину, по которой иерархия в ресторане утрирована, можно объяснить природой самой профессии. Нужно, чтобы было именно так. Когда ресторан наводняли посетители, на кухне все закипало. Неизбежно люди становились хаотичными в таких ситуациях. Чтобы все идеально работало, была жизненно необходима жесткая система руководства.

«…… Думаю, у шефам-де-парти действительно незачем быть дружелюбными друг с другом».

В любом случае мы будем работать в разных секциях, поэтому наши дорожки будут пересекаться не так частою Но это касалось только эффективности на кухне. Как бы то ни было, пока не случится что-то странное, они были коллегами, которые работали вместе много лет. Если им неловко видеть друг друга, наверное, с этим чрезвычайно сложно справиться.

С учетом этого.

— Попробуй это! Это пирог с заварным кремом, который сделала мисс Лиза. Это лучший пирог, что я когда-либо ел!

Хавьер вел себя довольно вальяжно. Положительная аура, казалось, окутывала все его тело, и на самом деле он и был таким человеком. Лиза слегка смущено сказала из-за спины Хавьера:

— Пожалуйста, не расхваливай его так сильно.

— Я не расхваливаю его. Я просто правду говорю?

— Даже говорить правду – это похвала. Мой хлеб на таком уровне.

— …… Думаю, у меня не было причин расхваливать его.

Лиза озорно посмеялась в ответ на слова Хавьера. Чжо Мин Джун был удивлен. Лиза была похожа на Джанет, но по-другому. На ее лицо редко можно было увидеть такую лучезарную улыбку.

— А, Мин Джун. Что ты делаешь. Вот, съешь это.

— Ты расхваливаешь его и завышаешь мои ожидания, а потом даешь мне такой крошечный кусочек? – сказал Чжо Мин Джун разочаровано.

На тарелке был только один кусочек пирога размером с палец. Корочка была хрустящей и слоистой, а расплавленный сыр и сушеные помидоры были запечены сверху. Пирог с заварным кремом. Это был пирог, который часто на ужин ели французы. Хавьер лучезарно улыбнулся.

— Мы шефы. Ты должен прочувствовать эстетику от одного кусочка.

Это правда. Чжо Мин Джун положил кусочек пирога в рот и медленно прожевал его. Может быть, потому что это был пирог, но в нем чувствовалось масло. Вкус, растекающийся по его рту, был сладок, а маслянистый вкус сыра был сильным. Чжо Мин Джун молча подумал об этом. Откуда был этот сыр? Он прошерстил память, пытаясь вспомнить название, и понял, что он был прав, когда присмотрелся повнимательнее. Чжо Мин Джун довольно сказал:

— Это сыр Грюйер. Сильный вкус масла.

— Ты в самом деле угадал.

— У сыра Грюйер яркий вкус. Элла, ты, должно быть, счастлива. Мама печет тебе такой хлеб каждый день?

— Да. Но я люблю мармелад больше, чем хлеб.

Лиза строго посмотрела на Эллу. Глядя на то, как Элла отвернулась от строгой Лизы, Джанет тепло улыбнулась. Конесно, выражение ее лица стало прежним, как только она встретилась глазами с Чжо Мин Джуном.

— Джанет, ты, видимо, очень любишь детей.

— …… Да кто не любит детей?

— Они то тут, то там. Говорят, они шумят и раздражают.

— Ух, но я тихая. И я не раздражаю людей.

— Да. Это потому, что Элла хорошая девочка.

Чжо Мин Джун ласково улыбнулся протестующей Элле, которая выглядела так, словно с ней поступают несправедливо. Элла посмеялась и спросила:

— Но дядя, что ты будешь готовить? Тетя Джанет сказала, что она готовила за…зак….. еще раз как это называлось?

— Закуска?

— О, да! Тетя сказала, что это будет ее работа. А как же ты, дядя?

— Еще не решили.

— Хочу, чтобы дядя готовил мармелад.

Джанет, которая слушала Эллу, рассмеялась. Она начала смеяться, пытаясь сдержаться, но может быть, она почувствовала себя смущенной от взглядов, который обернулись на нее, и она прикрыла рот рукой и отвернулась. Лиза подошла к Джанет и сказала:

— Тебе, наверное, очень нравится моя дочь.

— …… У тебя прекрасная дочь. Я тебе завидую.

Не только казалось, что она говорит правду, но в голосе Джанет была какая-то тяжесть. Но Лиза – это Лиза. Она не запаниковала, а ответила своим тяжелым голосом.

— Она моя самая большая гордость и радость.

— Вижу, вы поближе познакомились, но не думаете ли вы, что это слишком похоже на документальный фильм?

— Я же не даю каких-то советов, как жить, или что-то вроде этого?

— Не все документальные фильмы делятся жизненными советами. Сейчас вместо документальных фильмов, хмм…… что бы подошло?

— На кухне обычно комедия или драма, — ответил Чжо Мин Джун, словно смеясь.

Хавьер улыбнулся и сказал:

— Драма подойдет. Думаю, комедия была бы слишком утомительной.

— Так значит, что бы ты хотел готовить, Хавьер?

— Приношу свои извинения Джанет, но я тоже хочу готовить закуски.

— Вы будете дублировать друг друга. Закуски всегда были популярной секцией?

— Нам это подходит, — раздался голос позади Чжо Мин Джуна. Это был Андерсон.

Чжо Мин Джун посмотрел на него и спросил:

— Я думал, ты тоже хотел готовить закуски. Куда ты планируешь перейти?

— На секцию пасты.

— …… Хмм.

Чжо Мин Джун скрестил руки и приставил кулак к подбородку. Ее называли секцией пасты, но на самом деле это была секция, занимающаяся всеми крупами, в том числе и ризотто. Это была та секция, которой интересовался и Чжо Мин Джун.

В каждом ресторане секции делились по-разному. Китайские рестораны обычно делили их на секции лапши, огня и ножей, а западные делили их по-другому – по размеру. Рыба, мясо, крупы, можно было разделить их, отталкиваясь от ингредиентов…… или секции сковороды, духовки, кастрюли и т.д., можно еще разделить на основе инструментов.

Рэйчел сказала всем, что будет пять секций. Главная, которая будет отвечать за мясо, рыбу или стейки. Секция закусок, готовящая супы и муссы, карпаччо, севиче и другие подобные блюда. Секция, посвященная пасте, ризотто и остальным блюдам, связанным с крупами. Секция десертов и всего, что связано с выпечкой и тортами, пудингами и остальными блюдами, была для кондитера Лизы, а оставшейся секцией была……

«Молекулярная кухня».

Рэйчел ушла до того, как начала развиваться молекулярная кухня. Мин Чжо было интересно, как много Рэйчел знала о ней, но Рэйчел была уверена. Это было словно что-то, во что она верила.

Одно было ясно точно, Чжо Мин Джун не думал о том, чтобы выбрать молекулярную кухню. Ему было явно интересно, но он ничего о ней не знал. Если бы он встал на молекулярную кухню, пришлось бы начинать с уровня новичка. Он не был уверен, что действительно сможет быть шефом-де-парти в этой секции.

Если принять во внимание его способности, наилучшей секцией для него были закуски. Закуски были тем блюдом, которое требовало филигранного мастерства, когда нужно было выбрать идеальную пропорцию ингредиентов. Его система позволяла ему находить, что в блюде не так, мгновенно, отталкиваясь от количества очков, которое стоило это блюдо.

Но секция, на которую хотел Мин Джун, была секция с пастой, куда хотел и Андерсон, или главная. Большинство закусок требовали упорства и терпения, а не реакции время от времени, и кроме того, Чжо Мин Джун хотел сражаться со временем и концентрироваться на пасте или стейке, где ему нужно было бы вести свою игру и всегда быть сосредоточенным. Это больше подходило его стилю. Чжо Мин Джун, который раздумывал над своим выбором, вздохнул и сказал:

— Но кого это волнует, если мы так это обсудим. Это неутвержденный способ распределять секции.

— Поэтому важно, что мы так обсуждаем. Нам нужно, по крайней мере, сказать, чем мы хотим заниматься, и подумать об этом, чтобы не складывалось впечатление, что нам платят за то, что мы ничего не делаем.

Чжо Мин Джун пожал плечами в ответ на слова Хавьера.

— Не знаю. Мне все равно не платят.

— Пф, почему это стало проблемой? У тебя есть кредитная карта Рэйчел, и она оплачивает твое проживание.

— В любом случае, меня это все равно не особо заботит. О, я уверен в одном, — сказал он твердо. – Я не буду заниматься молекулярной кухней.

€

— 4 996, 4 998, 4 999……

Чжо Мин Джун посчитал, а потом посмотрел на свой телефон какое-то время и нажал «Обновить». Вскоре на его лице расплылась широкая улыбка.

— Пять тысяч человек!

— …… Ты, ты специально это сделал, просто чтобы я это услышал, да?

— Дом Рэйчел. А точнее, комната Чжо Мин Джуна. Андерсон недовольно посмотрел на Чжо Мин Джуна.

Чжо Мин Джун посмеялся и ответил:

— Завидуешь?

— …… Не очень.

Чжо Мин Джун считал количество своих фанатов на Старбуке. По сравнению с Андерсоноа, который был там уже давно, и у которого было всего лишь 4 000 фанатов, это был гораздо более быстрый взлет. Андерсон проворчал и сказал:

— Всё потому, что я не делаю много постов.

— Я так не думаю. Кажется, ты делаешь минимум по одному посту в день. Что-то вроде ежедневного совета по готовке.

— …… Заткнись. Я собираюсь спать.

— Эй, не ложись на чужую кровать без разрешения.

— Я куплю ее. Эту кровать. Сколько она?

— Исаак сказал, что только один матрас стоит $4 000.

Андерсон сразу же подскочил, услышав это, и посмотрел на кровать. Он нажал на кровать и загорелся любопытством.

— Это моя зарплата?

— Если точно, она стоит на $500 больше, чем твоя зарплата.

— …… Тебе вообще не платят.

— Сначала я был немного расстроен, но и это неплохо. Я буду спать на матрасе, который стоит больше, чем зарплата кое-кого.

— Я тоже хочу здесь жить.

— Думаю, это будет сложно, пока ты не переборешь своих родителей.

— Даже если я их обойду, я не знаю, примет ли меня учитель Рэйчел. Я завидую. Она относится к тебе как к сыну. Каково это?

Чжо Мин Джун не ответил. Он не то чтобы пытался не обращать на него внимание. Дело было в уведомлении, выскочившем на экране его смартфона. Андерсон посмотрел на Чжо Мин Джуна, и его лицо приняло странное выражение.

— Что. Что-то случилось?

— …… Ух, эмм. Эй, сегодня 25-ое?

— Нет. 23-е. А что?

— Посмотри, — коротко ответил Чжо Мин Джун, показывая Андерсону свой телефон. Это была картинка на экране. Картинка билета на самолет. Пункт прибытия — LAX. Это был аэропорт в Лос-Анджелесе. Дата прибытия – 25-ое августа. Андерсон спросил странны голосом.

— Что тут такого?

Чжо Мин Джун не ответил, а нажал на верх экрана. От слов, которые появились на экране, Андерсон нервно вздохнул.

[Кая: Женщина, которой действительно нужно сесть на диету, скоро будет.]

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 171. Перекрывающиеся тени (часть 2)**

В общем, задание для ученика, который только недавно вошел на кухню, простое. Приготовить ингредиенты, вымыть кухню и выполнять все задания, которые дают ему шеф-повара и помощники шеф-повара. Так как большинство задач ученика составляли работа по хозяйству, многие люди думали, что эта профессия — пустая трата времени. Но на самом деле все было не так.

Сначала эта профессия помогала понять, как отличить разные ингредиенты. Состояние ингредиентов, как подготовить их, как хранить. Ко всему прочему, так как ученикам нужно было использовать ножи, чтобы подготовить ингредиенты, их сноровка тоже должна была улучшаться.

Плюс, то, что ученика наблюдал за остальными поварами и следовал приказам, которые они гаркнут ученикам, тоже помогало ему понять жизнь на кухне и время, требовавшееся для того, чтобы все приготовить.

Конечно, всё это было характерно для кухни, которая работала. «Остров Роуз» все еще готовился к своему повторному открытию, поэтому на кухне не было суеты. Однако они не просто сидели и отдыхали. Хотя они не находились в такой ситуации, когда из-за заказов клиентов время поджимает, у всех было много дел. Рэйчел была занята восстановлением отношений с поставщиками, с которыми не общалась уже десять лет, а шефы-де-парти и помощники повара знакомились рецептами, которыми с ними поделилась Рэйчел.

Из-за этого у Джастина, ученика, человека, у которого должно было быть больше всего заданий на кухне, оказалось больше всего свободного времени. Так и должно было быть. Так как особо ничего не готовилось, не было особой необходимости давать ему задания, связанные с подготовкой ингредиентов, и его руки тоже не были заняты. Всё, что Джастин мог сделать, это вымыть все на кухне, что он уже сделал до такой степени, что все блестело, и наблюдать за кухней. Кое-что Джастин, наблюдая за этим, смог заметить.

«…… Мин Джун. Недавно что-то произошло?»

Чжо Мин Джун был спокойным и добрым, но из-за того, что он был вежливым и прямолинейным словно ученый, он мог иногда проявить и жесткость. Временами он даже был похож на робота, пробующего еду, так как он мог правильно угадать все, что попадало в его рот. Но в последнее время он уже не был таким. Может быть, произошло что-то хорошее, но он казался очень счастливым и даже стал улыбаться без причины.

Джастин, должно быть, был не единственным, кто задавался этим вопросом. Во время обеда в тот день Рэйчел сказала:

— Мин Джун, ты кажешься таким счастливым последнее время. Это потому, что ты наконец осознал, что ты новый шеф-повар?

— Я действительно кажусь счастливым?

— Да. Очень. Люди даже могут подумать, что ты выиграл лотерею или что-то вроде того.

На ответ Лизы Чжо Мин Джун просто молча похлопал себя по правой стороне шеи. У него было странное чувство от следа от ожога, который был спрятан под воротником его униформы шефа. Обычно люди расстраиваются, получив такую травму, но не Чжо Мин Джун. Для него это было как нить судьбы, соединяющая его и Каю. Андерсон щелкнул языком и сказал:

— Видимо сегодня у него встреча с Кайей.

— Кая…… ТА КАЯ?!

На эти слова Андерсона отреагировала не Лиза. Джастин, который молча слушал разговор, взволновано поднял голос. Чжо Мин ДЖун кивнул, светясь от счастья.

— Я встречаюсь с ней сегодня. Она сказала, что будет в Лос-Анджелесе довольно часто в ближайшие несколько месяцев.

— …… Мне не нравится эта девочка-панда, — надув губы, проворчала Элла после слов Мин Джуна.

Чжо Мин Джуну пришлось на секунду задуматься. Девочка-панда?

Он задавался вопросом, называла ли она Каю так из-за макияжа Кайи, которая любила делать смоки айс. Пока Лиза строго смотрела на Эллу, Чжо Мин Джун нежным голосом утешил Эллу.

— Ты понравишься Кайе. Она очень любит милых детей, таких как ты.

— Что во мне милого? Во мне нет ничего милого. Я взрослая.

Даже несмотря на то, что она говорила, что ей это не нравится, она вскоре рассмеялась. Хавьер потом задал Мин Джуну вопрос.

— Мин Джун, можно задать тебе вопрос личного характера?

— Нет.

— …… Разве люди обычно сначала не спрашивают, что это за вопрос?

— Вполне очевидно, о чем ты собираешься спросить.

Чжо Мин Джун ответил с таким выражением лица, которое, казалось, говорило, что я знаю, о чем ты думаешь. Хавьер наверное, почувствовал вину, когда поднял обе руки и сказал:

— Тогда я задам тебе другой вопрос. Так пойдет?

— Ладно. Не важно. Спрашивай.

— Вы встречаетесь?

— …… Хавьер.

Чжо Мин Джун холодно посмотрел на Хавьера. Хавьер ответил спокойным взглядом.

— Что?! Я сначала хотел спросить что-то вроде, кто, как ты думаешь, будет су-шефом.

— Почему этот вопрос считается вопросом личного характера?

— Потому что я спросил о твоем личном мнении, поэтому и вопрос личный.

Это была отговорка, но довольно убедительная. Чжо Мин Джун ненадолго положил большой палец на след от ожога, а потом спокойно ответил:

— Мы не встречаемся.

Это не было неправдой. Правда заключалась в том, что между этими двумя существовала какая-то красивая связь, но у них никогда не было возможности построить такого рода отношения. Хавьер не стал сомневаться в его словах и кивнул.

— У тебя впереди еще столько событий. Уверен, ты получишь удовольствие.

— Давай просто поговорим о су-шефе. Как ты думаешь, кто это будет?

Было очевидно, что Мин Джун пытался сменить тему разговора. В этот момент было бы хорошо дать ему соскочить. Хавьер лучезарно улыбнулся и ответил:

— Скорее не кто им станет, а вопрос в том, сколько их будет.

— Так как она сказала, что она не будет нанимать второго шеф-повара, то и нет необходимости в двух шеф-поварах…… если ты подумаешь об этом…… будет примерно двое?

— Не уверен…… Джаннет.

Хавьер позвал Джаннет. Она перестала есть фруктовый пудинг, который для нее приготовила Лиза, и повернула голову. Хавьер озорным тоном спросил:

— Как насчет пари? Насчет того, сколько придет су-шефов.

— У меня нет денег, чтобы участвовать в пари.

— Мы можем поставить на кон не только деньги. Закуски. Мы можем определить, кто в какой секции будет работать, с помощью этого спора.

— …… Лучше уж я не получу это место потому, что мои навыки не на должном уровне, но я не собирают терять его из-за какой-то случайности. Пожалуйста, заключи пари с кем-нибудь другим.

Это было довольно холодное заявление, но Чжо Мин Джун был впечатлен. Это короткое предложение показало ее характер как шеф-повара. Только навыки. Тот тип людей, которые хотят определять всё только уровнем их навыков. Может быть, это идеальный характер для шефа. Однако в то же самое время этот характер никогда не дает тебе расслабиться. Чжо Мин Джун прошептал Андерсону и спросил:

— Должно быть, это тяжело. Да?

— Что.

— Джаннет. Жить с таким напряжением каждый день. Думаю, это очень сложно.

— Я слышу, что ты говоришь, — тихо сказала Джаннет, все еще глядя в свою тарелку.

Чжо Мин Джун сильно удивился и посмотрел на нее. Он точно удостоверился, что говорил тихо. Смущенно он ответил:

— …… У тебя замечательные уши.

— Чем ты слабее, тем чаще ты держишь ушки на макушке. Как кролик.

— Джаннет, почему же ты слабая?

— Не знаю. Говорить это самой немного стыдно.

Джаннет замолчала и вернулась к еде. Она была довольно спокойна, словно не услышала ничего необычного. Может быть, она привыкла к такому, потому что часто слышала такие слова в ресторанах, в которых раньше работала.

— …… У меня странное чувство, хотя я не сказал о ней ничего плохого, — проворчал Чжо Мин Джун и положил равиоли себе в рот. Свежие равиоли, приготовленные с нуля. Это были такие равиоли, которые лучше усваивались, чем равиоли из теста-полуфабриката. Соус из шалфея и масла придавал тесту более мягкую текстуру, а креветки и мясо ягненка внутри легко проскакивали в желудок и не оставляли ощущения сала благодаря добавлению чеснока и трав. Чжо Мин Джун быстро забыл о том, что только что произошло, и заулыбался.

— Джаннет. Эти равиоли очень хороши.

— Нет ничего лучше этих равиоли на закуску, — быстро вмешался Хавьер.

— Оо, я так объелся. Один кусочек, и я сыт. Они такие сытные, что лучше подавать их в качестве основного блюда, а не закуски.

€

В тот вечер Чжо Мин Джун поехал в аэропорт. Несмотря на то, что это был аэропорт, находился он достаточно близко. Дорога туда занимала 20 минут. Андерсон был за рулем и ворчал:

— Тебе надо было получать международные водительские права. Что это, черт побери, такое? Я не твой водитель.

— Даже если бы у меня и были международные права, как только моя виза заканчивается, я не могу ими пользоваться. Так говорит закон. Иммигрантам надо получать новые права.

— Но человек же не меняется, когда превращается из туриста в иммигранта. Что за бесполезный закон?

— Почему. Ты встретишься с Кайей вместе со мной.

— Я не хочу получать смертельные взгляды, оказавшись между вами.

— Не думаю, что ты бы получал смертельные взгляды. По крайней мере от меня.

— Хмм. От тебя-то точно нет.

Хотя Андерсон и ворчал, он тем не менее начал ускоряться. Чжо Мин Джун обеспокоенным голосом спросил:

— Я не говорил ей, что собираюсь встретить ее в аэропорту. Что если мы приедем, и она скажет, что у нее даже нет времени поговорить со мной?

— Тогда скажи ей прямо сейчас О, думаю, у нее сейчас нет интернета, раз уж она на борту самолета.

— Ну, если она действительно не сможет, тогда я просто вернусь, увидев ее лицо.

— Ха. Потратить 40 минут на дорогу, чтобы просто увидеть ее лицо. Женщины, которая даже не твоя девушка.

— Даже ты так заговорил? Плюс, даже если ты бы прилетал, я бы точно пришел, чтобы встретить тебя.

Андерсон не мог решить, как он должен себя чувствовать. У него должны пойти мурашки от паршивости этой идеи, или он должен почувствовать тепло от этих слов. Он не мог понять.

— …… Просто сосредоточься на ухаживаниях за Кайей. За мной не надо ухлестывать.

Он говорил как мальчишка, который не мог быть честным. Чжо Мин Джун просто молча улыбнулся.

Когда они прибыли в аэропорт, до прилета Кайи оставалось еще около 30 минут.

— Я не собираюсь возвращаться, чтобы забрать тебя. …… Нет. Ты вообще вернешься сегодня вечером? Может быть, как в тот раз во Флоренции……

— Перестань надо мной смеяться. В любом случае, спасибо, что привез меня сюда. Ты что-нибудь хочешь сказать Кайе? Я передам.

— Передай ей, пусть похудеет.

— …… Это будет немного сложно.

Андерсон посмеялся, переключил передачу и уехал. Внутри аэропорта было много людей, которые толкали тележки, а также много кто держал разные таблички. Чжо Мин Джун достал смартфон.

[Я: Дай знать, когда приземлишься.]

[Кая: Я только что приземлилась. А что?]

[Я: Ты приземлилась?]

[Кая: Да. Я в аэропорте. Но почему ты спрашиваешь?]

[Я: Я тоже в аэропорте прямо сейчас.]

После этого сообщения ответа не было даже спустя несколько минут. Было очень похоже, что у нее пропала связь. Может быть, она удивилась. Он как раз собирался написать ей снова. Звонок. Это была Кая. Чжо Мин Джун приложил смартфон к уху и проворчал:

— Почему ты не ответила? Я подумал, с тобой что-то случилось.

[Кто ты. Почему ты так неожиданно появился.]

— Я пытался тебя удивить. Ты удивилась?

[Если ты пытаешься удивить кого-то, то покажи хотя бы свое лицо.]

— Как я должен узнать, где ты, когда тут столько народу.

[Моя семья без проблем нашла меня на рынке, где были сотни людей.]

— Это семья.

Неожиданно на другом конце провода повисла тишина. Он не видел ее взгляд, но мог догадаться, что сейчас он очень пронзительный. Чжо Мин Джун посмеялся и сказал:

— Так где ты? Мы можем сейчас встретиться? У тебя есть какие-то дела?

[Уже ночь. Что шеф-повар должен делать ночью? Ну, думаю, мне надо распаковать чемоданы в гостинице…… но я могу поручить это своему агенту. Так как мой агент постоянно мной помыкает, не стоит ли мне заставить его делать хотя бы что-то вроде этого?]

— Так где ты?

[Аэропорт Лос-Анджелеса.]

— …… Я уверен, что здесь сейчас по меньшей мере две тысячи человек.

[Иди к ресепшену. На мне белая толстовка и джинсы. А еще маска и солнечные очки.]

Чжо Мин Джун нахмурился. Ему стало интересно, что это за мода такая. Он направился к ресепшену и увидел это своими глазами. Он сам смог увидеть, насколько странно она была одета. Чжо Мин Джун положил трубку. Кая, видимо, его еще не заметила, так как она продолжала прижимать телефон к уху.

— Алло. Алло? А, он повесил трубку?

— Кая.

— …… А. Ты пришел.

Кая немного опустила очки, чтобы удостовериться, что это был Чжо Мин Джун, и кивнула. Ее голос был довольно грубым. По телефону он подумал, что это были какие-то помехи, но ее голос сильно трещал по сравнению с ее обычным состоянием. Чжо Мин Джун обеспокоенно начал тарабанить свои вопросы:

— Почему ты так одета? Нет. Одежда замечательная. Но зачем маска и солнцезащитные очки? Ты же не знаменитость или кто-то в этом роде. И почему у тебя такой голос? Ты болеешь? Ты простудилась? Ты надела маску из-за простуды? Ты выпила лекарство?

— Ах, столько ворчания. Остановись. Разве для встречи спустя так много времени не должно быть более праздничное настроение?

— Настроение?

Услышав это, Чжо Мин Джун медленно повернул голову и осмотрелся. Среди проходящих мимо людей, казалось, много кто узнавал его. Конечно, загадкой оставалось, узнавали ли они еще и Каю, но …… многие фотографировали их на телефон.

Однако он не всегда обращал внимание на подобное. Чжо Мин Джун протянул руку. Пальцы, которые ласкали ладонь Кайи, медленно переплелись с ее пальцами. Кая посмотрела на Чжо Мин Джуна. Так как на ней были темные солнцезащитные очки и маска, закрывающая ее лицо, Чжо Мин Джуну оставалось только догадываться о выражении ее лица. Какое сейчас у нее выражение лица? Она хмурится, улыбается или удивлена? Маска Кайи начала растягиваться.

— Не вини меня потом, если заболеешь.

Чжо Мин Джун ответил:

— Если такое случится, то ты сможешь обо мне позаботиться.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 172. Перекрывающиеся тени (часть 3)**

— …… Перестань говорить такую ерунду. Мне стыдно.

— В любом случае на тебе маска и солнцезащитные очки. Тебе даже не надо беспокоиться, что люди смотрят.

— Но они уже знают, что это я.

— Как же они узнали?

— А есть еще кто-то, с кем бы ты стал держаться за руки, кроме меня?

Больше никого не было. Чжо Мин Джун просто смотрел на Каю. В этот момент Кая была очень благодарна, что на ней очки и маска. Если бы она за ними не пряталась, она была уверена, что не смогла бы спокойно ответить на этот взгляд. Может быть, из-за того, что было холодно, но рука, которую держал Чжо Мин Джун, казалось очень горячей. Мин Джун сказал:

— Почему ты оборвала общение со мной?

— Прости.

— Это из-за того, что я сказал в прошлый раз? Проблема именно в этом?

Кая не ответила на вопрос Мин Джуна. Ему в самом деле не нужно было даже спрашивать. Единственная причина, по которой Кая избегала его попыток связаться с ней, была именно в этом. Кая быстро убрала свою правую руку, которую держал Мин Джун, в толстовку. Чжо Мин Джун обеспокоенно спросил:

— Ты замерзла, да? Может быть, нам пойти куда-то, где потеплее?

— …… Эй, сегодня самая высокая температура – 27 градусов.

— Ох, верно, — ответил Чжо Мин Джун с глупым выражением лица.

Несмотря на то, что взгляды и смартфоны были обращены на них, эта парочка шла, как ни в чем не бывало, словно здесь никого больше не было. Только выйдя из аэропорта, они поняли, что им на самом деле некуда пойти. Чжо Мин Джун, недоумевая, спросил:

— Куда пойдем?

— Что? Ты пришел сюда и даже не знаешь, куда нам идти?

— Я не понимал, что буду проводить с тобой время вот так. Но ты хорошо себя чувствуешь? Жар…… Кажется, у тебя небольшой жар, — Чжо Мин Джун приложил руку к ее лбу и шее, а потом обеспокоенно спросил.

Кая ответила так, словно не могла ему поверить.

— Я понимаю еще потрогать лоб, но ты недалеко ли зашел, потрогав мою шею?

— Не знаю. Я помню, что кое-кто целовал меня в шею в прошлый раз.

— Что? Что за сука…… о, это же была я.

Кая на мгновение нахмурилась, а потом вспомнила, что произошло во Флоренции, и начала бормотать дурацким голосом.

Чжо Мин Джун посмеялся и сказал:

— Итак, что ты хочешь делать? Ты хочешь отдохнуть? Или ты хочешь осмотреть достопримечательности.

— Я голодна. Я хочу есть.

— О, мне в голову пришло одно место. Кая, ты хочешь пойти в веселое место или в модное?

Кая сняла солнцезащитные очки. Ее глаза, которые были накрашены в стиле «смоки айс», смотрели на него.

— Если ты и дальше будешь надо мной приказываться, не обижайся, если я тебя ударю.

€

— И место, куда ты меня привел, это закусочная с хот-догами?

— Ты сказала, что голодна. Плюс, ты удивишься, когда попробуешь хот-дог. Это очень известная закусочная в Лос-Анджелесе.

Место, куда Мин Джун привел Каю, представляло собой одноэтажное кафе, расположенное в центре города. Помимо хот-догов это место славилось своим бельгийским пивом и бельгийским картофелем фри…… но самым уникальным блюдом были хот-доги. Начинка, соус, сосиска. Можно было выбрать какой угодно соус или топпинг, но самым главным оружием в этот кафе была сосиска. Кая злобно пробормотала:

— Сосиска с халапеньо, итальянская вегетарианская сосиска, яблочная сосиска, сосиска из манго, …… сосиска из мяса змеи? Что, черт побери, это за место?

— Разве не весело? Не думаю, что смогу перестать сюда ходить, пока не перепробую все разновидности сосисок.

— …… Ты хотел привести меня сюда вне зависимости от того, сказала бы я, что хочу в веселое место или модное, да?

Чжо Мин Джун виновато отвернулся. Сделав заказ, он схватил Каю за руку и направился в конец бара. Там они привлекут меньше всего внимания других людей. Он не мог дальше держать ее за руку, когда они сели, поэтому он медленно ее отпустил. Увидев, что он отпускает ее руку, Кая сказала:

— Видимо, ты очень к этому привык. У тебя был большой опыт?

— Нет. Я никогда раньше так не делал.

— Ты никогда раньше не встречался?

Чжо Мин Джун подумал об этом секунду. У тридцатилетнего Чжо Мин Джуна, конечно же, был опыт. Но у теперешнего Чжо Мин Джуна не было. Он не знал, каков должен быть правильный ответ. Однако от того, что он не мог ответить сразу же, взгляд Каи стал пронзительным.

— Значит, у тебя ЕСТЬ опыт. Она была красивой?

— …… Нет, у меня нет никакого опыта.

— Сейчас ты мне еще и врешь. Я думала, ты сказал, что не будешь мне врать?

— Правда. У меня нет опыта…… Во-первых, почему я должен оправдываться по этому поводу?

— Ты в самом деле не знаешь почему?

— Да. Я спрашиваю, потому что я не знаю.

После искреннего ответа Чжо Мин Джуна Кая с сомнением посмотрела на него. И вот тот момент. Лысый белый мужчина, покрытый татуировками, с руками размером с женское бедро, подошел к ним с тарелкой хот-догов, картофелем фри и соусом. Он посмотрел на Чжо Мин Джуна и заговорил. По сравнению с его грубой внешностью его голос был высоким.

— Ты снова пришел. Мин Джун. Я посмотрел видео после того, как ты приходил в прошлый раз. Абсолютный вкус. Сейчас, когда я думаю об этом, ты мог бы, наверное, правильно угадать ингредиенты в этих начинках и соусах.

— Мне не есть?

— Конечно, нет. Кто же заберет у посетителя тарелку, потому что у него чувствительный язык? Я буду счастлив, если ты насладишься едой. Ах, то же и для твоей девушки. Хорошего вечера.

Кажется, он не узнал Каю. Он, возможно, на самом деле не знал, кто она. Если ты не смотришь телевизор, даже если бы это была не Кая, а какой-нибудь известный голливудский актер, ты бы все равно не узнал его. Единственная причина, почему он знал, что у Мин Джуна был абсолютный вкус, заключалась в том, что он слушал истории других посетителей и их истории.

— …… Кажется, он меня не узнал.

— Ты расстроилась?

— Нет, на самом деле это довольно мило. Он относится ко мне как к обычному посетителю. Сейчас, куда бы я ни пошла, люди знают, что я Кая Лотос…… Это утомляет. Плюс, они ищут Каю Лотос, которую они видели по телевизору, а не настоящую Каю Лотос.

Кая опустила маску и откусила свой хот-дог. Она заказала яблочно-куриную сосиску, которая была изготовлена из курицы, маринованной в яблочном соусе. Сверху на сосиске был соус из корицы и яблочного джема с кусочками бекона и луком сверху.

Хот-дог Чжо Мин Джуна был приготовлен из мяса ягненка с приправой чипотле, порезанным кубиками зажаренном на гриле перцем и трюфелевым маслом. В тот момент, когда Мин Джун был готов откусить, глаза Кайи загорелись, словно она вдруг что-то вспомнила.

— В любом случае давай продолжим наш разговор. Ты сказал, ты спрашиваешь, потому что не знаешь?

Вместо ответа Мин Джун откусил большой кусок хот-дога. Кая, которая смотрела на него, вдруг наклонилась вперед, а потом откусила хот-дог Мин Джуна с другой стороны.

Хрустящий хлеб начал сгибаться, и через ее тонкие губы показались белые зубы. Глядя на то, как эти зубы прокусывают сосиску, казалось, это было в замедленной съемке. Каждый раз, когда ее язык, мокрый от слюны, показывался, он чувствовал себя виноватым, словно он подглядывал за чем-то эротическим.

Он не мог понять, на самом ли деле она ела медленно, или это просто так казалось, потому что он нервничал. Кая посмотрела на него и сказала:

— Хмм. Я прощу тебя, так как хот-дог хороший.

— Меня затошнит.

— Если бы ты этого боялся, ты бы не держал мою руку.

— Ты можешь помыть руки.

— …… О, значит, ты всё просчитал заранее, понятно, — нахально ответила Кая.

Чжо Мин Джун вздохнул, а потом наклонил голову к хот-догу Каи и откусил. Он укусил в том же месте, где ела она. Конечно, не было никаких сообщений, в которых было что-то вроде «Слюна Кайи – ингредиент!».

Чжо Мин Джун посмотрел на Каю. Кая ответила на взгляд, но слегка взволновано. Он сказал:

— Вот. Теперь я подхвачу простуду. Из-за кое-кого.

— …… Ты сказал, будет здорово, если бы я о тебе позаботилась.

— А ты будешь заботиться?

— А ты? Ты позаботишься обо мне?

— Если ты хочешь.

Кая заулыбалась, услышав ответ Мин Джуна. Какое-то время двое ели в тишине. Когда они уже почти доели свои хот-доги, Кая начала медленно говорила:

— Что если. Гипотетически. То если я поступлю с тобой очень плохо…… тогда что ты будешь делать?

— Я не понимаю, что ты имеешь в виду под «что ты будешь делать?».

— Ты встретишься со мной снова? Ты смог бы меня простить?

Он не мог понять, почему она задавала такой вопрос. Не было ничего такого относительно него, в чем она должна была винить себя. Чжо Мин Джун молча смотрел какое-то время на Каю. Ее макияж был четким, но сами глаза были затуманены тревогой, которую он не мог понять. Чжо Мин Джун посмотрел прямо ей в глаза и ответил:

— Судя по тому, что случилось, я могу или не могу простить тебя. Но я точно встретился бы с тобой.

— Почему?

— Думаю, мне не надо даже на это отвечать.

— …… Да, это верно.

После этих слов Кая снова замолчала. Чжо Мин Джун взял картофель фри размером с палец и макнул его в цельнозерновую горчицу, а потом положил его себе в рот. Вкус был на удивление острый. Он макнул другой кусочек картофеля фри в соус и протянул Кае. Кая какое-то время смотрела на картошку, а потом открыла рот словно птенчик.

Разговор снова начался, как только она закончила жевать и проглотила картошку. Кая издала такой звук, словно во вкусе картошки не было ничего необычного.

— Со мной связался папа.

На мгновение лицо Чжо Мин Джуна замерло. Он немного знал об отце Кайи. Он был довольно жестоким человеком. Он сбежал, после того как Джемма забеременела. Может быть, она смогла понять, о чем он думал, судя по его выражению лица, но Кая быстро продолжила.

— Не тот папа. Мой…… мой биологический отец.

— …… Биологический отец?

— Да. Он связался со мной. Сказал, что хочет меня видеть.

Чжо Мин Джун не мог понять, что он должен сказать. Он ничего не знал о ее биологическом отце. Может быть, они никогда раньше не встречались в реальной жизни, или это никогда не преподносилась как история. Возможно, он просто никогда не видел статью в новостях……

«Не время так думать».

— Что еще он сказал?

Важно было то, что было сейчас. Кая не хотела слушать какого-то человека из будущего, а хотела слушать Мин Джуна, которого она знала. Кая немного помешкала, а потом ответила:

— Он сказал, что он не хочет ничего такого…… вроде денег. Всё, что он хотел от меня это уделить немного времени, чтобы встретиться и поболтать

Чжо Мин Джун молча посмотрел на Каю. Он думал, он мог сказать, почему она так долго его избегала. Она хотела пережить это сама, без его помощи. Однако она рассказывала ему об этом не потому, что бросила бороться с этим в одиночку. Скорее, дело было в том, что она чувствовала, что как-то это преодолела. Если бы она не нашла способ с этим справиться, она, наверное, никогда бы ему не рассказала эту историю. Она просто унесла бы ее с собой в могилу.

Он осторожно взял Каю за руку. Кая посмотрела на подгоревшую картошку фри, а потом сказала:

— Сначала я не хотела с ним встречаться. Я ждала почти 20лет, а он думает, что может вот так просто встретиться со мной? От таких мыслей я злилась.

— …… Но ты тем не менее хочешь с ним встретиться.

Кая нахмурилась. В этих морщинках было много печали и ностальгии, сердце трепетало от счастья, а она изо всех сил пыталась хотя бы сохранить свою гордость.

— Я очень-очень ненавижу его. А как по-другому? Называть того, кто оставил свою дочь и исчез, своим отцом…… я ни за что не захотела бы встретиться с ним. После всего того, через что прошла моя мама, чтобы воспитать меня. Вернуться после стольких лет и сказать, что он хочет меня видеть, потому что у нас одна кровь…… Это слишком всё упрощает. Это очень странно.

— В этом нет ничего странного.

— …… Почему?

— В конце концов, сколько бы ты не отрицала это…… ты дочь своего отца. Конечно, я тоже понимаю, откуда ты родом. Окончательное решение только за тобой. Но Кая. Я просто надеюсь, что ты потом не пожалеешь о своем решении.

Казалось, эти слова затронули глубокие струнки ее души. У нее было такое выражение лица, словно она что-то обдумывала, а потом она взяла свой смартфон, словно на что-то решилась. Затем она сразу же позвонила своему агенту.

— Да, это я. У меня есть планы на завтра? Здорово. Я должна встретиться со своим отцом. Скажите ему, пусть завтра прилетает в Лос-Анджелес. Нет, не давайте ему билет на самолет. Если он действительно хочет встретиться со мной, уверена, он найдет способ добраться сюда. Да. Спасибо.

— …… Ты можешь просто принять такое импульсивное решение? – взволнованно спросил Чжо Мин Джун, увидев, как Кая дала ряд распоряжений и повесила трубку. Он беспокоился, что она переусердствовала. Кая медленно покачала головой и закусила губу. Она посмотрела на Мин Джуна со слезами на глазах.

— Если я не решу сейчас, я просто буду и дальше это откладывать. Да. Я могу даже обругать его при встрече. Уверена, я могу выплюнуть самые разные ужасы, которые только существуют в мире. Я совершенно неуверена, что я смогу понять его. Из-за мамы я никогда не скучала по папе. Тот, кто во всем виноват, это именно он. Из-за боли от того, что он во всем виноват, я не уверена, что смогу простить его. Но я должна встретиться с ним.

— Тебе не надо прощать его. И тебе не надо понимать его. Ругаться? Ругайся, сколько хочешь. Если хочешь, я буду прямо там с тобой, — прошептал Чжо Мин Джун голосом, полным сожаления. Видя Мин Джуна вот таким, Кая грустно улыбнулась.

— …… Ладно. Ты тоже сказал раньше. Что позаботишься обо мне.

Чжо Мин Джун просто молча улыбался. Кая видела след от ожога, который остался на шее Мин Джуна. Глядя на след от ожога, Кая медленно сказала:

— Я совершенно невинна и чиста, говоря это. Поэтому восприми это, как воспринял бы маленький мальчик.

— …… Что же это?

— Ты обещаешь заботиться обо мне, пожалуйста, не забывай. Сейчас я простужена.

— Конечно. Но как это связано с невинностью и чистотой?

— Я хочу, чтобы кто-то был со мной до того момента, пока я не встречусь с отцом. Нет, я хочу, чтобы рядом со мной был ты.

Кая продолжила:

— …… Сегодня вечером ты останешься со мной?

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 173. Перекрывающиеся тени (часть 4)**

Он наконец понял, почему Кая сказала ему воспринимать ее слова невинно и чисто. Даже несмотря на то, что она так сказала, он не мог отогнать неправильные мысли. Чжо Мин Джун смущенно посмотрел на Каю, а потом медленно сказал:

— …… Мне воспринять это как подростку в пубертатном периоде?

— Нет. Не в пубертатном возрасте.

— Еще до пубертатного возраста мальчики обычно……

Выражение лица Кайи становилось холоднее. Словно произнеся это, он всё понял, Мин Джун просто начал грустно давить картошку. Кая подгоняла его и поторапливала принять решение:

— Так что? Ты останешься со мной или нет.

— Подожди.

Чжо Мин Джун взял смартфон. Затем он сразу же отправил сообщение Рэйчел.

[Я: Сегодня вечером я не приду.]

Кая покачала головой.

— Ты что ребенок? Почему ты отчитываешься о каждом своем шаге?

— Возможно, она будет волноваться, если я не свяжусь с ней и не приду домой. А ты? Ты позвонишь своей маме?

— …… Я не знаю. Позже. Если я позвоню ей сейчас, я не знаю, что ей сказать.

— Ты говорила, мисс Грейс всё еще в Нью-Йорке?

— У нее непростая жизнь, но она провела полжизни в Нью-Йорке. Я хочу забрать ее с грубого Востока и перевезти ее сюда, в Калифорнию…… но мне надо подождать и посмотреть.

— А ты? Ты собираешь дальше жить в Калифорнии?

Кая задумалась на какое-то время. Еще ничего не было решено, и она не могла ответить. Однако то, что она могла уехать из Калифорнии, означало то, что ей в ближайшем будущем придется снова оставить Мин Джуна. Она не хотела этого говорить.

Ради чувств Мин Джуна, ради ее собственных чувств. Если это неопределенное прощание, она не хотела произносить его, пока ей не пришлось это сделать.

— Я буду жить в Калифорнии по крайней мере ближайшие полгода. Конечно, я буду часто ездить туда-сюда, но раз они говорят, что будут оплачивать мое жилье, я еще и дом найду…… но почему мы вдруг заговорили про это?

— Тогда поговорим о ночи, которую проведем вместе?

— Не говори так. Я сказала тебе воспринимать всё невинно.

— Что? Всё, что я сказал, это «ночь». Разве не ты услышала в этом что-то такое?

— …… Тон был очень странный.

Когда Кая сказала это, она схватила горсть картошки фри. Пока он задавался вопросом, собиралась ли она это всё съесть, Кая быстро схватилась рукой за затылок Мин Джуна другой рукой и протянула руку с картошкой.

— Открой рот.

— Я не, а!

Он хотел сказать, что он не хочет, но сейчас, когда он об этом подумал, ему пришлось открыть рот, чтобы ответить. Кая закинула всю картошку в рот Мин Джуна и победоносно сказала:

— Проглоти этого подростка, страдающего пубертатным периодом, внутри себя вместе с этой картошкой.

Он много чего хотел сказать, но не мог вымолвить ни слова. Всё дело было в картошке фри. Лицо Кайи было прямо перед его носом. Она открыла рот. Ее губы медленно приближались к кусочку картошки, который торчал изо рта Мин Джуна. У нее закружилась голова, и звук от того, как она кусает кусочек картошки, как казалось, эхом раздался у него в ушах.

— Девочку-подростка, которая страдает от пубертатного возраста, внутри себя я тоже проглочу вместе с этим.

€

У Кайи еще не было дома в Калифорнии. Это означало то, что она сейчас остановилось в отеле. Это еще говорило и о том, что место, где им придется провести ночь вместе, было ничем иным, как отелем.

Неудивительно, что в воздухе повисла неловкость. Мужчина и женщина входили в отель. Они оба знали, что обычно это значило… Кая примостила свою пятую точку на диван и сказала:

— …… Женщина у стойки регистратора, кажется, она нас не узнала?

— Если она не узнала нам, уверен, она не стала бы смотреть на нас такими сверкающими глазами.

— О боде…… что мне делать, если они расскажут об этом в интернете? Мне подать на них в суд?

— Если ты так об этом переживаешь, тебе сначала нужно позаботиться о тех людях, которые были в магазине хот-догов и фотографировали нам.

После слов Мин Джуна Кая приуныла и обняла свои колени. Ее узкие джинсы выглядели так, словно вот-вот взорвутся. Чжо Мин Джун вдруг почувствовал себя неловко и отвел взгляд. Кая начала бормотать.

— Этот человек…… думаешь, он тоже видел?

Ему даже не надо было спрашивать, о каком человеке шла речь. Чжо Мин Джун тихо ответил:

— Не уверен. Но, в чем я точно уверен, так это то, что этот человек, наверное, посмотрел все видео, связанные с тобой и «Великим Шеф-поваром». Может быть, они даже подначили Тесс Джилли высказаться.

— …… Теперь, когда я об этом думаю, это очень странно. Человек, который сказал мне, что меня ищут, — это Джилли. Единственный человек, от которого Джилли могла получить информацию, это репортер. Но почему это должна быть та женщина? Она раньше писала все эти мерзкие посты обо мне.

— Не знаю. Спроси его сама. Вы завтра с ним встречаетесь.

— Если ему хватит желания, чтобы сесть на самолет и долететь до Лос-Анджелеса.

— В этот момент у нее зазвонил телефон. Это было сообщение от ее агента. У Каи было испуганное лицо, и она посмотрела на Мин Джуна.

— …… Это будет сообщение, что он едет?

— Не волнуйся и просто открой.

Кая разблокировала телефон трясущимися руками. Ее нервный взгляд пробежался по экрану, а потом она вздохнула и откинулась на диван.

— Ему не нужен самолет. Видимо, он живет в округе Ориндж.

— Это совсем рядом. Здорово. Если всё пройдет хорошо…… ты смогла бы видеться с ним довольно часто.

— Почему ты говоришь так, будто я прощу его?

— Если у твоего папы было достаточно хорошее основание для того, что он сделал, уверен, ты простишь его. Тебе больше нравится любить людей, чем ненавидеть. Плюс, уверен, у твоего папы была причина, почему он так поступил. Нет, я надеюсь, что была. Это единственный способ тебе его понять. Это единственный способ, чтобы ты обрела отца.

— …… Я не нуждаюсь в ком-то вроде отца.

Кая говорила с небольшой злостью в голосе. Больше всего ее злило то, что она знала лучше, чем кто бы то ни было, что она только что соврала. Это тот человек, о котором она часто думала с самых ранних лет. Ее отец, он был тем, кто, как она верила, наблюдал за ней откуда-то, откуда она не могла его увидеть.

Так как она думает, что это может ранить Грейс, она никогда не выражала своих чувств, но слово «папа» обладало глубоким смыслом, который эхом отдавалось в ее сердце. Поэтому она не могла ничего с собой поделать и ненавидела его еще больше. Тот особенный, тот, кто должен быть особенным…… никогда не показывался перед ее мамой или ней в течение 20 лет.

И в этот момент. Чжо Мин Джун подошел к Кае и молча положил руку ей на плечо. Кая повернула голову и посмотрела на лицо Чжо Мин Джуна. Кусая губы, она сказала:

— Разве я не говорила тебе избавиться от того подростка в пубертатном возрасте?

— Если бы я был тем подростком в пубертатном возрасте, я бы не остановился только на твоем плече.

— …… Извращенец.

Хотя она посмотрела на него, она медленно положила голову на плечо Мин Джуна. Кая сказала:

— Потренируйся со мной.

— Потренироваться?

— Для того момента, когда я встречусь с этим человеком. Претворись им.

Сказав это, Кая отстранилась. Чжо Мин Джун начал смотреть на нее немного сконфужено, и глаза Кайи свирепо вспыхнули, когда она сказала:

— Кем ты себя возомнил?

— …… Что?

— Ты действительно дума, что я буду счастлива видеть тебя спустя столько лет только потому, что в моих венах течет твоя кровь?

— Как я должен ответить? Не уверен в своих актерских навыках.

— …… Мин Джун. Просто ничего не говори. Ты меня сбиваешь.

— Твой отец не будет просто сидеть и молчать.

— Мне нужно сделать это, чтобы завтра я не тряслась, говоря всё то, что у меня на душе.

— Тогда тебе надо быть с ним помягче. Если ты так разозлишься, то от этого только еще больше занервничаешь. Ты хочешь показать ему уверенную себя.

Кая начала глубоко дышать после того, как выслушала Мин Джуна. Как он и сказал, она не хотела выглядеть жалкой. Чжо Мин Джун посмотрел на Каю и сказал:

— Спасибо.

— …… За что?

— За то, что ты не стала страдать в одиночестве, а нашла меня. Но что заставило тебя измениться? Я думал, ты не захочешь на меня положиться.

— Я не хочу на тебя полагаться. Плюс, прямо сейчас я на тебя не полагаюсь.

— Тогда?

Кая посмотрела Чжо Мин Джуну в глаза. Темно-синие глаза. Обычно такой цвет наполнен холодом, но Мин Джун чувствовал тепло внутри этих синих глаз.

— Я пройду через это с тобой. Это очень важный момент в моей жизни, и я хотела пережить это с тобой.

€

Кая продолжала репетировать разговор с Чжо Мин Джуном допоздна. Чжо Мин Джун не знал, насколько полезной была эта репетиция, но он просто продолжать репетировать с ней.

Конечно, они не провели всю ночь вот так. Со словами «Давай немного отдохнем» они откинулись на диван и закрыли глаза…… когда Чжо Мин Джун открыл глаза, он видел, как солнечные лучи касались его ног. Чжо Мин Джун повернул голову. Может быть, потому что было холодно, но Кая крепко спала, свернувшись у него на груди, словно птенчик.

— …… Я думал, она не хотела, чтобы я подхватил ее простуду.

Такими темпами вирус не просто зашел бы поиграть, а построил бы целый дом в его теле. Чжо Мин Джун осторожно взял Каю и положил ее на кровать, накрыв ее одеялом. Кая скорчилась словно медвежонок и потянула одеяло вверх. Видя, как Кая себя ведет, Мин Джун не сдержал улыбку.

Он хотел просто стоять здесь и смотреть на ее спящее лицо, но он не мог этого сделать. Чжо Мин Джун пошел на кухню. Заглянув в холодильник, Чжо Мин Джун запереживал. Обычно он готовил кашу, но Кая не была кореянкой. Забеспокоившись о том, что жители Запада едят, когда болеют, Чжо Мин Джун достал телефон. Экран, говоривший, что сейчас 5:43 утра, не смог его остановить. Он нажал на кнопку. После нескольких гудков, по телефону ответил заспанный и сварливый голос.

[……Какого черта. Еще даже 6 нету. Что-то случилось?]

— Это очень срочно. Проснись и слушай.

[Почему ты такой серьезный? Что-то и правда случилось?]

От строгого голоса Мин Джуна голова Андерсона очень быстро стала ясной, и он тоже начал взволнованно говорить. Чжо Мин Джун посмеялся и сказал:

— Что ты ешь на завтрак, когда болеешь?

[……Что?]

— Кая болеет. Она говорит, что это простуда. У нее сегодня запланировано важное дело, поэтому ей нужно много энергии……

[Погоди. Ты говоришь мне, что разбудил меня так рано из-за этой глупой девчонки?]

— Мы шеф-повара. Если кто-то болен, нам надо приготовить такую еду, чтобы насытить его энергией.

[Ну, разве этот придурок не сумасшедший……]

Словно у него даже не было сил, чтобы злиться, слабый голос послышался на том конце провода. Он мог довольно хорошо представить выражение лица Андерсона прямо сейчас. Чжо Мин Джун улыбнулся и снова сказал:

— Извини. Пожалуйста, помоги мне в этот раз.

[……Куриный суп с лапшой. Вот. А теперь исчезни. Я иду обратно в кровать.]

— Спасибо. Люблю тебя, друг.

[А……пожалуйста. Пожалуйста? Ну, пожалуйста. Умоляю тебя. Исчезни из этого утра.]

— Спокойной ночи.

Чжо Мин Джун лучезарно улыбнулся, когда закончил разговор. Положив трубку, он понял, что эта была та проблема, решение которой он просто мог поискать в интернете, но его это не волновало.

Он с легкостью нашел рецепт онлайн. Чжо Мин Джун надел пиджак и вышел из отеля. Он подумал о том, что можно заказать суп в отеле, но если возможно, он хотел приготовить его для Каи своими руками. Шеф-повар – это тот, кто мог это сделать.

Когда он вернулся с ближайшего рынка с ингредиентами, Кая все еще спала. Она, должно быть, очень устала. Неплохо было хорошо отдохнуть. Если он собирался хорошо приготовить бульон, в любом случае ему требовалось примерно два часа.

На это уходило много времени, но сам процесс не был запутанным или сложным. Убрать из курицы внутренности и сварить ее с сельдереем, морковью, луком, чесноком и репой. После того, как бульон немного покипит, надо добавить тимьян, лавровый лист и черный перец.

После этого, как всегда, надо было набраться терпения. Через час Чжо Мин Джун убрал пенку, которая начала всплывать. После того, как бульон довольно долго постоял, он вытащил курицу и убрал с костей мясо.

Потом он убрал из бульона все овощи и травы. Затем он налил на сковороду масло и обжарил лук, чеснок, морковь сельдерей, тимьян и лавровый лист. Он должен был удостовериться, что овощи мягкие, но не карамелизованы. У него устала голова после того, как он сходил в магазин и готовил часами на голодный желудок, но у него не было отвращения к этому процессу.

Обжарив ингредиенты таким образом, надо залить их бульоном. Как только он начинает снова закипать, Мин Джун бросил туда пасту. Широкая яичная лапша. Она была очень похожа на фузилли, но эта яичная лапша не так сильно заворачивалась в виде спирали.

Отварив яичную лапшу в течение пяти минут, положите куриное мясо, которое до этого вытащили, и дайте покипеть еще две минуты до полного приготовления. Появилось сообщение, что это было блюдо на 7 баллов, но он был доволен. Это была домашняя еда, наполненная заботой. Прошло уже много времени с тех пор, как он так готовил.

— Кая. Просыпайтесь.

— …… Хмм. Что. Сколько времени?

— Примерно 8 утра.

— Можно я еще чуть-чуть посплю?

— Нет. Я приготовил тебе куриный суп с лапшой. Пойдем кушать.

— Хмм. Пахнет вкусно…… А ты можешь принести его сюда? Я болею.

Чжо Мин Джун не ответил и просто продолжил смотреть на Каю. Он медленно сказал:

— Твое лицо совсем опухло.

— Мм…… Хм? Ах, нет! Закрой глаза!

Я уже всё увидел.

Кая закрыла лицо одеялом, натянув его до глаз, и неохотно посмотрела на Мин Джуна

Мин Джун рассмеялся и продолжил:

— У тебя и глаза опухли тоже.

В конце концов Кая пошла к раковине, чтобы умыться, протерла кожу лосьоном, а потом наконец предстала перед Мин Джуном. Чжо Мин Джун расстроено сказал:

— Лапша размякнет.

— …… Спасибо. Начнем с завтрака.

— Сначала еда, а потом благодарности и утренние приветствия.

Кая подняла ложку. Отхлебнув немного супа, на ее лице появилась лучезарная улыбка.

— Здорово, когда есть тот, что готовит мне такой вкусный суп.

— От него ты чувствуешь себя лучше?

— Не торопи его. Какой же суп придает тебе силы после одного глотка.

— Ну, раз ты так говоришь, думаю, у ты уже немного зарядилась энергией.

Чжо Мин Джун посмеялся и положил ложку с супом себе в рот. Именно он его приготовил, но на вкус он был хорош. Съев несколько ложек, Чжо Мин Джун задал вопрос. Он кое о чем хотел спросить Каю.

— Эй. Позже, когда мы пойдем на встречу с твоим папой……

— Ага.

— Как мне представиться?

Он не был уверен, как именно ему представиться ее отцу. Кая посмотрела на суп и ответила:

— Друг, который ходит со мной в отель. Друг, который готовит мне суп утром. Думаю, звучит неплохо.

— …… Мне кажется, он плохо обо мне подумает.

— Тогда мне дать очень четкое определение?

Кая медленно подняла голову. Может быть, потому, что она была без макияжа, но ее двойные веки и лоснящиеся брови выглядели гораздо красивее, чем обычно. Она открыла рот, и ее голос начал скакать. Ее голос все еще звучал так, словно она была сонной и больной…… но он четко слышал содержание ее слов.

— Мой парень, которого я очень люблю. Как тебе…… такой вариант?

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 174. Перекрывающиеся тени (часть 5)**

Ложка застыла в супе и не двигалась. Руки Чжо Мин Джуна задрожали, и глаза забегали. Он посмотрел на Каю, всё еще дрожа. Кая на секунду отвела глаза, а потом набралась храбрости посмотреть ему в глаза. Она сказала:

— Я сказала тебе. Когда мы встретились снова, я кое-что тебе хотела сказать.

— …… Не ожидал, что это будет так неожиданно.

— Надеюсь, ты не думаешь, что признаваться должен именно мужчина. Если ты планируешь сказать что-то, что уже давно вышло из моды и устарело, что-то вроде этого, то не надо. Или я пну тебя по ногам, — сказала Кая и начала заигрывать с ним под обеденным столом. В тот момент, когда ее нога, на которой были высокие каблуки, заскользила по его голени. Кая нахмурилась.

— Волосы на твоей ноге какие-то странные.

— Не думаю, что стоит говорить такое в данной ситуации. И мне тоже.

— Подожди.

У Чжо Мин Джуна было серьезное лицо, а Кая вытянула палец, чтобы заставить его помолчать. Она начала говорить после того, как потянула его за губы и отпустила.

— Если то, что ты пытаешь сказать прямо сейчас, это ответ на то, что я только что сказала, тебе надо будет хорошенько это обдумать. Этот момент навсегда останется в моей жизни. Если в твоих словах не будет ничего особенного, то я не прощу тебя.

— …… Ты ждешь, что я придумаю сейчас что-то чудесное прямо сейчас?

— Да. Это твоя домашняя работа. Раз ты это сказал, то разберись с этим. Однако сегодня у тебя есть ограничение по времени. Если ты не придумаешь до конца сегодняшнего дня……

Нога Каи снова коснулась голени Чжо Мин Джуна. Кая соблазнительно улыбнулась и продолжила:

— Я тебя накажу.

€

— Разве не странно?

— Я сказал тебе, что ты хорошо выглядишь.

— Я не хочу выглядеть хорошо. Я хочу выглядеть уверенно и круто. Не как ребенок, не жалко, а как-то элегантно.

Кая говорила и смотрела в зеркало. На ней был костюм, который обычно она не носила. Черные брюки с тонкой белой рубашкой, а сверху – черный жакет. Кая взволнованно посмотрела на координатора перед собой.

— Это не перебор? Предыдущий был лучше?

— Кая, как я уже сказал. Как бы ты ни оделась, твой папа будет смотреть на тебя с любовью. Во-первых, почему одежда имеет значение? То, что ты собираешься с ним встретиться – вот что важно.

— Не похоже, чтобы это было то, что должен говорить координатор.

— Не знаю. Даже координатор может такое сказать после того, как ты сменила наряд уже десять раз, — сказала координатор Мэрилин и вздохнула.

Чжо Мин Джун смотрел на нее с извиняющимся выражением лица.

— Извини, что выдернули тебя по личному делу……

— Личная жизнь Каи – это моя работа. Не нужно беспокоиться по этому поводу. Дай Кае самой немного попереживать. Давай сначала займемся тобой, Мин Джун. Ты не можешь носить это.

На Чжо Мин Джуне была футболка и шорты. Хотя он не отправлялся свататься или что-то вроде этого, этот наряд не подходил для встречи с биологическим отцом Каи. Мэрилин протянула белую футболку и спортивный бежевый пиджак в стиле кэжуал и кивнула.

— Чтобы не выглядеть слишком строгим, этот полуформальный наряд будет лучше. Уверена, он тоже очень нервничает.

— Спасибо. У тебя даже мужская одежда есть.

— Я украла одежду агента Каи. К счастью, у вас один размер.

Сложно было сказать, шутит она или нет. Чжо Мин Джуг неловко улыбнулся, взял одежду и пошел в комнату. Когда он вышел, переодевшись, Кая, должно быть, решила в конце концов остановиться на более деловом стиле. Ее кудрявые волосы, которые были распущены, струились по плечам и спине, а ее макияж был чистым и аккуратным. Ее глаза, которые она так упрямо красила именно в стиле «смоки-айс», сегодня были покрашены по-другому. Она надела маску, но она ей очень шла, словно она надела ее, потому что так было модно. Чжо Мин Джун лучезарно улыбнулся и сказал:

— Ты замечательно выглядишь.

— Я знаю, — ответила Кая, словно это было очевидно, и направилась к выходу. Он беспокоился, что у них не было машины, но напрасно. Еще до того, как они вышли из отеля, перед ними мягко затормозил фургон.

— Садитесь. Кая, Мин Джун. Я отвезу вас туда.

— Что происходит? Ты ведешь себя очень мило.

— Я всегда милая.

— …… Я больше ничего не скажу сегодня. Просто разговоры позволяют мне разрядиться.

Должно быть, она очень нервничала по поводу приближающейся встречи. По пути к назначенному месту встречи Кая крепко держала Мин Джуна за руку и не отпускала. Взволнованным голосом Кая спросила:

— Что я планировала сказать сначала? Кем ты себя возомнил? Нет, это следующая реплика. Не думай, что я пришла сюда потому, что захотела себя увидеть. Вот это, да. …… Но думаю, это немного странно. Не звучит это так, будто я на самом деле говорю, что пришла сюда, потому что хотела его увидеть?

— Просто говори то, что ты хочешь, Кая.

— Я не сильна в разговорах. Я уже говорила тебе. Если просто скажу всё, что у меня на уме, я начну мямлить. Я не хочу показать ему, что я даже не умею говорить правильно.

— Ты красива, даже если ты мямлишь. Уверен, ты и в глазах отца такая же.

Как только Чжо Мин Джун закончил говорить, они услышали странное покашливание с места водителя. Агент Чан какое-то время не мог унять кашель, словно ему плюнули в нос. Кая посмотрела на него и спросила:

— Что. В чем проблема?

— Ничего. Мартин рассказал мне, что вы оба очень слащавые, но я не знал, что настолько.

— Не смейся над моим потенциальным парнем. Я разозлюсь.

— Потенциальным парнем? Что это за неопределенные отношения? Может быть, потенциальный муж.

— Так как Мин Джун еще не ответил на мое признание, я еще не могу называть его своим парнем. Потенциальный муж тоже неплохо. Так как я планирую выйти замуж за Мин Джуна.

Услышав это, на этот раз раскашлялся Мин Джун. Этот кашель был громче, чем у Чана. Когда он прокашлялся, Кая посмотрела на него и спросила:

— Почему ты так удивлен?

— …… Ты, потому что ты продолжаешь говорить неожиданные вещи.

— Почему это неожиданно? Ты встречаешься со мной и не думаешь о том, чтобы жениться на мне?

— Я этого не говорил……

— Я выйду за тебя. Я говорила тебе. Корея опасна. Я даже запостила этот вопрос онлайн. Многие люди считают, что в Корее безопасно, но в реальности там опасно. Просто живи в США со мной.

Чжо Мин Джун покраснел, и он только открывал и закрывал рот. Только мысль о том, какое лицо было у Чана на водительском сиденьи, бросала его в жар. В этот момент машина остановилась. Чан обернулся и сказал:

— Пора выходить. Приехали.

— Чан, ты же тоже не идешь, да?

— Зачем мне туда идти? Веселитесь.

Чжо Мин Джун вышел из машины и сказал:

— Кажется, Чан — хороший человек.

— Хороший человек, черт возьми. Он делает всё, что в его силах, чтобы заставить меня работать еще чуть больше. Ужасно……

Кая осеклась. Ее взгляд был устремлен на одну сторону улицы и не двигался. Казалось, будто время остановилось. Чжо Мин Джун посмотрел туда, куда смотрела Кая. Кая смотрела на огромный роскошный седан вниз по улице.

Увидев, как белый человек открыл дверь и вышел, Чжо Мин Джун понял. Это был отец Каи. У него были такие же темные волосы и голубые глаза. То, что больше всего заставляло его волноваться, это……

«Просто сама атмосфера вокруг него пропитана…… роскошью».

Дело было не в машине или одежде, в которую он был одет. Он сам, казалось, источал какую-то дорогую ауру. Казалось, для Каи волноваться – это нормально. Округ Ориндж. Услышав, что он живет в этом модном районе по соседству, она знала, жизнь у него не была трудной…… но она не ожидала, что он окажется на вид таким шикарным.

Это была не единственная причина, из-за чего волновалась Кая. Она ожидала, что она встретится с отцом, только когда зайдет в кафе. Она никогда даже не думала о такой случайной встрече.

Отец Каи, Брюс Крофт, тоже нервничал. Он немного помешкал, а потому пошел к Кайе и распростер свои объятья. Кая сделала шаг назад, а потом яростно открыла глаза.

— Не подходи.

— …… Прости.

— Даже не притворяйся, что тебе жаль. Давай войдем. Мне даже в голову не приходила мысль, чтобы обниматься с тобой. Я пришла сюда не для этого.

Она притворялась грубой, когда говорила, но Чжо Мин Джун чувствовал, как трясется ее рука, за которую он ее держал. Было ли это потому, что она злилась, или потому что она боялась? Все, что он мог сделать для нее прямо сейчас, это крепко сжать ее руку.

Войдя в кафе, эти двое не могли с легкостью начал разговор. Чжо Мин Джун немного колебался, стоит ли ему начинать разговор. Но если бы он попытался сделать разговор менее неловким, когда они еще даже не объяснились по старым счетам, это еще больше сбило бы Каю с толку.

В конце концов первым заговорил Брюс. Он медленно сказал:

— Ты похожа на младшую сестру.

— …… Это то, что ты должен сказать, впервые встретившись со своей дочерью после 20, нет, 18 лет? Ты похожа на младшую сестру? Ты пытаешься подчеркнуть, что я связана с тобой узами крови?

— Прости. Я тоже понимаю твою злость. Я много раз репетировал, что сказать тебе…… но на самом деле, увидев тебя вот так, кажется, я мог только сказать глупости.

В этом не чувствовалось неискренности. Абсолютно каждое слово, казалось, было наполнено печалью, что даже Чжо Мин Джун, которому он не адресовал эти слова, загрустил. Конечно, Кая тоже так себя чувствовал. Но она ненавидела его. Она хотела, чтобы он был каким-то ужасным. Так как он бросил ее одну на 18 лет, она хотела, чтобы он был тем, на кого она бы без зазрения совести могла вылить все свои обиды, которые были у нее на душе……

Была бы она действительно счастлива, если так и произошло бы?

Она не могла ответить на этот вопрос. Она выместила это разочарование в голосе, и он, естественно, стал громче.

— Почему ты пропал? Почему ты не был рядом с нами? Я действительно думала, что ты был никем. Но я ошибалась. Человек передо мной выглядит как успешный исполнительный директор, как ни посмотри. Ты знаешь, как наша семья жила без тебя? Каждый день мама грустила, потому что ее здоровье ухудшаось, и мне приходилось каждый день смотреть, что происходит с мамой. Когда мои друзья держали своих пап за руку и веселились, я жила, собирая испорченные фрукты.

— Как ты мог так поступить? Твоя дочь. Твоя семья. Как ты мог их бросить?

Может быть, хорошо, что она была простужена. Если бы она была здорова, она бы визжала, что есть мочи. Но больше всего ее злило то, что……

— Тогда я не вылезал из долгов. Я бы только еще больше навредил тебе и твоей матери, чем защитил вас. Надеюсь, ты не воспримешь это как оправдание. Знаю, я ужасный отец. Потому что меня не было, и я заставил расти тебя без отца. Знаю, что ничто не может оправдать это решение. Но я никогда не бросал вас. Я всегда думал о вас и скучал по вам. Я обещал себе, что найду тебя, как только стану успешным, и усердно работал, будто бы от этого зависела моя жизнь. Однако…… оглядываясь назад сейчас, думаю, это тоже был эгоистичный ход мыслей.

Больше всего ее злило то, что всё, что сказал Брюс, казалось очень зрелым…… и что все ситуации имели такие основания, которые нельзя было не принять.

Она это ненавидела. Она хотела кричать еще. Она хотела злиться сильнее. Однако Брюс был гораздо более хорошим человеком, чем она себе представляла, чтобы так поступать.

— Как тяжело, должно быть, работала твоя мама, я могу понять, встретившись с тобой. Ты выросла славной. От этого мне еще больше жаль. Прости, я не мог быть рядом с вами. Извини, что заставил тебя жить, не зная, кто твой отец.

Но взгляд Каи ничуть не смягчился. Она не могла позволить ему стать нежнее. На протяжении 18 лет она жила, тоскуя по своему отцу, которого она никогда не видела. Она думала о нем и в душе любила отца. Может быть, всё потому, что она чувствовала себя более уязвленной и более расстроенной. В этот момент Кая была очень благодарна, что у нее на лице была маска. Она поможет скрыть ее ужасное выражение лица.

Крещение вопросами со стороны Каи здесь еще не закончилось. Она порой повторяла те же самые вопросы, и тоже вспомнила ту печаль, которую она испытывала из-за того, что она не могла участвовать в разных мероприятиях для родителей и детей, что даже не могла удержать всё в памяти. Что касается Брюса, у него были на всё только такие ответы, что заставляли думать, что он хороший человек.

Брюс был хорошим человеком. Лучше, чем она думала. Чжо Мин Джун обнял Каю за плечо и сказал:

— Кая. Успокойся и посмотри на человека перед собой. По крайней мере в моих глазах твой отец – хороший человек. Даже лучше, чем я надеялся.

— …… Ты на чьей стороне?

— Конечно, я на твоей стороне. Прямо сейчас я говорю это как тот, кто на твоей стороне. Сложно кого-то ненавидеть. Твой отец…… давай поймем его позицию.

Честно говоря, к тому моменту, как Чжо Мин Джун сказал это, Кая уже приняла его. Хотя Брюс не был хорошим отцом, он не был плохим человеком. И она понимала, в какой он был ситуации.

Кая опустила маску со рта. Для Брюса это действие имело такое значение, словно Кая опускала стену, которая была между ними.

— …… Ладно. Я принимаю это. Я попытаюсь понять твою позицию. Я не говорю, что смогу полностью тебя простить…… но я больше не буду тебя обвинять. Однако у меня есть просьба.

— Озвучь ее, какой бы она ни была. Если я могу ее выполнить, я сделаю что угодно. Что за просьба?

— Есть кое-что…… чему я всегда завидовала. Людям, которые ходили по ресторанам. Нет, семьям, которые ходили по ресторанам. Мама и моя младшая сестра скоро прибудут в Лос-Анджелес. Пообедай с нами тогда. С моей семьей…… я хочу пообедать с моей семьей.

— …… Хорошо. Давай. Я точно буду там. Позвони мне в любое время.

Провести время с мамой Кайи, должно быть, было тягостной просьбой для него, но он не отказал. Кая встала со своего места и сказал:

— Вставай.

— Хмм? Ах, извините. Я занял у вас слишком много времени.

— Нет, это не так. Встань.

Брюс был озадачен и встал. Кая на секунду закусила губу, а потом медленно подошла к нему и обняла. Пока Брюс окоченел от шока, Кая тихо прошептала.

— …… Сейчас я думаю, я могу обнять тебя, папа.

€

Отправив Брюса назад, Кая и Чжо Мин Джун просто молча сидели в кафе, где они с ним разговаривали. Им не нужен был какой-то особенный разговор. Чаще всего Кая произвольно начинала смеяться, затем ее нос становился красным, и она начинала шмыгать носом, а порой она заходилась слезами. Каждый раз, когда это случалось, Чжо Мин Джун похлопывал ее по плечу и держал за руку. Прошло довольно много времени, когда Кая открыла рот.

— …… Спасибо. Что был здесь.

— Я твой парень.

— Ты еще не выполнил свое домашнее задание. Ты всего лишь потенциальный парень. Потенциальный.

— То домашнее задание. Если надо сделать прямо сейчас, думаю, я справлюсь.

После этих слов Кая посмотрела на Чжо Мин Джуна. У нее были красные глаза и нос. У нее было такое лицо, что ее хотелось обнять. Она шмыгнула носом и спросила.

— Ты уверен? Тебе надо подготовить чудесный ответ.

— Основа для моей речи – это сердце.

— Тогда попробуй. Если всё будет качественно, я уберу пометку «потенциальный».

Чжо Мин Джун улыбнулся, а потом сосредоточился на Кайе. От его взгляда Кая отвела глаза, словно нервничала, но она быстро снова посмотрела на Мин Джуна упрямо, словно не хотела избегать его взгляда.

Именно в этот момент. Чжо Мин Джун наклонился вперед. Кая нервно подняла маску с подбородка и покачала головой.

— Нет. Думаю, я знаю, что ты хочешь сделать, но нет. Ты подхватишь……

Кая больше ничего не сказала. Чжо Мин Джун украдкой стянул маску ей на губы. Их горячее дыхание трепетало вокруг тонкого кусочка ткани. Этот кусочек ткани был между ними, но это мягкое чувство губ друг друга на самом деле было очень отчетливым.

Глаза Каи стали сильно округлились и забегали, словно у испуганного кролика. Чжо Мин Джун поднял руку и погладил Каю по лицу. Ее маска была опущена, и дыхание друг друга согревало их губы. Чжо Мин Джун сказал:

— Я уже заболел.

— Их тени…… слились и перекрылись.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 175. Человек, который приехал на фургоне (часть 1)**

— Ты хорошо поработала сегодня, Хлоя.

— Ах, спасибо и тебе за усердную работу.

Хлоя обернулась на режиссера и лучезарно улыбнулась. Режиссер какое-то время любовался выражением ее лица. После длительной совместной работы сознание, скорее всего, может немного дать волю чувствам. Как только ты привыкаешь к лицам людей, с которыми ты работаешь, естественно, что лица становятся стоическими.

Но Хлоя была не такой. С того момента, как они ее нашли, и до сегодняшнего дня она всегда была приятной и относилась ко всем с уважением. Голос режиссера, конечно, тоже стал очень нежным.

— Как у тебя идут дела в последнее время? Наверное, сниматься сложно?

— По сравнению с тобой и остальными членами группы, ерунда. Все, что мне нужно делать, это готовить, что я всегда и делала, и просто читать сценарий.

— Если когда-нибудь станет слишком тяжело, дай нам знать. Мы сделаем всё возможное, чтобы тебе помочь.

— Пожалуйста, продолжайте заботиться обо мне, — Хлоя нежно улыбнулась. Затем она медленно направилась на выход из студии.

Ей на пути попадались сотрудники, которые лучезарно улыбались и приветствовали ее. Из них много мужчин даже спрашивали, свободна ли Хлоя на ужин, но как обычно Хлоя просто отвечала извиняющейся улыбкой.

Даже выйдя из студии, не так просто было найти укромное местечко. Как ни странно, Хлоя была популярной звездой. Если руководствоваться только цифрами, то у нее, наверное, было даже больше фанатов, чем у Каи или Чжо Мин Джуна. По крайней мере, среди домохозяек точно.

В отличие от «Великого Шеф-повара», наполненного сложных и запутанных блюд, которые большинство обычных людей не рискнет приготовить, нынешняя программа Хлои, «Рецепт Pro», была посвящена рецептам блюд, которые легко выполнить дома. Она была популярна настолько, что большинство домохозяек забивали в поисковике «Рецепт Хлои Чен», когда решали, что приготовить на ужин.

Именно поэтому многие люди, с которыми она встречалась, пока гуляла, просили с ней сфотографироваться или дать им автограф. Может быть, в этом и была причина, но Хлоя не выглядела хорошо, пока шла по парковке. Ее агент, который был рядом с ней, с тревогой в голосе спросил:

— Хлоя, ты в порядке? Если слишком тяжело, я могу перенести все остальные встречи, запланированные на сегодня?

— Я знаю, что там ничего нельзя перенести. Не переживай. Если я немного посплю в машине, мне будет лучше.

— …… Извини.

— Не извиняйся. Это моя работа.

Хлоя выдавила из себя улыбку для своего агента. Это была такая улыбка, в которой чувствовалась слабость. После этого Хлоя достала смартфон. Агент не знал, что еще сказать, и просто шел рядом с ней.

Но именно в этот момент Хлоя вдруг остановилась. Ее агент мог только растеряно посмотреть на нее. Хлоя словно превратилась в ледяную статую: она застыла и продолжала смотреть на свой телефон. Ее агент сказал:

— Хлоя, всё в порядке?

Хлоя подняла голову. То выражение лица, которое было у Хлои в этот момент – агент знал, что он никогда в жизни его не забудет. Затем он пожалел, что он не был художником. Если бы он мог нарисовать то выражение лица, которое только что было у Хлои, эта картина точно стала бы шедевром, вошедшим в историю.

Хлоя ответила:

— Я хотела бы ответить, что всё в порядке……

Ее голос звучал так, будто она вот-вот расплачется.

— Но сейчас это …… со мной никак не связано.

€

— …… Похоже, они решили податься во все тяжкие. Даже сверх этого.

Остров Роуз. Холл. Андерсон посмотрел на свой смартфон с отвращением. На его телефоне была фотография Каи и Чжо Мин Джуна. Конечно, если бы всё так и было, то в интернете сейчас было бы уже очень много фотографий, на которых они вдвоем, но эти фото были особенные.

— Поцелуй через гамбургер, поцелуй через картошку фри, а теперь еще и поцелуй через маску… … Что за фильм они там снимали последние два дня?

— …… Ненавижу фильмы, — пробормотала Элла грустным голосом, и у нее покраснели глаза.

Андерсон пальцем откинул волосы с лица Эллы.

— Я тоже.

— Я уверена, Санта Клаус не дарит подарки кинорежиссерам. Да?

— Нет. Я уверен, они получают гораздо больше, чем большинство людей.

— …… всхлип-всхлип.

Элла начала всхлипывать и легла на стол. Джаннет, которая наблюдала со стороны, посмотрела на Андерсона, словно говоря «Что ты делаешь с ребенком?», но Андерсону было все равно, и он просто пожал плечами.

Фотографии Каи и Мин Джуна начали появляться со вчерашнего дня. Для человека с уровнем популярности как у Каи было неизбежно, что вокруг будут постоянно сновать папарацци…… но тот факт, что они множество раз демонстрировали свою любовь в таких публичных мечтах, как кафе или рестораны, даже не думая о папарацци, еще больше раздувало историю. Их фото были даже на телефонах обычных горожан.

Но распространялись не только фотографии. Новость, что Кая встретилась со своим биологическим отцом, тоже мгновенно начала появляться в статьях. Автором первой статьи была……

— Джессика Прада.

Это была та женщина, которая первой опубликовала историю о случае с Тесс Джилли. Как она вообще смогла раздобыть эту историю и так быстро опубликовать статью……

Как обычно, Джессика Прада смогла так сплести детали, что вышла неплохая сплетня. Не давая о себе знать на протяжении 18 лет, ее отец объявился, как только Кая стала известной. В отличие от Каи он был состоятельным, и Кая приняла своего биологического отца в штыки……

Конечно, агент Каи вскоре после этого опубликовал официальное заявление. Содержание было примерно следующим. Он появился, когда Кая стала известной, но то время, когда он начал ее искать, просто совпало со временем, когда начали показывать «Великого Шеф-повара». Он стал состоятельным не так давно, и Кая поняла, в какой ситуации был ее отец.

На первый взгляд могло показаться, что это была довольно серьезная ситуация, но Андерсон не особо переживал за Каю. Дело было не в отношениях «люблю-ненавижу», которые связывали его с ней. Всё дело было в Мин Джуне рядом с ней. Он был уверен, что Мин Джун хорошо о ней позаботиться, так, что у нее даже не будет времени на переживания.

На самом деле он переживал еще кое о ком.

«…… Прямо сейчас она страдает в одиночку?»

Он вдруг начал вздыхать. Из его легких вот-вот был готов вырваться последний вздох, как дверь открылась, и в холл, как ни в чем не бывало, вошел Чжо Мин Джун. Шефы-де-парти, помощники повара, ученик Джастин и Элла, и даже Лиза и пекари – все смотрели на Чжо Мин Джуна. Чжо Мин Джун не мог не вздрогнуть и остановиться из-за этого крещения взглядами.

— …… Почему вы все так на меня смотрите?

— Дядя!

Элла спрыгнула со стула и побежала к нему так быстро, как только могла, перебирая своими короткими ножками. Она остановилась прямо перед ним и протянула руки. Чжо Мин Джун быстро украдкой взглянул на Лизу и, увидев, что та кивнула, осторожно поднял Эллу. Элла уткнулась лицом в шею Мин Джуна, а потом надула щеки, словно два вареника.

— Дядя, ты же не уйдешь от нас, как только женишься, да?

— Хмм? Почему я должен уйти?

— Но ты же женишься?

— Не знаю. По крайней мере, я думаю, что я не женюсь прямо сейчас.

— Тогда ты останешься с Эллой?

— Да. Так что не переживай об этом.

Глядя, как Мин Джун ласково утешает Эллу, Хавьер с восхищением сказал:

— Кажется, Мин Джун действительно пользуется популярностью среди женщин.

— Почему ты говоришь это, глядя на меня?

— Просто так. Я просто мне интересно, нравится ли он и тебе.

— …… Единственное чувство, которое мне надо приносить на кухню, это дух соперничества.

— Не очень дружелюбный ответ, так как понятно, что вы оба нацелились на закуски.

Джаннет с безразличием посмотрела на Хавьера. Хавьер попятился, а потом закрыл плечи.

— Извини. Пожалуйста, не смотри на меня так.

— Я просто смотрю на тебя, как обычно. Раз уж у меня узкие глаза, думаю, может показаться, что я смотрю на тебя с ненавистью.

— Эй. Что ты имеешь в виду под …… думаю, они узкие.

Взгляд Джаннет был свирепым. Хавьер сказал с восхищением.

— О, на этот раз действительно кажется, что ты смотришь на меня с ненавистью.

Джаннет холодно ответила:

— На этот раз я действительно смотрю на тебя с ненавистью.

— …… А.

Хавьер просто почесал голову и выглядел как идиот.

Чжо Мин Джун и Андерсон столкнулись лицом к лицу чуть позже. Как только странная атмосфера немного успокоилась, Андерсон стоически спросил:

— Значит, всё уладилось?

Помня, что Элла всё еще была у него на руках, Чжо Мин Джун тихо ответил. Элла была в похожей же ситуации, что и Кая. Он не хотел случайно проронить при ней слово «папа».

— Уверен, она еще не пережила всю ту боль в своем сердце. Прошло довольно много времени…… с тех пор как они встретились в последний раз.

— Кого ты не видел довольно много времени?

— Никого. Того, кого Элла не знает.

— Этот кто-то важен для нее?

— …… Думаю, да.

— Должно быть, это больно, — тихо пробормотала Элла.

Чжо Мин Джун посадил Эллу на колени, а потом посмотрел на нее. Элла посмотрела в ответ широко раскрытыми глазами.

— Почему ты так смотришь на меня?

— …… Просто так. Ты только что ответила, как взрослая.

— Если ты не видишь кого-то очень долго, то это больно. Мне тоже иногда бывает больно. Я хочу увидеть своего папочку, — пробормотала Элла, прослезившись, а потом осторожно посмотрела на кухню. С одной стороны Лиза была занята обсуждением со своими помощниками-пекарями нового рецепта торта. Даже если бы она сказала это во весь голос, Лиза, наверное, не услышала бы ее, но может быть, Элла чувствовала себя виноватой, и тихо прошептала:

— Не говори моей маме. Она загрустит, если услышит это.

— Ладно. Я ей не скажу.

— Хи-хи, спасибо.

Чжо Мин Джун обратно поднял Эллу на руки. Так как она была таким милым ребенком, ее простодушие вызывало еще больше жалости по отношению к ней. Видя Эллу вот такой, Андерсону показалось, что он мог понять, о чем говорил Мин Джун. Не может пережить боль в сердце. То, что заставляло ребенка вести себя не как ребенок и…… обращать внимание на чувства матери.

Андерсон вздохнул, а потом сменил тему. Если от этого разговора становится тяжело на сердце, то нет причин его продолжать.

— Теперь, когда я об этом думаю, ты об этом не узнаешь. Пока тебя не было, учитель Рэйчел сделала объявление, а потом ушла.

— Объявление? Какое?

Андерсон ответил:

— Завтра придет су-шеф.

€

На следующий день. 10 утра. Все, в том числе и шефы-де-парти, собрались в холле. Причина была проста. Они должны были поприветствовать су-шефа, который должен был вскоре прийти вместе с Рэйчел. Но дело было не в том, что они хотели оказать ему теплый прием с приветственными плакатами или что-то вроде этого. Им казалось, что такие хлопоты ни к чему, и даже если они бы и захотели, они бы не смогли этого сделать, потому что они не знали, что за человек придет к ним.

— …… Даже у шефа Рэйчел есть червоточинка, — сказала Джаннет, словно немного устала. Чжо Мин Джун кивнул, словно соглашаясь с ней.

— Думаю, на учителя слишком большое влияние оказал Мартин.

— Мартин…… ты имеешь в виду режиссера, о котором ты говорил раньше?

— Да. Он любил вот так держать людей в неопределенности.

— Как вы думаете, кто придет? – спросил Хавьер. Никто из них не смог ответить сразу же. Было не похоже, что они знали всех су-шефов по всей стране. Может быть, Хавьер понял свою ошибку, но он снова начал говорить:

— Думаю, я задал неправильный вопрос. Что за человек, как вы думаете, придет? Его опыт и уровень мастерства.

— По крайней мере, мы можем сказать, что это точно будет не кто-то из отеля, — ответил Чжо Мин Джун без тени сомнения.

Хавьер кивнул. Помимо того, что владельцами там был успешные шеф-повара, отели были тем местом, где шеф-повара могли заработать больше всего денег. Если шеф-повар из отеля собирался покинуть его, то это происходило только ради того, чтобы открыть свой собственный ресторан, а не ради того, чтобы быть су-шефом где-нибудь еще.

Конечно, когда речь заходит о таком известном человеке, как Рэйчел, даже если поваров брали на должность су-шефа, наверное, было бы достаточное количество людей, которые пошли бы на этот пост для того, чтобы научиться у нее парочке ноу-хау. Но Рэйчел никогда бы не приняла таких людей. Ей нужен был тот, кто будет хорошо работать на ее ресторан. Хавьер почесал голову и начал бормотать:

— Большинство из учеников Рэйчел – сейчас шеф-повара, поэтому они никак не могут прийти сюда на место су-шефа……

— Разве не может она привести какого-нибудь су-шефа, который работает сейчас где-нибудь еще? Или, может быть, она приведет су-шефа из одного из представительств ресторана.

— Насчет этого не знаю. Тогда у того ресторана не будет су-шефа, — коротко бросил Мин Джун на ответ Джаннет.

Джаннет только пожала плечами и ничего не сказала. В этот момент Андерсон наконец заговорил:

— Фрилансер.

— …… Фрилансер?

— Например, если это шеф-повар, который потерпел крах и разрушил свой собственный ресторан, большинство хозяев ресторанов не захотят заключать с ним контракт. У него есть навыки, но некуда идти. Тогда его могут попробовать на роль су-шефа здесь. Я видел много знакомых, которые оставались на несколько месяцев в нашем ресторане, пока я рос.

— Не знаю. В конце концов история та же самая. Неужели кто-то захочет и дальше оставаться в этом ресторане? Он же захочет стать главным шеф-поваром снова.

В конце концов, они не пришли к какому-то общему заключению Они все притихли и смотрели на часы. Вдруг они услышали странный шум двигателя, исходящий от входа в ресторан. В окно они увидели розовый фургон с мороженым. Чжо Мин Джун тоном из серии «Не может быть»сказал:

— Не может быть, что они начнут торговлю прямо здесь, да……?

На самом деле это было довольно распространено. Пока «Остров Роуз» был закрыт, много фургонов с едой расположились перед фасадом ресторана, чтобы продавать еду туристам, которые пришли посмотреть на «Остров Роуз». Однако это нельзя было больше позволять. Как только бы они снова открылись, им пришлось бы прогонять фургоны с едой, которые парковались прямо перед рестораном. На этот раз заговорил Джастин:

— Мороженое! Звучит здорово. Может, мне пойти купить немного?

Чжо Мин Джун молча посмотрел на Джастина. Джастин, наконец, понял и смущенно сказал:

— А, я пойду и скажу ему, что здесь нельзя ничего продавать.

— Нет, подожди.

Чжо Мин Джун остановил Джастина и пошел к окну. Элла прилипла к окну, в оцепенении глядя на текст, написанный на фургоне с мороженым. Чжо Мин Джун с улыбкой спросил.

— Немного грубо просто послать их, почему бы нам не купить хотя бы мороженое, а потом их отправить? Элла. Ты хочешь мороженое?

— Ух…… ух……

Элла украдкой посмотрела на Лизу. Лиза вздохнула и покачала головой, говоря «нет».

— Мин Джун. У Эллы испортятся зубы.

— …… Думаю, нет. Твоя мама сказала нет.

— Ладно……

Элла расстроено опустила голову. Чжо Мин Джун переводил взгляд с Эллы на Лизу и обратно. Лиза смотрела на такого Мин Джуна, у Лизы не оставалось другого выхода кроме как сдаться. Он так любил Эллу, в то время как она даже не была его родным ребенком, и у Лизы не было причин ненавидеть это чувство.

Лиза строго сказала Элле:

— Элла. Как только ты съешь мороженое, ты должна сразу же почистить зубы. Понятно?

— Да! Я даже принесла свою любимую пасту со вкусом клубники! – ответила Элла и лучезарно улыбнулась. Чжо Мин Джун взял Эллу за руку и сказал:

— Кто-нибудь еще хочет? Мороженое. Я угощаю.

— Я. Мне с шоколадной крошкой.

— Если ты хочешь, пойдем со мной.

— Тогда ладно, не надо. Слишком много работы. Я не хочу идти.

Андерсон оперся шеей о стул и выглядел сильным.

В конце концов, в приключение к фургону с мороженым отправились Элла и Мин Джун, и Джаннет. Может быть, она действительно любила мороженое. Нет, может быть, она хотела увидеть, чрезвычайно счастливое лицо Эллы, когда та будет есть мороженое. На удивление казалось, что Джаннет немного переживала за Эллу.

Чжо Мин Джун направился к фургону с мороженым. За открытой боковой дверцей был рыжеголовый белый мужчина, который увидел их и кивнул:

— Поздравляю. Джентльмен и маленькая леди. Вы мои первые покупатели сегодня.

— Необходимо еще добавить, что, к сожалению, мы еще и ваши последние клиенты. Уверен, вы до того как прийти сюда, должно быть, слышали, что это место закрыто, но это уже не так.

— Я знаю.

— Да. Поэтому…… а?

Вместо ответа мужчина поставил перед Чжо Мин Джуном тарелку с двумя ложками. Было похоже, что такие ложки использовали в ресторанах, когда подавали комплемент от шеф-повара. На дне было что-то такое, что напоминало светло-зеленый шербет, а в центре шербета была карбонизированная вишня.

Чжо Мин Джун в оцепенении начал бормотать:

— Молекулярная…… кухня?

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 176. Человек, который приехал на фургоне (часть 2)**

Это озадачивало. У него не было другого выхода, кроме как удивиться. Никогда, даже в своих самых смелых фантазиях, он не ожидал увидеть фургон едой, который предлагал бы блюда молекулярной кухни.

Тогда Мин Джун заметил предметы, разложенные за спиной этого мужчины. Шприц, который используется для впрыскивания соуса или фруктового сока в ингредиенты. Вспениватель, используемый для приготовления пенного соуса. Скороморозилка марки «Pacojet», которая могла измельчать любые ингредиенты и превращать их в мороженое или холодный мусс.

Мин Джун не мог поверить своим глазам и перевел взгляд обратно на мужчину. Он не мог понять, что же за человек перед ним. Дверь со стороны пассажира открылась, и из фургона вышел человек. Взглянув на него, Чжо Мин Джун проворчал:

— Что происходит?

— Ты умный. Уверен, ты уже всё понял. Разве я не прав?

— Я понял. Но……

— Вкушно……!

Слова Чжо Мин Джуна были прерваны восклицанием Эллы, лишившейся дара речи. Чжо Мин Джун, нет, и тот, и другой смотрели на Эллу. Положив ложку в рот, Элла радостно улыбалась. Затем Элла подняла глаза вверх, обсасывая ложку.

— А можно мне еще вот этого?

— Подожди минутку. Я приготовлю для тебя другой вкус.

— Не для меня, я хочу отдать это своей маме. Но…… хмм…… я хочу и другой вкус попробовать тоже.

Чжо Мин Джун улыбнулся и вложил свою ложку Элле в руку. Элла ахнула и сделала глубокий вдох.

— Ты можешь отнести ей мою порцию.

— Ах, нет. Дяде тоже надо это съесть. Это очень-очень вкусно.

— Я попрошу у него еще одну.

Элла какое-то время смотрела на ложку, словно не могла решиться, а потом сказала:

— Спасибо, дядя.

Глядя, как она семенит обратно своими коротенькими ножками, Чжо Мин Джун медленно начал говорить:

— Приятно познакомиться, су-шеф. Меня зовут Чжо Мин Джун.

— Давай прибережем знакомство на попозже. Я предпочитаю знакомиться через готовку, а не через разговоры.

Готовить мороженое. В этом было что-то странное, но Чжо Мин Джун понимал. Это было мороженое, приготовленное с помощью молекулярной кухни. В то время как были те, кто был непреклонно настроен против молекулярной кухни, никто не говорил, что это не было кулинарией.

Перед Чжо Мин Джуном появилась еще одна ложка. Это блюдо было на 8 баллов. Даже если это была молекулярная кухня, это был просто шербет с карбонизированной вишней. Было легко удивиться, как можно было создать блюдо с таким высоким баллом, используя всего лишь два ингредиента, но как только он положил в рот ложку, он стал думать совершенно по-другому.

«Ах……!»

Сначала он подумал, что, наверное, это мороженое с мохито или яблоком. Но вкус совершенно отличался от того, что он ожидал. Прежде всего, если говорить только о шербете, он не был таким сладким. Текстура была мягкой, а вкус немного соленым. И привкус, который был едва уловим, но все равно чувствовался, напоминал……

— Спаржа.

— Я слышал, ты лучший в мире, по крайней мере, в угадывании ингредиентов. Теперь я знаю, что, должно быть, это правда.

— Я никогда даже не думал, что можно сделать мороженое из спаржи…… Никогда ничего подобного не пробовал.

Если это была спаржа, возможно, вкус был недостаточно яркий. Наверное, он освежал, но недостаточно, чтобы назвать это мороженым. Но карбонизированная вишня сверху все объединяла. Сладость била по языку одновременно с карбонизацией, что придавало шербету из спаржи вкус освежающего травяного крема.

Понятно, что Элле он показался вкусным. Чжо Мин Джун кивнул и сказал:

— Словно ты макнул мороженое в соус. Это и впрямь уникальное творение.

— Именно поэтому многие люди называют меня гением.

Мужчина довольно улыбнулся. Ему пора уже было выйти из фургона и протянуть руку Мин Джуну.

Позади них раздался скрип, и к ним начали приближаться шаги. Элла, которая держала в руке ложку так, словно это была тросточка, была впереди, а за ней вышла вся семья с кухни. Андерсон сказала:

— Учитель, ты здесь. Это значит, что этот человек……

— Рафаэль Юн.

Это имя произнес не сам Рафаэль. Это была Джаннет. Она спросила немного стонущим голосом:

— Вы…… наш су-шеф?

€

— Рафаэль Юн. Председатель Общества поваров, продающих еду на фургонах…… Самый передовой повар-владелец фургона с едой. Начинал готовить в ресторане «La Guarde» при отеле «Arjo»…… почему для него так много описаний?

— Это означает только то, что он смог добиться успеха, — коротко ответил Андерсон.

Чжо Мин Джун читал информацию об опыте Рафаэля, которая всплывала у него на экране смартфона. Пока он учился в кулинарной школе, он решил, что они снижают его эффективность и бросил учебу, чтобы стать учеником в ресторане по соседству. Когда он уже был готов стать там помощником повара, он сразу же переехал в отель, и всего лишь через несколько лет на посту су-шефа он снова ушел.

Затем он начал продавать еду на фургончике. В этот момент имя Рафаэля достигло уровня «Звездный шеф-повар». Рафаэль использовал фургон как способ донести прямо до людей молекулярную кухню, которая так возбуждала их любопытство.

Конечно, его ждал успех. Многие люди интересовались молекулярной кухней, но большинство таких блюд можно было найти только в модных ресторанах. Другого варианта не было. Определенную роль играла стоимость оборудования для молекулярной кухни, но это была не главная причина. Было не так много поваров, которые тщательно изучали молекулярную кухню, и эти шеф-повара никак не могли работать в каком-нибудь ресторане средней руки.

С этой точки зрения «Молекулярное мороженое» Рафаэля Юна было довольно свежо. Если установить рыночную цену, то количество еды, которое ты получаешь, мало, но мороженое было не тем блюдом, которое ты ешь, чтобы в первую очередь насытиться. Прежде всего, люди приходили к его вагончику, потому что им было любопытно попробовать молекулярную кухню, и, так как имя Рафаэля Юна стало популярным, они начинали интересоваться им самим как человеком.

— …… Не жизнь, а американские горки.

— Сейчас наш ресторан – часть американских горок.

— Интересно почему, — тихо пробормотала Джаннет, которая молча слушала, как эти двое разговаривают. Джаннет говорила тихо и как-то смущенно.

— Судя по его опыту, он просто похож на того человека, который делает то, что хочет.

— Но у него должна быть причина, почему он выбрал «Остров Роуз». Он тот, кто смог преуспеть в торговле едой с фургончика. Он тот, кто, наверное, без проблем получает кучу предложений от ресторанов стать у них шеф-поваром, так почему он приходит сюда, положив на алтарь даже свой любимый фургончик? Что еще более странно, так это то, что он приходит сюда су-шефом. Разве не должна быть за всей этой авантюрой веская причина?

Чжо Мин Джун начал думать над вопросом Джаннет. Он смог придумать только один ответ:

— Набраться знаний у учителя Рэйчел. Не могу придумать никакую другую причину, — сказал Чжо Мин Джун, глядя на кабинет. Рафаэль прошел прямо в кабинет, как только зашел в ресторан. Хавьер перед дверью пытался подслушать разговор, но кажется, он ничего не мог услышать. Если бы мог, он бы не стал прислоняться ухом к двери, когда Исаак неожиданно ее открыл. Исаак сшиб его с ног, холодного посмотрев на него, и Хавьер неловко засмеялся.

— Э…… как прошел разговор?

— Мистер Хавьер. Что вы только что здесь делали?

— Все в порядке, Исаак, они в любом случае это услышат. Все, проходите сюда, — Рэйчел жестом пригласила их.

Как только все собрались, Рэйчел улыбнулась и сказала:

— Как я и говорила ранее, Рафаэль займет должность су-шефа. Наконец, наша кухня пришла в равновесие. Теперь, когда все улажено, мы можем начать заниматься домашней работой, которая копилась у нас какое-то время.

— Когда ты говоришь «домашняя работа», наверное…… — начала Джаннет голосом полным предвкушения.

Рэйчел кивнула.

— Да. Время определиться с вашими секциями. В то же самое время нам еще надо решить, с какими помощниками шеф-повара вы будете работать.

Все навострили уши после пояснений Рэйчел. Что касается шефов-де-парти, они ждали, какую секцию им поручат, а помощники повара ждали, к какому шефу-де-парти их приставят. Из-за этого все были на взводе. Особенно запутанной ситуация обстояла с Чжо Мин Джуном. Не из-за споров, которые начнутся из-за секции. А потому, что он еще не определился с секцией, в которой хотел бы работать. Паста. Или основная? Он даже не рассматривал молекулярную кухню. Рафаэль посмотрел на них, а потом спросил:

— Позвольте сначала мне задать вопрос. Заинтересован ли кто-то из присутствующих здесь, в молекулярной кухне?

Никто из шефов-де-парти не ответил на его вопрос. На самом деле они пытались не встретиться с ним глазами. Рафаэль разочарованно продолжил:

— Шеф. Разве я не так сказал? Сегодня все желают отказаться от молекулярной кухни. Это не плохая еда, это еще одна область, где вы можете быть творцом своей души в качестве шеф-повара.

— Да. Я знаю. Так что расслабься.

Рафаэль сболтнул свое разочарование, но вскоре он с разочарованием опустил глаза. Кажется, его эмоции быстро менялись. Может быть, этот аспект его характера не давал ему слишком долго задерживаться на одном месте. Рэйчел продолжила:

— Я долго думала, как распределить между вами секции. И, как обычно, был только один ответ. Не смотря ни на что, шеф-повара должны работать там, где у них лучше всего получается!

— Ты говоришь о соревновании?

— Почти. Вы будете учиться готовить у Рафаэля. Не только шефы-де-парти, но и помощники поваров тоже. Одновременно вы будете учиться и у меня.

— …… Учитель, ты тоже будешь осваивать молекулярную кухню? – удивленно спросил Андерсон. Хотя никто больше этого не произнес, но у всех было одинаковое выражение лица. Рэйчел готовила традиционные блюда всю свою жизнь. Даже если большинство недавно популярных ресторанов делали ставку на молекулярную кухню, это происходило, когда главный шеф-повар был довольно молод. Большинство шеф-поваров, таких как Рэйчел, которые долго изучала традиционную кухню, не любили так сильно подстраиваться под перемены.

Рэйчел кивнула.

— Последние 10 лет я не просто дурака валяла. Я сосредоточилась на кухне больше, чем когда бы то ни было, чтобы добиться фантастического вкуса. Молекулярная кухня не исключение.

Чжо Мин Джун про себя застонал. Ему нравилось, что Рэйчел исследовала молекулярную кухню. Но проблема была в том, зачем она это делала. Рэйчел всегда видела в стиле готовке своего мужа идеал, который она бы сама хотела достичь. Но если она не могла сократить этот разрыв с помощью молекулярной кухни с того момента, когда молекулярная кухня еще не была даже придумана…… будет ли это вообще кулинария от человека?

«Кулинария…… от богов, наверное».

Тогда Дэниэл был никем иным как живым Богом Кулинарии. С таким уровнем мастерства приготовления пищи тень Дэниэла, наверное, казалась еще больше, чем она была на самом деле, пока он был жив. Вместо того, чтобы думать, что есть человек, чьи блюда тебе никогда не повторить или даже не представить в воображении…… легче было поверить, что он был богом.

Хлоп. Хлопок выдернул его из своих мыслей. Рэйчел посмотрела на каждого, кто был там, а потом сказала:

— На моей кухне есть три правила. Первое – убедиться, что мы дарим нашим клиентам такой вкус, который они могут испытать только в своих мечтах. Второе – никогда не забывать благодарить наших клиентов. И третье, последнее правило – никогда не переставать меняться. Так, чтобы никогда не устал от нашей еды. Мы не можем просто оставить молекулярную кухню без изменений, которые нам нужно преодолеть. Даже если вы не окажетесь в секции по молекулярной кухне, вам нужно понимать, как она создается и как правильно раскрыть вкус. Хотя блюда, с которыми вы будете работать, будут только блюдами из вашей секции, каждое блюдо не может существовать само по себе. Готовка не сводится к отдельным тарелкам, это общее направление. Вы понимаете, о чем я говорю?

— Да, шеф!

— Да, шеф!

Чжо Мин Джун ответил первым, и остальные закричали в унисон сразу же после него. Рафаэль не торопился и окинул взглядом всех шефов-де-парти, и, как только он подошел к Чжо Мин Джуну, он остановился и мимоходом спросил:

— Итак. Что ты думаешь? Ты все еще хочешь отвечать за молекулярную кухню?

Чжо Мин Джун ответил:

— Нисколько.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 177. Человек, который приехал на фургоне (часть 3)**

Была причина, почему Чжо Мин Джун отвечал так резко. Дело было не в том, что ему не нравилась молекулярная кухня. Скорее, она ему была очень интересно. Однако……

— Мне еще предстоит долгий путь в освоении традиционной кухни. Я хочу попробовать молекулярную кухню, когда наберусь чуть больше уверенности.

Если традиционная кухня была основой, то молекулярная кухня была похожа на искусство. Чжо Мин Джун сам верил, что вместо того, чтобы сосредотачиваться на чем-то таком специальном, ему все еще нужно сосредоточить свои силы на основе. Чжо Мин Джун бросил взгляд на остальных шефов-де-парти, а потом сказал:

— У троих из этих шефов более хорошие навыки и больше опыта, чем у меня, поэтому думаю, молекулярная кухня подойдет кому-нибудь из них больше.

Услышав то, что пришлось сказать Чжо Мин Джуну, Рафаэль медленно встретился глазами с остальными тремя шефами-де-парти. Они притворно закашлялись, избегая его взгляда. Рафаэль вздохнул и сказал:

— В конце концов, я все равно получил отказ.

Рэйчел улыбнулась и сказала:

— Несмотря ни на что, я верю, что вы все будете искренне этому учиться. В течение следующих десяти дней мы будем обучать вас молекулярной кухне. Через десять дней вам нужно будет придумать блюдо для меню молекулярной кухни. Конечно, мороженое нам не нужно.

— …… Наверное, оценив, как мы приготовили эти блюда, ты распределишь между нами секции?

— Да. Люди, которые едят вашу еду, будут голосовать. Я дам вам возможность выбрать секцию в зависимости от результата. Тот, кто займет 2-ое место, будет выбирать первым, потом выбор за 3-им. Разумеется, у того, кто окажется на 4-о месте, выбора не будет.

Чжо Мин Джун склонил голову, выслушав то, что Рэйчел пришлось сказать. В этом было что-то странное.

— …… Тот, кто займет первое место, не будет выбирать? Тогда, где будет тот, кто займет первое место…… ?

На этот раз ответил Рафаэль:

— На молекулярной кухне, конечно же.

€

— …… Бее. Отвратительно.

Элла высунула язык словно собака, и на всем ее лице отразилось отвращение. Хавьер загрустил и нетерпеливо спросил:

— Полный ужас? Попробуй еще кусочек. Может быть, он покажется другим на вкус!

Элла зажала рот и посмотрела на Хавьера, покачав головой. Джаннет посмотрела на Хавьера и сказала:

— Я говорила тебе, что с Эллой это не сработает. Паста из эспрессо. Думаешь, ребенку это понравится?

— Что не так с пастой из эспрессо? Ей нравится шербет из спаржи, который приготовил су-шеф.

— Вишневый соус добавил сладости к тому блюду. Плюс, ингредиенты отлично сочетались друг с другом.

— Всхлип-всхлип, интернет сказал, что это хороший рецепт.

— Может быть для взрослых. Но детям такая паста покажется всего лишь горькой. Но важнее то, что твоя паста даже для меня ужасна. Ты специально это сделал, чтобы не оказаться на 1-ом месте?

— …… Меня вычислили?

Взгляд Джаннет стал холодным после слов Хавьера. Хавьер быстро продолжил:

— Шучу. Просто шутка.

— …… Ладно, Элла. Ты можешь убрать эту тарелку. Попробуешь вот это?

Джаннет придвинула к Элле тарелку с блюдом, которое сама приготовила. На первый взгляд оно выглядело как обычные свиные ребрышки барбекю. Но если присмотреться, можно было бы заметить, что там не было ни единого подгоревшего кусочка. Хавьер недовольно посмотрел, словно говоря, что она мухлюет.

— Эй. Сувид против правил. Всё, что нужно, это время. А ты не слишком много ставишь на это соревнование?

— Кто сказал, что я приготовила это для соревнования? Я просто……

Джаннет посмотрела на Эллу. Элла пыхтела, пытаясь оторвать свиное ребрышко с помощью вилки, а потом сдалась, рукой подняла его и съела. Джаннет салфеткой вытерла соус с уголка рта Эллы и заулыбалась. С такой улыбкой она не обращалась ни к кому больше на кухне.

— Хорошо?

— Да. Так же хорошо, как хлеб, который мама печет для меня.

— Тогда думаю, это действительно вкусно.

Элла кивнула и еще раз откусила. Джаннет просто тихо пробормотала себе под нос:

— Если бы у меня был ребенок, я бы всегда кормила его такой вкусной едой.

— Ты можешь завести себе одного сейчас. Ах, сначала тебе нужен парень.

Джаннет не ответила. Она казалась счастливой, когда просто смотрела, как Элла наслаждается едой. Чжо Мин Джун, который наблюдал за этим издалека, прошептал Лизе:

— Лиза, ты можешь уступить свое место человеку, который сильнее всех любит Эллу, Джаннет.

— Я рада. Кажется, теперь у Эллы будет тот, кто позаботится о ней, когда я умру.

— Эй. Зачем ты такое говоришь?

— Никогда не знаешь, что может случиться, — Лиза пожала плечами. Так как она не пыталась выдать это за шутку, должно быть, эта мысль давно ее занимала. Чжо Мин Джун посмотрел на Эллу, а потом прошептал Лизе:

— Обещаю. Если что-то случится с тобой, Лиза, я позабочусь об Элле. Поэтому перестань переживать. Даже не придумывай что-то подобное снова. Особенно ради Эллы.

— …… Я понимаю. Но я очень благодарна. Слышать то, что ты это говоришь.

— Кхм.

Позади неожиданно послышался кашель. Это был Рафаэль. Он посмотрел на Чжо Мин Джуна, а потом спросил:

— Мин Джун. Разве тебе не пора определиться с направлением? Блюдо, которое ты будешь готовить. Ты уже решил, каким методом будешь пользоваться?

— Нет. Честно говоря, кажется, самый простой метод в молекулярной кухне – это сувид…… но не думаю, что это стоит использовать на соревновании.

— Если не брать во внимание соревнование, какой метод тебе нравится больше всего?

Рафаэль с любопытством посмотрел на Мин Джуна. Первый в истории обладатель абсолютного вкуса. Как этот титул будет использоваться в его мастерстве как шеф-повара? Чжо Мин Джун задумался.

Он смотрел в пустоту, а в глазах был туман. Он не смотрел на системное окно. Он просто ушел глубоко в свои мысли.

Лично Рафаэлю нравился этот взгляд Мин Джуна. Этот взгляд в четвертое измерение, словно он потерялся в собственном мире. Шеф-повара были художниками. И так же как художникам, им нужна была эта особенность, чтобы добиться успеха.

«В наши дни в мире кулинарии только упрямые и нетерпимые дураки».

Конечно, это тоже было хорошо. Миру нужны были шеф-повара, которые будут сохранять вкус традиций. Но что касается Рафаэля, он был тем, кто предпочитал переворачивать и изменять старое, а не защищать его. Вместо того, чтобы готовить по аналогии и не выкапывать колодец глубже, чем у кого бы то ни было, он предпочитал выкопать много колодцев правильного размера и соединить их.

С этой точки зрения Рафаэлю очень нравился Мин Джун. Проведя последние несколько дней с Мин Джуном, Рафаэль тоже чувствовал это. Чжо Мин Джун и он были одного поля ягоды. Если к этому относиться хорошо, то они просто были гениями, которые жили за рамками образа мышления обычных людей. Если относиться к этому со всей жесткостью, у них у обоих был признаки повернутых сумасшедших.

«Такие люди никогда не довольствуются только традиционными блюдами. Если существуют еще какие-то способы приготовления еды, он захочет попробовать их все, чтобы избавиться от своего разочарования……»

Хотя Чжо Мин Джун не хотел принимать участие в молекулярной кухне прямо сейчас, то это было потому, что ему еще много чему надо было научиться в традиционной кухне. Как только он поймет разнообразие вариантов, которое предлагает ему молекулярная кухня, Чжо Мин Джун тоже поддастся ее чарам так же, как и сам Рафаэль. Он был в этом уверен.

Чжо Мин Джун минут на пять погрузился в свои мысли. Обычно он так долго не раздумывал над вопросом, который ему задавали, но когда дело касалось кухни, он часто мог долго размышлять. Можно ли сказать, что он терял счет времени? Но Рафаэль даже считал такую склонность положительной.

Чжо Мин Джун сказал:

— Вкус ингредиентов.

— Вкус?

— Не только в молекулярной кухне, а вообще в типе приготовления, я люблю именно это. Убеждаться, что абсолютно все ингредиента не прячут вкус, который в них есть. Что касается готовки, обычно есть только один главный аспект блюда. Остальные ингредиент или травы служат просто помощниками, добавляясь к основному вкусу…… но мне больше нравится такое блюдо, где все ингредиенты играют главную роль, вставая на пути вкуса друг друга, но на самом деле помогая друг другу….. и тем самым создавая идеал. Я несу чушь?

— Нет, вовсе нет. Продолжай.

— Самый чарующий аспект молекулярной кухни заключается в том, что ты можешь превратить жидкий соус в сухой порошок, превратить его в желе или даже в сироп. Думаю, вот это то, что мне нравится больше всего. Некоторые могут подумать, что разница только в текстуре, но это не так. Исходя из того, как это касается твоего языка, и какую текстуру имеет, твое восприятие вкуса может кардинально отличаться. Так же, как один и тот же актер может сыграть совершенно разных персонажей в разных фильмах…… хотя это все тот же человек, он раскрывает совершенно другой вкус. Вот…… вот, что, на мой взгляд, действительно прекрасно.

Может быть, одни мысли об этом трогали его сердце, но голос Чжо Мин Джуна начал немного дрожать, когда он произносил последние слова. Рафаэль смотрел на такого Чжо Мин Джуна в оцепенении. Чжо Мин Джун по-настоящему не очень интересовался молекулярной кухней. Но если быть точным, он не думал о том, чтобы начать занимать молекулярной кухней прямо сейчас.

Но то, что он все равно смог выступить с такой волнующей речью о молекулярной кухне,…… говорило о том, что тех чувств, которые он испытывал по отношению к готовке, к еде в общем, был много. Рафаэля больше всего удивляло то, что, думая о методах изменения состояния соуса, он сосредоточился на вкусе, а не на текстуре.

— Вк…… вкус, да?

— Это странно?

— Нет ничего греховного в том, что шеф-повара странные. Скорее, нужно быть странным до определенного момента, когда кажется, что ты немного сумасшедший, чтобы создать блюдо, которое удивит людей. Может быть в семейном ресторане это было бы неплохо, но люди ожидают от такого места не только вкус. Еще должно быть весело.

Это было железное правило Рафаэля. Выйти за пределы вкуса и убедиться, что готовка – это весело. Какой бы ни был вкус, если скучно, они не придут за ним снова. Это так же как в фильме: сколько бы ни были крутых эффектов, если нет веселья, ты никогда не будешь снова его смотреть. Рафаэль продолжил:

— Конечно, основа всего – это вкус. Но я удивлен. Всего лишь 21…… сложно прийти к такому озарению в таком возрасте. Тот эффект, который текстура оказывает на вкус…… ты, наверное, слышал это от кого-то?

— Я…… не уверен. Я просто об этом подумал.

Было много людей, кто повлиял на становление его стиля приготовления. Кончено, наибольшее влияние оказала Кая, но было бы ложью сказать, что всё, что он делал, было как у Каи.

Рафаэль сказал:

— Так как ситуация в любом случае сложилась вот так, постарайся получить 1-ое место. Если ты будешь заниматься молекулярной кухней, это не означает, что ты будешь повышать только навыки работы с молекулярной кухней. Тебе не надо беспокоиться о том, что твой уровень приготовления традиционных блюд пойдет вниз.

— Ты действительно веришь, что мне не надо об этом переживать?

У Рафаэля забегали глаза. Он продолжил уже не таким уверенным голосом:

— …… Я так думаю?

€

С тех пор, как приехала Кая, в ежедневном распорядке Чжо Мин Джуна произошли небольшие изменения. Обычно так поздно он лежал уже в кровати, но сейчас он бегал по пляжу Санта-Моника. Конечно, цель заключалась не в тренировке, а в чем-то другом. Единственное время, которое он мог провести с Каей, — это ночь, и это был наилучший способ выжать максимум из совместно проведенного времени.

Вскоре после того, как Чжо Мин Джун начал бегать, рядом с ним, естественно, стала бегать женщина. Это была Кая. Чжо Мин Джун бросил быстрый взгляд на Каю. Под светом фонарей и луны он увидел ее узкий костюм для тренировок. Чжо Мин Джун нахмурился.

— Эй, почему ты так оделась?

— Что?

— Костюм слишком много показывает. Здесь много людей.

— Это нормально надевать что-то вроде этого, когда отправляешься на тренировку.

— Не нормально.

— …… Хлое ты никогда ничего не говорил.

Чжо Мин Джун мог только открыть и закрыть рот. Скорее, его задели не сами слова Каи, когда она упомянула Хлою. Кая еще не знала, что Хлоя ему призналась. Чжо Мин Джун посмотрел в сторону и проворчал:

— По крайне мере, надень сверху жилет в следующий раз.

— Почему ты так ворчишь, когда люди даже не обращают на нас внимание? Это только увеличивает количество вещей, которые мне нужно будет постирать. Если ты вспотеешь и не смоешь пот сразу, то будет пахнуть потом.

— Раз уж ты об этом заговорила, что у тебя занимается стиркой? Ты сама? Или твой агент?

— Терпеть не могу оду мысль о том, что кто-то еще будет трогать мое белье. Слишком стыдно. Ты так не думаешь?

— …… Не знаю. Не очень?

— Начни стыдиться. Даже относительно меня. Если ты в будущем заставишь меня стирать твои вещи, я тебя убью.

Она говорила о совместной жизни так обыденно, что Чжо Мин Джун на мгновение даже не понял, что тут было странного. Чжо Мин Джун пошел дальше, глядя на Каю. Кая изо всех сил старалась не встретиться с ним глазами, а потом проворчала:

— Почему ты так на меня смотришь?

— Просто так. Просто любопытно.

— Любопытно что?

Чжо Мин Джун озорно улыбнулся и ответил:

— Как выглядит человек, который будет мне стирать в будущем.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 178. Человек, который приехал на фургоне (часть 4)**

— Я сказала, что не собираюсь этого делать. Если ты и дальше будешь дурачиться, я тебя ударю, — сказала Кая и, протянув кулак, ударила его в плечо.

Чжо Мин Джун потер плечо и посмотрел на нее таким взглядом, будто не верил своим глазам.

— Кто бьет в то время, когда предупреждает?

— Не переживай из-за ерунды. Так как прошел твой день?

— Так же как и всегда. Изучал молекулярную кухню по исследованию главного шеф-повара и су-шефа, пробовал разработать рецепт…… Ах. Я очень хочу возглавить главную секцию или секцию с пастой. А ты бы какую хотела?

— Не знаю. Не думаю, что я ненавидела бы молекулярную кухню. Было бы весело.

— Это определенно весело. Еще это похоже на проведение научного эксперимента. Но как бы это сказать… У меня нет ощущения, что я готовлю…… и я хочу больше сконцентрироваться на традиционной кухне. Поэтому у меня нет желания победить в этой битве рецептов.

— Давай немного отдохнем.

Кая остановилась и шлепнулась на скамейку, переводя дыхание. Чжо Мин Джун сел рядом с ней, и Кая медленно положила голову на плечо Мин Джуну и обняла его. Чжо Мин Джун нервно сказал:

— Эй, а что если нас кто-нибудь увидит……

— Да кому мы нужны? Я обнимаю своего мужчину.

— Но это слишком.

— О, а нечаянно целоваться в кафе было не слишком? Из-за тебя по интернету разошлась фотография, на которой девушка двадцати лет целует мужчину.

Кая подняла голову, чтобы посмотреть на Мин Джуна, а потом вернула свою щеку обратно к нему на плечо. Чжо Мин Джун вздохнул и ответил:

— В тот день ты меня немного спровоцировала. Ты сделала так, что я не мог больше мыслить разумно.

— Что? Тогда это был не разумный поступок, а инстинктивный поцелуй. Да?

— Давай не будем называть это инстинктом, это чувство.

Кая посмотрела на Чдо Мин Джуна. Чжо Мин Джун опустил взгляд на нее, а потом устало сказал:

— Сейчас ты выглядишь очень страшной.

— Следи за языком. Я твоя девушка. Я надеюсь на Ромео или Гамлета, поэтому как насчет того, чтобы продемонстрировать такой уровень непорочности хотя бы как у Вертера?

— Если ты говоришь о «Страданиях юного Вертера», то разве не там у главного героя безответная, несчастная любовь, а потом он кончает жизнь самоубийством?

— Да. Так как насчет того, чтобы быть чуть более благодарным. Тебе не надо любить меня безответно, хмм…… и не надо так заканчивать.

— Я больше шокирован, чем благодарен. Когда ты читала подобные книги? Это классика, поэтому ее, должно быть, сложно было читать.

После этих слов Кая ухмыльнулась и достала свой смартфон. Чжо Мин Джун прочитал несколько строчек на экране, и на его лице появилось отвращение. Это была информация обо всей классической литературе и шедеврах, кратко изложенных в двух или трех строчках. Например, о «Страданиях юного Вертера» там было сказано следующее: «Роман Гёте, у главного героя безответная, несчастная любовь, а потом он кончает жизнь самоубийством».

— Что это?

— «Как стать образованным человеком всего за 5 минут», страница 1, — ответив, посмеялась Кая.

Чжо Мин Джун никак не отреагировал и просто молча смотрел на Каю. Кая надула губы и убрала смартфон.

— Я ничему не училась. Все просто меня игнорируют. Поэтому я хотела показать, что я не такая глупая, как все думают! Я хотела, чтобы я могла сказать это…… я была глупой?

— Мне скорее любопытно. Ты позаботилась о том, чтобы найти такую штуку, но почему ты не подумала о том, чтобы на самом деле прочитать эту книгу?

— Ты сам сказал. Это будет сложно. В любом случае, я тоже хочу тебе дать совет. Молекулярная кухня. Не будет ли легче думать о ней в таком же ключе? Так же как это краткое содержание книги, молекулярная кухня просто раскроет уникальность каждого ингредиента. Я вообще не уверена, что пойму классическую литературу, даже если прочитаю ее. Именно поэтому мне нужно краткое содержание вроде этого. Уверена, что будут и такие люди. Такие посетители.

Чжо Мин Джун молча и внимательно слушал, что говорила Кая. Кая продолжала, словно перешла на шепот. Ее голос и дыхание приблизились к нему и начали щекотать его подбородок.

— Я знаю своего мужчину. Если есть посетитель, какая бы ситуация ни сложилась, он тот, кто вложит в блюдо максимум усилий. Поэтому даже не переживай о том, что ты можешь оказаться в секции с молекулярной кухней. А насчет этого задания. Постарайся его выиграть. Не хочу, чтобы ты проигрывал кому-то кроме меня.

— Но я уже проиграл Андерсону?

— Ах, да. Почему ты о нем заговорил? Это просто поговорка. Просто поговорка. Даже не можешь почувствовать атмосферу……

Слова Каи были прерваны. Чжо Мин Джун легко ее поцеловал и заулыбался. Кая покраснела и натянула футболку до носа, чтобы скрыть рот, и посмотрела по сторонам.

— Эй! Ты что делаешь, когда тут столько людей?

Чжо Мин Джун улыбнулся.

— Да кого волнует, что смотрят другие люди? Я выбираю целовать свою женщину.

— …… Звучит так, будто ты играешь.

— Я просто повторил твои слова и вернул их тебе.

— Обнимать и целовать – это совершенно разные вещи! Всхлип, всхлип, я переживаю. Ведь у тебя на кухне нет той, кто ходит за тобой и говорит, что ты ей нравишься, да?

Он хотел сказать «нет», но у него в голове всплыло лицо Эллы, и он остановился на полуслове. Кая это заметила и пристально на него посмотрела.

— Есть.

— Это маленькая шестилетняя девочка. Не переживай.

— Как я могу не…… …… ей шесть?

Кая теперь смотрела на Мин Джуна так, словно он был преступником. Чжо Мин Джун посмотрел на Каю, словно спрашивая, почему у нее был такой взгляд. Кая выглядела так, словно она не хотела в это верить и шепотом закричала:

— Я знаю, что тебе нравятся девушки моложе тебя, но разве это уже не слишком? Мне всего лишь 18, а теперь шестилетняя……!

— Я бы не стал говорить, что мне нравятся более юные девушки, думаю, скорее, я популярен среди более юных девушек.

— Мне нужно сделать на тебе отметку, которая говорила бы, что ты мой. Где мне поставить эту печать?

Чжо Мин Джун почесал голову, а потом ответил:

— Если хочешь воспользоваться помощью закона, то думаю, это должно быть свидетельство о браке?

€

Кая этого не знала, но Мин Джун не просто расценивал ее слова как слова своей девушки. Это были слова того, кто всегда был образцом подражания для Мин Джуна, и это было для него все равно что поучение. Он хотел быть хорошим шеф-поваром. Он хотел быть как Кая.

Поэтому Чжо Мин Джун прекратил подсчеты. Единственная мысль, которая должна была касаться ингредиентов, лежащих перед ним, заключалась в разработке рецепта. Такое мировоззрение было ясно видно по тому, как он теперь относился к молекулярной кухне. Выражение его лица было более сосредоточенным, чем когда бы то ни было, а его руки двигались быстро. Немного сконфуженно Рэйчел спросила:

— Кажется, ты сосредоточен больше, чем обычно. Ты наконец понял, что молекулярная кухня – это весело?

— Это было весело с самого начала. Однако то, что я прилипну к молекулярной кухне на какое-то время, если выиграю, расстраивало меня…… но я просто хочу выбросить эти мысли из головы. Я верю в тебя, учитель Рэйчел, и в су-шефа Рафаэля. Я верю и в себя тоже. Не только мои навыки в молекулярной кухне пойдут вверх, но и понимание настоящей готовки тоже может улучшиться. Уверен, вы вдвоем приведете меня к такому результату.

От слов Чжо Мин Джуна Рэйчел заулыбалась. Андерсон, который стоял неподалеку, фыркнул и сказал:

— Это только в том случае, если победишь.

— У тебя честно не т желания победить. Разве не так?

Андерсон виновато посмотрел на Чжо Мин Джуна после этого вопроса. И так сделал не только Андерсон. Джаннет и Хавьер сделали то же самое. Все трое хотели заниматься традиционной кухней, а не молекулярной. Джаннет, как всегда, безразличным голосом, сказала:

— Судя по тому, что ты так говоришь, кажется, у тебя теперь есть причина победить?

— Это соревнование. Зачем мы устраиваем соревнования? Конечно, чтобы победить.

— …… Ты называешь это причиной.

Чжо Мин Джун кивнул. Джаннет посмотрела на него так, словно не могла его понять. Хавьер притворно закашлялся.

— Ладно. Я отдам тебе первое место. Но я должен занять второе.

— …… Ты имеешь в виду второе с конца, да?

— Конечно, второе с начала.

Джаннет, Андерсон и Хавьер все свирепо смотрели друг на друга. Рафаэль, который наблюдал за этой троицей, расстроенным голосом сказал:

— Не будьте так категоричны насчет своей неприязни к молекулярной кухне. Она такая вкусная.

— Она вкусная, но очень раздражает. Плюс, она не вкуснее традиционной кухни. Это другой вкус.

— Вам нужно познать ценность этой разницы!

— Я не сказала, что я не знаю ее ценность, — спокойно ответила Джаннет.

Рафаэль выглядел так, словно хотел закричать, но просто вздохнул и закрыл рот.

Чжо Мин Джун перестал обращать на них внимание и снова сосредоточился на блюде, которое готовил.

Желе имело более обширную историю, чем ожидалось. Древние римляне кристаллизовали мясо с бульоном, чтобы есть его в желеобразной форме. И новый метод, который родился в молекулярной кухне, использовал агар-агар.

По сравнению с желе из желатина, желе из агар-агара дольше жевалось, но еще казалось, что его легче разрывать…… почти как текстуру лапши.

Рецепт Чжо Мин Джуна был просто. Сначала растереть чеснок, базилик и лук в куриный бульон и добавить агар-агар, соль, перец и другие приправы, а потом довести бульон до кипения. Затем набрать шприцем бульон, чтобы вдавить его в силиконовую трубочку толщиной с ниточку спагетти, и остудить трубочку в холодной воде.

Следующая часть была самой сложной. Это была еще и та часть, которая, казалось, находилась дальше всего от готовки. Наполнить шприц воздухом и вставить его в трубочку, чтобы выдуть воздухом желейную ниточку спагетти.

На первый взгляд это могло показаться забавным, словно он проводил эксперимент, но Чжо Мин Джун был сосредоточен как никогда. Сначала ему нужно было сжать ниточку с трубочкой, чтобы не дать воздуху просочиться сквозь нее, а потом осторожно вдавить туда воздух, чтобы ниточка не сломалась.

— …… Готово.

Чжо Мин Джун с гордостью посмотрел на ниточку спагетти. Это была прозрачная ниточка с зеленоватым оттенком. Но это было еще не все. Ему нужно было поставить ее снова в холодильник и дать ей побродить еще 24 часа. После этого можно было делать всё что угодно. Он мог добавить любой ингредиент, который захотел бы, и пока температура не преодолеет отметку в 26 градусов, это блюдо можно было подавать и теплым.

Неизвестно, когда она появилась, но Элла мрачно смотрела на них. Точнее, она смотрела на желейное спагетти, которое делал Мин Джун. Чжо Мин Джун покачал головой.

— Элла. Извини, но я не могу отдать это тебе прямо сейчас. Завтра после того, как оно дойдет, я смогу тебе его дать.

Элла кивнула и чуть не подавилась слюной. Андерсон довольно посмотрел на это.

— Похоже, ты собираешь преподнести это как блюдо для нового меню для соревнования. Я прав?

— Разве не весело? Обычно тебе нужно жевать лапшу вместе с другими ингредиентами, но в этом случае всё, что тебе нужно делать, это жевать саму лапшу, чтобы почувствовать все ингредиенты. Думаю, такого рода рецепты и делают молекулярную кухню веселой.

— Тебе нужно съесть это, чтобы узнать, весело это или нет.

Но это блюдо приготовил Чжо Мин Джун. Андерсон уже был уверен, что это блюдо будет веселым. По крайней мере Чжо Мин Джун, за которым он наблюдал до этого момента, был гением, когда дело касалось разработки рецептов. С этой точки зрения он мог сравниться с главными шеф-поварами. Не было такого рецепта, придуманного Чжо Мин Джуном, который был бы невкусным.

Это достигалось только благодаря тому, что Чжо Мин Джун использовал возможности системы, чтобы проверить предполагаемую оценку блюда. Сейчас, когда он проверял предполагаемую оценку блюда, редко случалось так, что она падала ниже 7 баллов. Это говорило о том, насколько же усердно он работал. Когда нужно было орудовать сковородой и ножом, уровень его готовки был равен только 7, но если учитывать только креативность в придумывании рецептов…… Сжо Мин Джун уже был далеко впереди Андерсона.

Хотя Андерсон не мог видеть систему, он чувствовал нечто подобное. Креативность Чжо Мин Джуна становилась всё более изощренной и скрупулезной. Иногда она даже доходила до такой степени, что начинала его пугать. Андерсон тихо сказал:

— Соревнование рецептов, ты вообще уверен, что победишь?

— Может ли спортсмен, который выходит на ринг без уверенности в победе, поразить своего противника?

— …… Странное ощущение. Я хочу пожелать тебе победы, но я тоже не хочу проигрывать специально, чтобы позволить победить тебе.

— Проиграть специально? А, да. Скорее, ты просто проиграешь.

Андерсон не ответил и просто отвернулся, терзаемый смешанными эмоциями, а потом пошел к своему столу. Хотя приз за первое место был не тем, чего он хотел, казалось, он и не хотел проигрывать Чжо Мин Джуну.

Джаннет и Хавьер чувствовали себя примерно так же. Они пошли к своим столам и стали усердно размышлять над своими рецептами. Рафаэль сжал кулак и обнял Мин Джуна, а потом поцеловал его в щеку. Чжо Мин Джун почувствовал себя отвратительно и отступил назад. Рафаэль улыбнулся и сказал:

— Спасибо, Мин Джун. Ты стал для них хорошим стимулом.

— ……А тебе обязательно надо было выражать свою благодарность через поцелуй?

— Иногда мне нужно вести себя как белый человек, вот как сейчас.

— Если бы моя девушка это увидела, она бы устроила хорошую взбучку.

— Тебе? Или мне?

Чжо Мин Джун улыбнулся вместо того, чтобы отвечать на вопрос. Это было многозначительная улыбка. Рафаэль задрожал от страха.

— Ты, должно быть, встречаешься с довольно раздражительной женщиной.

Чжо Мин Джун пожал плечами:

— Она та женщина, которая словно послание моей жизни.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 179. Взять инициативу на себя (часть 1)**

[Желейные куриные спагетти]

Свежесть: 99%

Происхождение: (Слишком много ингредиентов, поэтому оно неясно)

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 7/10

«7 баллов всего лишь за лапшу».

Чжо Мин Джун положил в рот ниточку спагетти, которая дошла до нужной степени готовности. Он почувствовал упругость желе, но так как это было желе на основе агар-агара, мягкость и упругость придавали блюду такую текстуру, которая, если ее жевать, очень напомнила обычную лапшу. Если сконцентрироваться только на текстуре, то даже сложно было сказать, была ли это лапша или все же желе.

Просто съесть такую лапшу саму по себе уже на вкус было как полноценное блюдо. Так должно было быть. Но внутри лапши была не пшеница, а куриный бульон с базиликом, перцем, солью и т.д. Джаннет, которая стояла неподалеку, украдкой положила в рот спагетти Чжо Мин Джуна, и ее глаза стали чуть шире. Чжо Мин Джун ухмыльнулся и спросил:

— Ну как? Вкусно?

— …… Хорошо, но….

Джаннет немного покривилась, глядя на спагетти. Чжо Мин Джун понял, что обозначал ее взгляд.

— Чего-то не хватает.

— Прежде всего, нужен какой-нибудь гарнир, который добавит хрустящей текстуры. Брызни немного оливкового масла, но не добавляй какие-либо другие травы, так как вкус ингредиентов и так уже сильный.

Хотя Джаннет не так часто вступала в такие простые разговоры, она много говорила, когда дело касалось готовки. Для нее существовала только одна причина, чтобы начать разговор. Джаннет повернула голову и сказала:

— Элла, хочешь съесть это?

— Да!

— Она говорит, что хочет.

Чжо Мин Джун рассмеялся, поймав на себе взгляд Джаннет, который будто бы спрашивал «Почему ты еще не отдал это Элле?». Элла положила подбородок на столешницу и горящими посмотрела на блюдо. Увидев лапшу зеленого цвета, Элла открыла рот и восхитилась ей, все еще держа подбородок на столешнице.

— Это очень похоже на желе!

— Это спагетти из желе.

— Спагетти с желе? Тогда мне положить в лапшу томатный соус?

— Можешь…… но, наверное, на вкус будет не очень хорошо, — ответил Чжо Мин Джун, а выражение его лица говорило, что он на самом деле не может представить этот вкус. Джаннет принесла томатную пасту и сказала:

— Это не томатный соус, но попробуй макнуть сюда. По крайней мере, так ты сможешь понять, каково это на вкус.

— А, спасибо.

Конечно, вкус был отвратительный. Чжо Мин Джун покачал головой и сказал:

— Мне нужно или просто подавать это блюдо как холодную пасту, или же приготовить ее на основе овощного бульона, вместо куриного, а потом добавить еще морепродукты. Так должно быть получше.

— Если ты закончил размышлять, я хочу, чтобы ты попробовал мое блюдо.

— Твое?

— У тебя, как говорят, абсолютный вкус. Хотя ты и мой соперник, я должна использовать все доступные мне средства. Ты не должен его пробовать, если не хочешь.

— Дай сюда.

Чжо Мин Джун выхватил блюду из руки Джаннет. Она приготовила равиоли. Но если они чем-то и отличались от обычных равиоли, так это тем, что мука была прозрачная и тонкая, как полиэтиленовый пакет. Здесь использовался метод молекулярной кухни, который создавал пленку из крахмала и лецитина.

На первый взгляд могло показаться, что это рисовая бумага, какая использовалась во вьетнамских фаршированных рулетиках, но это тесто по сравнению с ней было гораздо тоньше и легко таяло во рту. Джаннет положила внутрь тонко нарезанный арахис и овощной бульон, который она приправила, а потом остудила.

«8 баллов».

Когда дело касается молекулярной кухни, малейшая ошибка в пропорциях может привести к провалу. А это означает, что любое удачное блюдо молекулярной кухни было обречено на высокие баллы. Но после того, как Чжо Мин Джун съел равиоли Джаннет, у него было странное выражение лица.

«По сравнению с баллами, которое получило это блюдо, на вкус оно не так уж хорошо, как я ожидал».

— …… Что? Плохо?

— Я бы не сказал, что оно плохое…… а скорее механическое?

Услышав, что в блюде не чувствовалось прикосновение человека, у Джаннет забегали глаза. Чжо Мин Джун быстро махнул рукой и продолжил:

— Я вовсе не говорю о тебе. Я пытаюсь сказать, что…мне кажется, что ты слишком сконцентрировалась на приготовлении отличного блюда. Нет никакой разницу между приготовлением хорошего блюда и вкусного блюда. Ты знаешь, что я имею в виду?

— Я поняла.

— Но не зацикливайся слишком на этом, потому что в нем нет ничего ужасного.

— Если бы это готовил ты……

Губы Джаннет дрогнули. Она хотела сказать что-то еще, но, казалось, ей на самом деле было сложно заставить себя произнести это. Но Чжо Мин Джун не торопил ее. Он привык ждать. Он привык слушать молчание других людей. Такой был у него характер.

В конце концов, эта стойкость позволила Джаннет начать говорить:

— Если бы это блюдо готовил ты, как бы ты его сделал?

В тот момент, когда он услышал, что Джаннет была вынуждена сказать, он понял, почему Джаннет так колебалась. Обычно она была непоколебима и довольно сурова. В некоторых аспектах она даже была хуже Кайи. Такой, как она, наверное, гордость и характер не так просто позволяли задавать Чжо Мин Джуну вопросы, связанные с готовкой.

С серьезным выражением лица Чжо Мин Джун ответил. Так как Джаннет так тяжело решилась задать ему вопрос, он не мог дать простой ответ. У себя в голове Чжо Мин Джун разорвал и исправил рецепт десятки раз. Он сосредоточился не на баллах, а на вкусе.

Вкус в его воображении был не совсем точен, но это соответствие представляемого вкуса и реального вкуса медленно улучшалось. В качестве доказательства можно сказать, что на сегодняшний день вкусы, которые он представлял, придумывая рецепты, не сильно отличались от конечного результата. Это было доказательство того, что его интуиция относительно вкуса постоянно совершенствовалась.

— Если это готовил я, для начала я бы использовал кукурузный крахмал вместо картофельного. Тесто не было бы прозрачным, но зато то ощущение, когда оно касается языка, было бы лучше. Что касается бульона…… легкость овощного бульона, кажется, не в силах поддержать маслянистый вкус арахиса. А рыбный бульон не подошел бы лучше?

— …… Ты о многом подумал за такой короткий отрезок времени.

— Это наша работа. Мне нужно делать это хотя бы так. Но кажется, ты постепенно загораешься желанием победить.

— Ничего не изменилось относительно моего желания работать с закусками. Тем не менее даже если 2-ое место – это наилучший расклад…… я тоже не хочу проигрывать.

Чжо Мин Джун рассмеялся:

— И я так думаю.

€

Десять дней это не большой период времени. По крайней мере для новичков в молекулярной кухне, пытающихся придумать хороший рецепт для «меню», этого времени было чрезвычайно мало.

Не стоит даже и говорить о помощниках шеф-поваров. Их домашнее задание заключалось в том, чтобы воссоздавать рецепты, которые днем придумала Рэйчел, и это могла быть традиционная кухня или молекулярная кухня. Ко всему прочему, у них была еще более серьезная проблема, чем переварить это меню. А именно……

— Кто наточил мой нож? – раздраженно закричал Андерсон. Помощники шеф-поваров переглянулись. Вперед вышла Мая, латиноамериканка, у которой еще были по-детски пухлые щечки. Она осторожно сказала:

— Я наточила. Мне показалось, что ему не хватает остроты……

— Ты говорила, что ты из «Великой кухни»; они там трогают чужие ножи, когда им заблагорассудится? Не делай этого, если тебя не просили! Ненавижу, когда другие трогают мой нож.

— Да, шеф! Мне очень жаль!

Похоже, она пыталась отличиться, но всё, что смогла получить, это злость. Ее друг Геррик, помощник шеф-повара, щелкнул языком и сказал:

— Тц-тц. Если ты собиралась так точить ножи, то тебе надо было наточить и ножи шефа Мин Джуна и шефа Хавьера. Эти двое были бы благодарны. Я бы мог тебе подсказать.

— …… Не знаю. Я обречена, — опустошенно пробормотала Мая. Фред, африканец родом из Кении, прошептал тихим голосом, который контрастировал с его большим телом.

— Всё в порядке. Даже если ты не пробуешь выслужиться перед ними, если ты в конце концов останешься работать с ними, они точно будут хорошо к тебе относиться. Просто надейся, что тебе повезет, и ты не будешь работать на шефа Джаннет или шефа Андерсона. Они будут действительно жесткими.

Среди помощников шеф-повара именно эти двое стояли в списке тех людей, которых нужно избегать. Что касается Андерсона, он проявлял жесткость с самого начала. Конечно, ему нужно было быть строгим, чтобы убедиться, что помощники шеф-повара сосредоточены и хорошо готовят, но они боялись того, насколько суровым он будет, когда ресторан официально откроется.

Что касается Джаннет, она была не тем человеком, который будет поднимать голос, как Андерсон, но если ты совершишь ошибку, она посмотрит на тебя так, что от этого взгляда ты напугаешься до смерти. Мая вздохнула и сказала:

— Когда я стану шефом-де-парти, я не буду такой, как эти двое. Я буду хорошо относиться к своим помощникам.

— Я хочу работать на шефа Мин Джуна.

— Но у Мин Джуна тоже есть свои скрытые жесткие стороны. Конечно, это все равно лучше, чем у этой парочки. Мне нравится шеф-повар Хавьер, потому что он милый.

— Ты говоришь так потому, что еще не прочувствовал всё на своем опыте. Эти шеф-повара наводят больше всего ужаса, когда ты работаешь. Наверное, лучше быть проклятым шеф-поваром Андерсоном.

Это сказал Антонио, молодой человек, который пролетел сюда такой большой путь из Италии только ради «Острова Роуз».

Мая посмотрела на Антонио и спросила:

— Значит, ты говоришь, что тебе нравится шеф Андерсон, так?

— Да.

— В конце концов, единственный шеф, с которым никто не хочет работать, это Джаннет.

— Шеф-повар Джаннет…… она выглядит так, будто в ней столько яда. Когда я нахожусь рядом с ней, то у меня такое ощущение, будто я не могу дышать, потому что я так сильно волнуюсь.

Геррик вздохнул, услышав речь Антонио.

— Что толку, что мы об этом разговариваем? В конце концов, у шефов-де-парти есть право выбирать нас.

Всё было так, как он и сказал., Рэйчел объявила, что, исходя из результатов соревнования по молекулярной кухне, шефы-де-парти в таком же порядке выберут себе помощников шеф-повара.

Мая застонала, а потом сказала:

— Думаю, победит Мин Джун. Желейные спагетти, которые он недавно готовил, мне так тяжело повторить этот рецепт. Тяжело создать нужную плотность, тяжело вогнать воздух в трубочку с помощью шприца……

— Если подумать, эти шеф-повара – новички в молекулярной кухни, как и мы, поэтому почему они лучше нас?

— Потому что у них сильная база и хорошие способности. В любом случае, это относится к остальным шеф-поварам, но Мин Джун и правда удивительный. Как он смог развить такие навыки к 21 году…… не похоже, что он получал опыт готовки где-то еще.

— Это говорит только о том, что он усердно работал самостоятельно.

Способности Чжо Мин Джуна довольно часто становились предметом их обсуждения. А всё потому, что они были такого же возраста, как Мин Джун или немного старше. Андерсон был немного старше Чжо Мин Джуна и получил опыт работы на кухни благодаря влиянию своих родителей с самых ранних лет, поэтому с этим они еще могли смириться.

Но Чжо Мин Джун был моложе Андерсона, и, конечно, у него не было столько опыта, как у Андерсона. Но его способности не сильно отличались от способностей Андерсона, поэтому они все уважали его и одновременно завидовали его способностям.

— …… Интересно, они в курсе, что сейчас они не контролируют свои голоса, — прошептал Чжо Мин Джун Андерсону, который находился прямо рядом с ним. Четыре помощника шеф-повара где-то в середине разговора забыли о том, что им надо контролировать громкость своих голосов, и сейчас говорили так, что их все слышали. Андерсон фыркнул и ответил:

— Ты должен быть счастлив. Ты уважаемый руководитель.

— Так почему ты ведешь себя так грубо……

— Я был рожден для того, чтобы быть кем-то вроде диснеевского злодея, так что же мне остается делать? – проворчал он и ответил на вопрос так, словно шутил, но в его глазах читалась явная нервозность. И понятно почему. Прошло 10 дней. А это означало, что скоро им нужно будет начать соревнование.

Метод соревнования, который ввела Рэйчел, был прост. Они будут разъезжать на фургончике и демонстрировать свои блюда молекулярной кухни публике. Смысл был не в том, кто продаст больше. Они должны были находить случайных людей, которые могли бы попробовать все четыре их блюда и проголосовать.

Чжо Мин Джун достал хорошо проферментированную желейную пасту из холодильника. Это были не просто спагетти. У него были голубые равиоли, начиненные фруктами, и красная лазанья. Это то, что он придумал, прислушавшись к Джаннет, которая говорила, что чего-то не хватает.

Увеличения разнообразия. Разочаровывало то, что всё было сжато в одно. Но он не мог отказаться от такого сжатия. Поэтому единственным вариантом было увеличить количество видов одного блюда. Андерсон, который стоял рядом с ним, с горечью посмотрел на всё это.

— …… Мне тоже надо сделать разные?

— Мое блюдо выглядит так, будто здесь много разных блюд, но на самом деле все они объединены желейной пастой.

— Верно, но……

— Ты все равно хочешь занять 2-ое место. Так что не будет ли лучше, если я спокойно займу 1-ое?

— Ты говоришь так, будто 1-ое место тебе гарантировано.

— Кая сказала, чтобы я не проигрывал.

— …… У тебя, должно быть, крыша поехала. Тебе так сильно нравится Кая? – сказал Андерсон, словно не мог его понять.

У Чжо Мин Джуна было такое лицо, которое, как казалось, говорило «Почему ты задаешь вопросы о таких очевидных вещах?», а потом он ответил:

— Нет причин ее не любить. Она хорошая, милая, красивая, хорошо готовит и талантливая. Вау. Теперь, когда я об этом думаю, да она потрясающая. Чего же еще не хватает моей девушке?

Андерсон схватился за лоб, словно он слишком устал, чтобы отвечать. Затем он закрыл глаза и начал бормотать так, словно молился.

«Господи. Пожалуйста, прости моего друга. Он кажется сумасшедшим, но это не так».

— Раз уж ты ничего не говоришь, ты, должно быть, тоже поражен. Видишь, Кая действительно идеальная девушка, — продолжил Чжо Мин Джун.

Андерсон снова закрыл глаза.

«…… Прости. Я солгал. Он в самом деле сумасшедший».

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 180. Взять инициативу на себя (часть 2)**

Они сели в фургончик с едой и уехали сразу после ланча. Место назначения – Голливуд. Так как толпа курсировала там круглые сутки, Рэйчел посчитала, что это место будет наилучшим вариантом для проведения дегустации. «Остров Роуз» был настолько известен, что ему даже не требовался пиар, но быть теми, о ком люди постоянно думают, и теми, о ком изредка вспоминают, — разные вещи.

Ехать должно было много людей, и одного фургончика было недостаточно. Джастин был за рулем, а шефы-де-парти и помощники поваров расположились в фургоне.

Неудивительно, что помощники поваров нервничали и не могли ничего сказать. Шефы-де-парти тоже нервничали, но по другой причине, поэтому они тоже особо не говорили.

В тишине Чжо Мин Джун просто молча уставился на экран своего смартфона.

#Нас сейчас отправили в Голливуд.

Мы планируем провести простую дегустацию молекулярной кухни.

Приглашаем всех, кому интересно, прийти и попробовать эту кухню. Место встречи — ……

Мая Пател: Молекулярная кухня? Кажется, сейчас уже редко можно найти ресторан, который не готовил бы молекулярную кухню.

└ Кили Уилсон: Хотя считается, что молекулярная кухня совершенно отличается от традиционной, на самом деле суть в том, что это научный подход к готовке. Поэтому, строго говоря, технически вся готовка – это молекулярная кухня.

Рэвин Мэй: Поздравляю, Мин Джун. Мне интересно, когда это произошло, но ты наконец смог заполучить Каю в качестве своей девушки. Так когда свадьба?

└ Чжо Мин Джун [1] : Мне всего лишь 21 год. Еще…… немного рано думать о женитьбе.

└ Кая Лотос: @Чжо Мин Джун Так значит, вот как ты думаешь?

└ Чжо Мин Джун: @Кая Лотос •••••• Почему прямо сейчас ты сосредоточена на этом?

Мирное поле для комментариев вдруг охватил холод. Чжо Мин Джун нервно посмотрел на экран. Но Кая не отвечала. Он продолжал с тревогой обновлять страницу, но видел только комментарии других людей.

Рэвин Мэй: Я только что разжег пожар в этой парочке?

└ Ясмин Осбурн: Думаю, да.

└ Андерсон Руссо: Спасибо. Большое спасибо.

Чжо Мин Джун молча посмотрел в сторону. Андерсон не смотрел в глаза Мин Джуну, а уставился в свой смартфон. Чжо Мин Джун тихо спросил:

— Хочешь еще что-то сказать?

— Нет.

— Что-то не так?

— Нет, ничего.

Чжо Мин Джун медленно покачал головой в ответ на вопрос Хавьера. Может быть, Хавьер не хотел, чтобы снова повисла тишина, и быстро начал разговор:

— В любом случае, я и нервничаю, и сгораю от предвкушения. Если это Голливуд, может быть, нашими клиентами будет кто-нибудь из звезд.

— Даже если мы не отправимся в Голливуд, как только ресторан откроется, у нас будет много заказов. Уверен, что будет и много знаменитостей?

— Даже Обама может прийти.

От ответа Мин Джуна шефы-де-парти и помощники поваров рассмеялись. Только Андерсон искренне кивнул.

— Вопрос будет состоять лишь в том, когда он придет. Уверен, что он придет. Если он дозвонится и сможет забронировать столик.

— Разве обычно мы не предоставляем особое обслуживание таким VIP-клиентам?

— Учитель Рэйчел славится тем, что не делает ничего подобного. Честно говоря, как только ты достигаешь уровня учителя, то от таких действий нет никаких последствий. Рестораны предоставляют особое обслуживание знаменитостям ради пиара, но «Остров Роуз» не нуждается в пиаре. Уверен, если дело касается личных взаимоотношений, можно разрешить их за пределами ресторана……

Ресторан, который заставлял стоять в очереди даже президента США. Ему казалось, что быть частью такой кухни вызывало чувство гордости. Может быть, поэтому ученики Рэйчел продолжали работать под брендом «Остров Роуз», даже несмотря на то, что сами уже были гигантами в своей отрасли…… может быть, такая гордость играла большую роль.

— В будущем я хочу открыть что-то наподобие отделения «Острова Роуз».

Во время подобного разговора такая фраза была вполне естественна. Если и была проблема, то она состояла в том, кто это сказал. Антонио удивленно посмотрел на место водителя.

— Джастин. Ты ученик повара. Ты пока не можешь говорить об этом.

— Эй.

Еще до того, как Джастин успел что-либо сказать, Джаннет холодно посмотрела на Антонио. У Антонио сделал виноватое лицо и ответил:

— Да, да?

— Кто ты такой, чтобы запрещать кому-то не мечтать? Разве ученик не может думать о том, что он хочет сделать в будущем? Он не обладает теми умениями, чтобы это сделать?

— Н-нет, всё не так……

— Конечно, всё не так. Тогда о чем ты думаешь, когда готовишь? Разве не о том, чтобы в будущем иметь свою собственную кухню и владеть своим собственным рестораном? Но ты говоришь ему, что, так как он ученик, он не может об этом мечтать. Слишком рано. Вот, что ты сейчас говоришь.

— Шеф. Я в порядке, — сказал Джастин, понимая, что атмосфера становится напряженной, чтобы успокоить Джаннет. Джаннет медленно перевела взгляд на Джастина. Он все еще был пронзительным и свирепым.

— Ты в порядке?

— Да. Шеф Антонио просто шутил……

— Значит, это нормально, когда твои мечты обращают в шутку?

Джастин не мог с легкостью ответить на этот вопрос. Джаннет посмотрела на них так, словно они ей не нравились. Чжо Мин Джун положил руку на плечо Джаннет и спокойным голосом сказал:

— Джаннет. Я понимаю, откуда ты родом, но не надо вот так ставить их в затруднительное положение. Уверен, Антонио сказал это без какого-либо злого умысла.

— …… Я понимаю, поэтому убери свою руку. Я спокойна.

Чжо Мин Джун поднял свою ладонь и взглядом подал знак Антонио. К счастью, Антонио понял и быстро сказал:

— Прошу прощения. В будущем я не буду относиться к чьим-либо мечтам подобным образом.

— Почему ты просишь прощения у меня?

— Ах. Да. Прости, Джастин.

— Все в порядке.

— Рад, что все хорошо закончилось, — бестактно ухмыльнулся Хавьер.

Чжо Мин Джун кивнул.

— Джаннет хорошая. Таким образом она заботится о наших младших участниках.

Джаннет посмотрела на Мин Джуна таким взглядом, который будто бы говорил «О чем, черт побери, ты говоришь?», а потом замолчала. Если бы она ответила на этот комментарий, она бы только выставила себя глупой. Помощники поваров на задних сидениях начали тих перешептываться:

— Хорошая?

— Он серьезно?

— Никогда не думал, что кто-нибудь назовет шефа Джаннет хорошей. Особенно в такой ситуации.

— Давайте попробуем понять. В конце концов, шеф Мин Джун – парень Каи.

После этих последних слов все кивнули, словно согласившись друг с другом.

Вскоре они прибыли в пункт назначения. В Голливуде они остановились перед театром. В тот момент, когда Чжо Мин Джун и Андерсон вышли из машины, вокруг них начала собираться толпа людей, словно они их ждали. Их голоса мгновенно разнеслись, словно взрыв.

— Андерсон! Можно с вами сфотографироваться?

— Мин Джун, поздравляем, что всё получилось с Кайей!

— Можно автограф?

Чжо Мин Джун и Андерсон ничего не могли поделать и сразу же были сметены их напором. Нервничая, они фотографировались, пожимали руки и раздавали автографы. Они были благодарны, что людей было не слишком много.

Видя, что эти двое раздают автографы фанатам, остальные просто молча наблюдали за ними. Будто ему было завидно, Хавьер пробормотал:

— Мне тоже надо было участвовать в «Великом шеф-поваре». Тогда бы и у меня были фанаты.

— Уверена, толпа их окружает ни день, и ни два, а постоянно. Мне это не нравится. Я предпочитаю тишину.

— Да. На тебя это очень похоже, — рассмеялся Хавьер в ответ на слова Джаннет. Затем он посмотрел на помощников повара.

Геррик пробормотал, словно наконец почувствовал, что всё происходит взаправду:

— Эти двое настоящие знаменитости.

— Уверен, что это всего лишь вопрос времени, когда мы станем звездными шеф-поварами. Они уже получили признание.

— Так круто.

— Вы четверо. Перестаньте пялиться на них и идите сюда. Давайте установим кухню.

— А, да! Шеф!

По приказу Хавьера все помощники повара направились к нему. Благодаря этому, как только Чжо Мин Джун и Андерсон смогли уйти от неожиданного крещения фанатами, фургончик с едой уже был полностью готов. Чжо Мин Джун сразу же взгляну на свою желейную пасту в холодильнике фургона. Ее состояние казалось хорошим. Чжо Мин Джун посмотрел на Геррика, который стоял рядом с ним, и сказал:

— Пожалуйста, приготовь ее хорошо, как мы репетировали. Я тебе доверяю.

— Да, шеф!

Причина, зачем Мин Джун сказал это Геррику, была проста. В этой дегустации шефы-де-парти на самом деле не готовили, а подавали свою еду и объясняли свои блюда.

Но так как блюдо Мин Джуна требовало дополнительных поправок, он выбрал в помощники Геррика. Всё потому, что Геррик лучше всего показал себя на пробах. Так как остальным шефам-де-парти было непринципиально, кто из помощников будет с ними работать, никто особо не переживал, что Мин Джун выбрал Геррика.

— Давай проверим всё в последний раз. Ты можешь просто подать равиоли, как есть; что касается спагетти с раздавленным арахисом, нельзя давить орехи, пока ты не понес на раздачу. Как только мясной шарик станет слегка теплым, разрежь его и положи сверху на лазанью. Не забудь приправить, но не сильно. В желе из лазаньи внутри уже есть специи. Понятно?

— Да, шеф. Не переживай. Я репетировал всю ночь.

— При этом у тебя нет темных кругов под глазами. Ты выглядишь отлично.

— У меня есть определенный запас выносливости.

Чжо Мин Джун улыбнулся и похлопал Геррика по плечу

— Ладно. Оставляю всё в твоих руках.

Может быть, это было совпадением, или, возможно, так было нужно, но все шефы-де-парти использовали разные техники молекулярной кухни. Хавьер приготовил соус из кофейной пены с английским кремом с шафраном, а Джаннет улучшила свои равиоли. Что касается Андерсона, он смешал яичные белки с водой и разогрел в микроволновке с лимонным кремом, приготовленного из соуса из порошка броколлини.

Учитывая, что у них на подготовку было всего десять дней, результаты были довольно хорошими. Может быть, именно поэтому Рэйчел и Рафаэль, которые стояли перед толпой, излучали такую уверенность и энергию, сильнее, чем обычно. Рэйчел громко сказала:

— Спасибо, что сегодня присоединились к этой дегустации под эгидой «Острова Роуз». Те блюда, которые вы сейчас попробуете, — это произведения, над которыми мои шефы-де-парти трудились последние десять дней. После этого мы дадим вам попробовать мороженое из молекулярной кухни Рафаэля.

— Если вы останетесь на своих местах, шефы-де-парти сами подойдут к вам и расскажут про свое блюдо. Пожалуйста, проявите терпение.

Пока Рэйчел и Рафаэль рассказывали о процедуре грядущей дегустации, Андерсон осматривал толпу. Он увидел много знакомых лиу. Он тихо прошептал Чжо Мин Джуну:

— Видишь того дедушку с седыми волосами вон там?

— Да. А что?

— Он заведует рестораном в центре города, у которого одна звезда. А та азиатка с макияжем в китайском стиле, она владелица ресторана с двумя звездами.

— …… Они пришли, чтобы пошпионить за нами?

— Честно говоря, наш успех не скажется на их продажах, но уверен, именно это они и задумали.Это легендарное возвращение. Даже, когда «Остров Роуз» закрыл свои двери, его продолжали выбирать как ресторан, представляющий Лос-Анджелес, и они все пытались занять это место. Помимо продаж есть еще и фактор славы.

Чжо Мин Джун кивнул. Возможность получить звание лучшего очаровывала, в каком бы мире ты не находился.

Начали подавать еду. К счастью, Геррик все делал так, как ожидал Мин Джун. Каждый раз, когда мимо проплывала прямоугольная тарелка с тремя видами пасты, люди удивленно переглядывались.

— Это невероятно. Вы сказали, что начали заниматься молекулярной кухней совершенно недавно?

— Хотя я не так давно начал осваивать молекулярную кухню, у меня есть определенный опыт готовки. Я хочу быть с вами честным и сказать, что мне все еще немного не достает мастерства, но кажется, странно говорить такое посетителю. Пожалуйста, угощайтесь.

— В каком порядке мне лучше это съесть?

— Вам следует начать с зеленых спагетти. Однородный бульон и маслянистый вкус арахиса должны подарить вам приятные ощущения. После этого, пожалуйста, отведайте эту лазанью. Здесь в желе смешаны соус из сили и томатная паста, так что даже без добавления какого-либо другого соуса, просто съев это с мясным шариком, вы ощутите весь вкус. Напоследок оставьте эти равиоли из фруктов. Они ферментировались в течение дня, поэтому их сладость должна раскрыться еще сильнее.

Забавно, но из четырех шефов-де-парти у иностранца Чжо Мин Джуна лучше всего получалось работать с посетителями. Не было проблем ни с дикцией, ни с акцентом. У Чжо Мин Джуна была нежная улыбка Хавьера, искренность Андерсона и тихая загадочность Джаннет.

Чжо Мин Джун знал, что ему нужно было сказать. Его небольшой опыт работы учителем английского языка, наверное, внес свою лепту в его искусное обращение с клиентами.

Одно было ясно точно: его отношение позволяло клиенту почувствовать, что его действительно обслуживают. Выслушав его вежливый и спокойный рассказ, они чувствовали себя так, будто они могли просто весело насладиться сложным вкусом молекулярной кухни.

Сколько клиентов, должно быть, он обслужил подобным образом? Чжо Мин Джун схватил тарелку и направился к следующему посетителю. Это была женщина с темно-русыми волосами, одетая в освежающее платье с цветочным узором. Хотя на ней был большие солнцезащитные очки, которые закрывали половину ее лица, какие бы глаза не скрывались за этими очками, казалось, что эта женщина — красавица. Чжо Мин Джун улыбнулся и сказал:

— В Голливуде явно полно красавиц.

— Спасибо. Можно услышать рассказ об этом блюде?

У нее был хриплый и гнусавый голос, словно у нее был заложен нос. Чжо Мин Джун секунду покопался в своей памяти. Ему показалось, что он уже слышал этот голос раньше. Чжо Мин Джун осторожно поставил тарелку, а потом начал рассказывать.

— Эти зеленые спагетти – желе, приготовленное из куриного бульона с базиликом. Я посыпал блюда сверху измельченным арахисом и добавил немного масла. Лазанья представляет собой желе из соуса из чили и томатной пасты, а эти равиоли – желе из смеси «Блю Курасао» и фруктового сока. Внутри сок груши и лайма.

— Вы, кажется, счастливы.

— Я не знаю о каком-либо другом времени, но чувствую себя так всякий раз, когда подаю посетителю блюдо, которое я приготовил, я должен быть взбудоражен, а мое сердце должно трепетать. Так тоже посетитель сможет насладиться моей готовкой.

Женщина под очками улыбнулась от ответа Чжо Мин Джуна. Если казалось, что в этой улыбке было своего рода одиночество, то это было бы ошибкой. Не зная, что за взгляд скрывается за очками, как можно было понять, что это было одиночество, всего лишь по уголкам губ?

Женщина сказала:

— А ты всё такой же.

— …… Что?

Женщина ответила так, словно она знала Чжо Мин Джуна. Конечно, не было бы ничего странного в том, что она его знает, так как он появлялся на экранах телевизоров, но она сказала это так, что сложилось впечатление, что она не просто видела его по телевизору. И в этот момент. Чжо Мин Джун почувствовал, что может сказать, на чей голос был похож голос этой женщины.

Женщина сняла очки. Игривый голос осторожно проник в ухо Мин Джуна.

— Думала, что ты не сразу меня узнаешь…… но это уже слишком. Ты так и не смог меня узнать?

У Чжо Мин Джуна задрожал голос:

— …… Хлоя?

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 181. Взять инициативу на себя (часть 3)**

Услышав дрожащий голос Чжо Мин Джуна, Хлоя слегка улыбнулась. Она хотела увидеть, как его глаза снова нервно забегали. Она хотела снова услышать его осторожно нежный, мягкий и успокаивающий голос.

Эти двое пытались притвориться, что ничего не произошло после того, как закончился конкурс «Великий шеф-повар», но они никак не могли этого сделать. Конечно, дело было не в том, что Чжо Мин Джун не отвечал на звонки Хлои или что-то вроде этого. Скорее, он стал вести себя с ней лучше, чем раньше, и она могла сказать, что он проявлял осторожность каждый раз, когда отправлял ей сообщение, чтобы убедиться, что ей не будет больно.

Она была благодарна за это. Это означало, что Чжо Мин Джун достаточно ей дорожил. Но в то же время это была пытка. Как представителю противоположного пола, то, что человек, который тебе нравится, должен был проявлять осторожность в общении с тобой, а не чувствовать себя уютно в твоем обществе… с этим любому было бы трудно справиться.

— Давно не виделись. У тебя всё хорошо?

Именно поэтому Хлоя старалась говорить настолько беззаботно, насколько могла. Если бы в Хлое было больше задатков манипулятора, она бы могла воспользоваться добротой Чжо Мин Джуна… но она этого не делала. Она не могла этого сделать. Чжо Мин Джун сел рядом с Хлоей и сказал:

— Как ты здесь оказалась? Тебе стоило позвонить мне, чтобы дать знать, что ты придешь.

— Я не хотела, чтобы ты волновался. Паста очень вкусная. Нет, мне, наверное, лучше сказать, что желе вкусное?

— Ну, в конце концов, это паста. Желе – это всего лишь ингредиент.

Хлоя кивнула и молча положила в рот пасту. Чжо Мин Джун на мгновение задумался. Что он мог бы сказать, чтобы эта атмосфера неловкости пропала? Но ему казалось, что она не исчезнет, что бы он ни сказал.

— Поздравляю. Слышала, ты встречаешься с Каей.

— Да, так уж вышло.

— Просто, чтобы ты знал, я не говорю это с сарказмом или в качестве дежурной фразы. Я действительно рада за тебя. И ты, и Кая – мои друзья, которые важны мне.

Она не заставляла себя произнести эти слова. Это были настоящие чувства Хлои.

Когда она впервые узнала, что Кая и Мин Джун встречаются, сердце Хлои было разбито. У него не было другого выбора. Конечно, она знала, что между этими двумя давно происходило что-то подозрительное, но тяжесть от того, что это подозрение стало реальностью, стала совершенно иначе весить.

Сначала она боялась с ними встречаться. Хотя она не сделала ничего плохого, ей было стыдно. Она даже подумывала о том, чтобы никогда больше не общаться с ними снова и жить дальше, словно ничего никогда и не было. Но она не могла так поступить. Как она уже сказала Мин Джуну, Мин Джун и Кая были ее друзьями, которые были для нее очень важны.

Именно поэтому у Хлои не оставалось другого выхода, кроме как сказать это.

— Не переживай. Мин Джун. Я не так уж невинна и чиста, как ты думаешь. Мое сердце, которое я отдала тебе, я вскоре верну его себе. Поэтому……

Вдруг Хлоя осеклась. Может быть, она нанесла немного блеска, но губы ее блестели. Но Чжо Мин Джун смотрел на ее губы не из-за этого блеска. Нет, всё дело было в том, как слабо подрагивали уголки ее губ, что говорило ему о большем, чем те слова, которые она только что произнесла.

— С этого момента тебе не надо переживать обо мне. Прошло много времени. Мое сердце тоже сильно изменилось.

— Ладно. Я это учту.

Это был простой ответ, но это не означало, что он несерьезно отнесся к словам Хлои. Скорее, это было наибольшее уважение, которое он мог выразить Хлое. Он отчетливо чувствовал страх Хлои разрушить дружбу. Чжо Мин Джун не мог наступать на такие чувства.

Именно в этот момент:

— Мин Чжун! Как ты посмел сказать такое на «Старбуке»…… э, Хлоя?

За его спиной раздался знакомый голос. Чжо Мин Джуну вдруг показалось, что у него сердце в пятке убежало, и он обернулся. Хотя он не изменял ей или что-то еще, но один лишь тот факт, что он был с Хлоей, оставлял у него ощущение, что он делал что-то плохое.

К счастью, казалось, Кая была удивлена тем, что Хлоя была здесь, и не попыталась расшифровать выражение лица Мин Джуна. Кая расплакалась, оттолкнула Мин Джуна и села рядом с Хлоей.

— Что это? Ты всегда говорил мне, что слишком занят, чтобы встретиться со мной.

— Из-извини.

— Ничего не могу сказать, так как я тоже была занята. Рада видеть тебя, — сказала Кая, а потом крепко обняла Хлою. Хлоя на лице было написано, что она немного нервничала, и она неуклюже обвила руками Каю. Она тоже не ожидала, что Кая придет. К тому же, стоя перед Каей, она тоже испытывала чувство сожаления. Как ни крути, ей нравился мужчина ее подруги. Чжо Мин Джун посмотрел на Каю и спросил:

— Ты сказала, что отправляешься в Даллас на выходные. Всё уже улажено? Сегодня только воскресенье.

— Я примчалась назад, потому что хотела увидеть тебя, — улыбнувшись, ответила Кая.

Хлоя, смутившись, наблюдала за этой парочкой. Скорее, она не завидовала, а была удивлена. Все произошло так неожиданно. Даже если они встречались, Хлоя никогда и подумать не могла, что Кая может проявлять такую привязанность и быть такой милой.

— Шеф Мин Джун! Что ты делаешь!

— …… Ах, мне нужно вернуться к работе. Кая, извини. Ты только пришла, а мне уже надо уходить. Поболтай пока с Хлоей. Давайте поговорим, когда всё закончится.

— Ах. Желе. Дай мне тоже.

— Понял. Подожди немного.

Кая, которая провожала взглядом Мин Джуна, пока он шел обратно к фургончику, улыбнулась и посмотрела на Хлою.

— Раз уж теперь мы обе осели, мы бы могли часто видеться, да?

— Да. Могли бы. Но работа очень напряженная. Я едва выкроила время сегодня. А ты как, Кая?

— Я тоже занята, но…… Мне это нравится, потому что это дарит мне ощущение, что я живу, а не попусту трачу свою жизнь. Ты знаешь, как я росла.

— Не думаю, что прошлая ты попусту тратила время. Ты крутилась как белка в колесе, чтобы выжить. Именно это сделало тебя чудесным шеф-поваром, каким ты сегодня и являешься. Поэтому……

Хлоя бросила взгляд на Мин Джуна. Он вернулся к посетителям и улыбался, объясняя меню. В этот момент казалось, что он даже забыл о Хлое. Единственное, что светилось в его глазах, когда он приветствовал посетителей, это страсть и гордость по отношению к готовке. Хлоя спокойно продолжила:

— Ты еще и получила такого крутого парня.

— Хмм…… он и правда крутой, да? Он крутой и в твоих глазах, да? Хлоя?

— Если бы не ты, я бы, наверное, урвала его для себя.

— Нет. Мин Джун мой.

Хлоя спокойно улыбнулась. Она не показала ни капли горечи. Она хотела сдержать слово, которое дала Мин Джуну. Хотя она не могла ничего поделать со своими истинными чувствами, по крайней мере внешне она не хотела показывать какое-либо желание.

— Да. Мин Джун твой.

€

— Чье блюдо произвело наибольшее впечатление? – сказал Рафаэль.

Рядом с ним были Рэйчел, Джек, Лиза, и наконец, Элла. Элла выглядела так, словно хотела что-то сказать, но у нее хватало такта не вмешиваться в разговор взрослых. Лиза погладила Эллу по волосам и сказала:

— Честно говоря, все они оставили сильное впечатление. Не нужно пробовать молекулярную кухню каждый день. Уверена, что люди, которые попробовали эти блюда, чувствуют то же самое. Если вы хотите найти отличия, вам нужно искать их не во впечатлениях, а во вкусе.

— Мамочка, мне больше всего нравится желе, которое приготовил дядя, — тихо прошептала Элла на ухо Лизе.

Она выглядела такой невинной, когда это говорила. Лиза легонько поцеловала Эллу в щечку. Элла широко открыла глаза и спросила:

— Мамочка, а тебе что больше всего понравилось?

— Мамочке……

Лиза взглянула на пустые тарелки. Все четыре блюда на вкус были просто чудесными. Текстура, которая касалась языка, была великолепной, и можно было сказать, что они в самом деле занимались исследованием своих рецептов. Но, будучи пекарем, больше всего ей могло понравиться только одно.

— Мамочке нравится английский крем дяди Хавьера. Интересно, каков он будет на вкус с хлебом.

— Мне он не понравился.

— Это потому, что Элла еще маленькая. Когда ты вырастешь в будущем, ты поймешь этот вкус.

— …… Ты всегда говоришь мне, что я маленькая. Я уже взрослая.

Элла надула щеки и начала дуться. Джек сказал:

— Я никогда раньше не пробовал молекулярную кухню…… она освежает. Рэйчел, я могу понять, почему ты ей заинтересовалась. Ты всегда ненавидела стоять на месте. И в жизни, и на кухне.

— Так значит, Джек, что тебе понравилось больше всего?

— Я придерживаюсь такого же мнения, как и Лиза. Любой пекарь не сможет устоять перед таким кремом.

— Мне понравились равиоли Джаннет. Пленка на самом деле не поддается новичкам…… но она смогла успешно с ней справиться. Шеф Рэйчел, а тебе что понравилось?

Рэйчел начала говорить:

— Мне……

€

Пока Рэйчел и остальные оценивали блюда молекулярной кухни, которые приготовили шефы-де-парти, в другом месте проходило еще одно молчаливое оценивание. Ну, так как это было собрание, на котором все должны были оценивать еду, то на самом деле там не было никого, кто бы ни судил.

Но эти двое особенные. Женщина и мужчина, которым на вид было лет тридцать. Они не были похожи на пару, но у них у обоих была уникальная особенность. Это то, как они пробовали еду.

Эти двое, начиная, не клали сразу же еду в рот, как остальные люди. Они сначала осматривали красоту угла, которую создавала белая поверхность тарелки и еда, затем носом они смаковали аромат. И только потом очередь оценивать вкус доходила до языка.

Их отношение ко вкусу тоже было немного другое. В то время как большинство людей обдумывали, плох он или хорош, эти двое вели подобное обсуждение вкуса. Лысый азиат в костюме и со шляпой-федорой сказал:

— Лично я вижу, что в эти равиоли было вложено много сили. Алисия. Что ты думаешь?

— Вижу, что украшения были использованы специально, это они не просто заполняют пространство. У листиков салата тоже есть свое предназначение. Интересная текстура хрустящего арахиса и мягкого бульона собирается воедино благодаря ломкости листьев. Умно. А еще и умело. Тот, кто приготовил это блюда, это тот повар-женщина, да?

— Да. Тебе нравится?

— Это словно слишком неопределенно. Честно говоря, это молекулярная кухня, которой они учились десять дней. Было бы странно называть эти блюда изумительными. Если ты спросишь меня, неплохи ли блюда, я уверенно кивну. Если это результат десятидневной работы, к тому времени, как они откроют ресторан, уровень кухни будет гораздо, гораздо выше. Забавно……

Женщина по имени Алисия заулыбалась. Она посмотрела на тарелки на столе, и взгляд ее стал веселым

— Все эти блюда – работа шефов-де-парти? Не су-шефов, а шефов-де-парти, которые изучали молекулярную кухню десять дней? Наши старшие товарищи были правы, когда говорили, что «Остров Роуз» очень отличается. Чен.

— Мы наконец можем исполнить свое желание. Теперь нам больше не придется слушать: «Вы даже не были в главном представительства ресторана “Остров Роуз»».

Должно быть, они долго следили за рестораном, так как глаза Чена выдавали чувство освобождения. Алисия кивнула.

— Это так, но я хотела увидеть это своими собственными глазами. Относительно этого ресторана это правда, которая заставляла людей говорить, что трех звезд для него недостаточно и что ему нужно дать четыре звезды. Надеюсь, она справедлива и на сегодняшний день.

— Это Рэйчел Роуз и Рафаэль Юн. Кроме того, у них есть Чжо Мин Джун, который славится своим абсолютным вкусом. С такой комбинацией неужели они не сотворят что-нибудь сумасшедшее?

Чен накрутил спагетти Чжо Мин Джуна на вилку и положил их в рот. Затем его тело затрясло от радости. Спагетти, а также лазанья и равиоли, были идеальными. Он не мог почувствовать что-либо, чего не хватало. Текстура желе, приправа ингредиентов, которая вносила финальный аккорд в блюдо, и завершала все гармония гарнира. Это было действительно блюдо уровня ресторана со звездой Мишлен.

— Вау, этот человек в самом деле обладает абсолютным вкусом. Иначе было бы невозможно так дотошно раскрыть такого рода вкус. Лично я думаю, что блюдо Мин Джуна можно поставить в меню прямо сейчас. Не как маленькое блюдо вроде амюз-буш, а как полноценную закуску.

— Это и правда удивительно. Всего лишь десять дней, и этот двадцатиоднолетний юноша демонстрирует такое мастерство…… не могу представить, каким же монстром он станет в будущем.

— В «Острове Роуз» полно гениев. Ходят даже разговоры, что причина, по которой все без исключения в Отряде Роуз преуспели, заключается в том, что они никогда не берут людей, у которых в первую очередь нет таланта, — взбудораженным голосом пробормотал Чен, словно у него сердце вот-вот выпрыгнет.

— Но Чжо Мин Джун – это первый гений, которого Рэйчел завербовала лично. Как думаешь, что это могло бы значить?

— Значит ли это, что у него потрясающий талант даже среди ее учеников?

— Да. Ученик номер один. И подумай о том, как большинство учителей относится ко своим лучшим ученикам.

Алисия, сконфужено, дернула головой. Но вскоре ее лицо застыло от удивления. Она забормотала так, словно о следующем она даже не подумала:

— Наверное…… «Остров Роуз»?

— Рэйчел Роуз – вдова. И у нее нет детей.

Чен повернул голову. Его глаза преследовали Чжо Мин Джуна, который пробирался через толпу людей. Затем он многозначительно продолжил:

— Не было бы ничего странного…… даже если бы она думала об этом юноше, как о преемнике, которому можно всё передать.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 182. Взять инициативу на себя (часть 4)**

— Оставить всё ему?

Алисия посмотрела на Чена так, словно не могла поверить своим ушам. Чен просто пожал плечами без проявления каких-то ярких эмоций.

— Просто сейчас такое происходит повсеместно в этой индустрии. Ни у кого нет доказательств, что это случится. Но…… разве такого не может произойти?

— Это правда. Мне кажется, я тоже что-то такое слышала. Говорят, что как только Рэйчел Роуз отойдет в мир иной, все представительства «Острова Роуз» перейдут разным шеф-поварам. Значит ли это, что она хочет передать это представительство в Венеции Чжо Мин Джуну……?

— Честно говоря, прямо сейчас это невозможно, потому что он только начинает свою карьеру. Плюс, мы не знаем, достанется ли ему только представительство в Венеции, или он может унаследовать все представительства…… мы просто еще не знаем.

— Если то, что ты говоришь, правда……

Алисия с любопытством посмотрела на Чжо Мин Джуна. Этот молодой человек, возможно, станет владельцем «Острова Роуз», который управляет солидной частью мира кулинарии. Сейчас это всего лишь возможные варианты развития событий и подозрения, но она не могла унять свое участившееся сердцебиение.

— Я еще слышала, что мистер Джереми возлагает на него большие надежды.

— …… Тот неприятный старик?

— Думаю, Чжо Мин Джун – это тот драгоценный камень, на который даже такому неприятному человеку грех жаловаться.

Алисия положила в рот последнюю порцию пасты. Это были равиоли. Она заулыбалась, когда фруктовый сок вытек из желе и освежающе растекся у нее по горлу.

— И Рэйчел Роуз будет его учить.

€

Дегустация закончилась. Посетителям дали время, чтобы проголосовать, но результаты не оглашались на публику. В конце концов, это не телепередача. Рэйчел заявила, что результаты будут объявлены в «Острове Роуз», и это привело к неожиданной ситуации.

— …… Кая все такая же.

Хлоя не знала, смеяться ей или нет, поэтому она просто смутилась и начала разговор. Чжо Мин Джун от смущения просто почесал щеку. Рэйчел сказала Кае и Хлое, что им рады будут провести экскурсию по «Острову Роуз». Вот так они оказались в холле, и так как они стояли в небольшом помещении, неминуемая встреча должна была состояться.

— …… Твой макияж слишком плотный.

— Это нормально наносить много макияжа. Это красиво.

— Это не выглядит так уж красиво, — ответила Элла, надувшись.

Выглядело так, словно Кая и Элла знали, как они будут относиться друг к другу с того момента, как они встретились, поэтому, естественно, всё свелось к подобной ситуации. Кая слышала об Элле от Мин Джуна, и Элла уже много знала о Кае из СМИ.

Вся кухня сосредоточилась на этом занимательном разговоре. Даже Рэйчел и Лиза, коснувшись своих подбородков, наблюдали за ними, но Эллу и Каю в данный момент не волновали чужие взгляды. Элла была юна, и Кая тоже была юна. Но немного по-другому, не так как Элла.

— Знаешь, я недавно заняла второе место среди самых красивых шеф-поваров США.

Но она не отступила. Она выпятила колесом грудь и живот и уверенно ответила:

— Ты не смогла даже первого места занять. Я заняла первое место в конкурсе красоты в детском саду.

— Эй. Посмотри на нее.

Кая показала на Хлою и громко сказала.

— Скажи честно. Ты уверена, что ты красивее нее?

Для справки: Хлоя заняла первое место в том рейтинге. По сравнению Каей, Хлоя обладало совершенно чистой обворожительностью. Этот рейтинг на самом деле особо не имел никакого веса, но Кая пару раз упоминала его и Мин Джуну. «Помни, что ты встречаешься со второй по красоте женщине в этой индустрии». Что-то в этом роде.

Элла бросила взгляд на Хлою, а потом слегка вздрогнула и скривила губы. У нее было основание ворчать на Каю, но у нее не было никакого основания ворчать на Хлою. У нее не хватало духу или уверенности, чтобы плохо к ней относиться. В конце концов, Элла подошла к Мин Джуну и крепко сжала его руку.

— Дядя. Эта девушка плохо ко мне относится.

— Эй, ты, убери свою руку. Это мой мужчина.

Кая быстро подошла и попыталась отцепить руку Мин Джуна. Но Элла крепко держалась и не хотела отпускать. Чжо Мин Джун горько улыбнулся и посмотрел на Каю.

— Кая. Элла – ребенок. Не злись.

— Да на чьей ты стороне? На моей? Или на ее?

— Я просто не хочу видеть, как моя девушка дерется с ребенком.

— …… Мне больше нечего добавить.

Кая отступила назад и надулась. Элла показала язык, глядя на надувшуюся Каю, но к счастью, ссора не началась снова. Лиза строго сказала:

— Элла. Иди сюда.

— …… Я ничего плохого не сделала.

— Я не сказала, что у тебя неприятности. Но если ты и будешь там стоять, у тебя они будут. Иди сюда.

Элла, расстроившись, отпустила руку Чжо Мин Джуна и, ворча, пошла к Лизе. Строгий голос Лизы услышали все, а потом Рэйчел покашляла, чтобы привлечь внимание.

— Думаю, у всех было достаточно времени, чтобы насладиться закусками, поэтому сейчас, полагаю, нам нужно огласить результаты. Как мне это сделать? Подождать и постепенно раскрывать эту тайну или просто выложить сразу напрямую?

Хавьер закричал:

— Просто скажи, как есть.

— Я так и думала. Вы, молодые люди, всегда такие нетерпеливые. Итак, Хавьер, ты на последнем месте.

— …… Что?

Хавьер оцепенел, а потом ухмыльнулся, подумав, что это неправда.

— Эй. Шеф. Не шути так. Почему я должен быть на последнем месте?

— Английский соус с кофейной пеной. Он был неплох. Но не произвел огромного впечатления. Это блюдо больше подходило на роль амюз-буш.

— …… Для шутки у тебя довольно подробное объяснение.

— Я не шучу. Хорошая работа. К сожалению, похоже, ты не будешь выбирать, в какой секции хочешь работать.

Лицо Джаннет после этих слов просияло. Хавьер был единственным, кто хотел работать в секции закусок. То, что Хавьер занял последнее место, означало, что если она не займет первое место, секция закусок достанется ей.

Джаннет озорно улыбнулась и сказала Хавьеру:

— Спасибо. За то, что отдал мне секцию закусок.

— …… Ах, ах!

Хавьер с отчаянным видом плюхнулся на стул. Раз ситуация обернулась таким образом, теперь значение имело, кто занял первое место. Кая положила подбородок на плечо Чжо Мин Джуна и тихо прошептала:

— Ты уверен, что занял первое место, да?

— …… Уверен, но очень надеюсь, что занял второе.

— Нет. Займи первое.

— Тогда мне нужно будет заниматься молекулярной кухней.

— Это весело и круто. Хорошо ее изучи, чтобы потом ты мог готовить ее мне в будущем.

Чжо Мин Джун не ответил. Он посмотрел на Рэйчел с тяжелым сердцем. Рэйчел продолжила:

— Третье место – Андерсон. Хорошая работа. Лично мне больше всего понравилось твое блюда. Это было идеальное блюдо из брокколини.

— Спасибо, — спокойно ответил Андерсон. Он не был ни счастлив, ни опечален. Он должен был расстроиться, потому что усердно работал над этим соревнованием и выступил плохо, но если Мин Джун не займет второе место и не выберет пасту, эта секция достанется ему.

Когда ситуация обернулась таким образом, Джаннет снова занервничала. Если она окажется на первом месте, не видать ей никакой секции с закусками. Дело было не в том, что она ненавидела молекулярную кухню, а в том, что она узнала за последние десять дней, изучая молекулярную кухню. Она требовала много точной работы, а это ……

«Раздражает».

Молекулярная кухня была наукой о готовке. Это означал, что если ты совершил всего лишь маленькую ошибочку в измерениях, то она могла испортить всё блюдо. Конечно, то же самое касалось и, например, выпечки, но измерения были не единственной проблемой в молекулярной кухне.

Например, если посмотреть на желейную пасту Чжо Мин Джуна, то нужно было использовать шприц или шланг, чтобы загнать воздух внутрь и вытащить спагетти. При приготовлении блюда Джаннет нужно было просовывать шприц в пленку, чтобы влить туда бульон. Было еще много моментов, когда она испортила блюдо, потому что пленка рвалась в процессе приготовления.

Много аспектов молекулярной кухни были очень чувствительными, практически сближаясь с хирургией. Даже если она занимала столько же времени, она требовала большей сосредоточенности и выносливости, чем любая другая секция. Вот что требовала молекулярная кухня. Чжо Мин Джун тихо прошептал Кае.

— Если я окажусь на молекулярной кухне, я буду слишком уставать, чтобы встречаться с тобой.

— Меня таскают то туда, то сюда постоянно, и ничего.

— Это другой тип усталости.

— Перестань ныть. Если ты устанешь, я тебя подзаряжу. Вот так.

Кая вдруг поцеловала Чжо Мин Джуна в щеку. Чжо Мин Джун нервно сглотнул. Даже если она успокоилась, он всё еще переживал, что может ранить Хлою. Чжо Мин Джун тихо пробормотал:

— Люди смотрят. Что ты делаешь так неожиданно?

— Заряжаю тебя. Плюс, разве не ты тот самый, кого не волнует, что люди смотрят?

Ему нечего было сказать. Мин Джун просто молча посмотрел на Рэйчел. Рэйчел улыбнулась и сказала:

— Ваша любовная перебранка закончилась?

— …… Извини.

— Не нужно извиняться. Любовь часто служит мотивацией для художников. Особенно для такого искусства, как молекулярная кухня, в которой много свежести, она обретет еще большую силу.

— Ха-ха. Учитель. Ты говоришь так, будто я буду заправлять молекулярной кухней.

Рэйчел снова улыбнулась и ответила:

— Поздравляю. Ты победитель.

€

— …… Это, наверное, первый и последний раз в моей жизни, когда я буду чувствовать себя так странно от того, что победил, — грустно пробормотал Чжо Мин Джун.

Вечер. Чжо Мин Джун был у Каи. Конечно, он был не один. Андерсон, Хлоя и Кая были с ним.

Другого варианта не было. Хлоя жила вместе со своим агентом, а в доме у Андерсона были Амелия и Фабио. У Мин Джуна в доме была Рэйчел. Дело было не в том, что им нельзя было приводить гостей к себе домой, но все равно всем было бы неудобно.

В конце концов, дом Каи был единственным местом, куда бы они могли пойти без раздумий. Кая откусила кусок пиццы, нагруженной сыром, и сказала:

— Почему? Как прекрасна молекулярная кухня. Это то, чем ты не сможешь заниматься в большинстве мест, потому что нет специального оборудования. Плюс, ты можешь даже выбрать себе помощника, какого захочешь. Есть преимущество в том, чтобы быть победителем.

— …… Я хотел работать в основной секции. И к пасте меня тоже тянуло.

— Даже не мечтай об этом. Паста моя.

— Успокойся, третье место.

Андерсон хотел от злости что-то сказать, но просто пробормотал что-то себе под нос и начал пить свою содовую. Хлоя улыбнулась словно ребенок и сказала:

— Но это все равно хорошо. Мы вчетвером вместе вот так. Это напоминает мне о старых временах.

— Так странно называть это старыми временами. Прошло всего лишь несколько месяцев с тех пор, как конкурс завершился.

— Все равно кажется, что это было давно. С тех пор много всего произошло.

— Наверное. Кая стала национальной Золушкой шеф-поваром, а Хлоя стала самым красивым шеф-поваром в стране.

— …… Не делай так. Это смущает.

— Что же Кае делать, если тебя это смущает? Она так красовалась, что заняла второе место.

Кая подавилась куском пиццы и ударила Мин Джуна в бок. У нее щеки залились румянцем, и она закричала:

— Когда это я так делала?! Я никогда не красовалась!

— То, что ты сегодня чуть раньше сказала Элле, как раз и было красованием.

— Это потому, что она ребенок. Я вела себя как ребенок, чтобы быть на ее уровне. Становись с людьми на один уровень. Никогда о таком не слышал?

— Не думаю, что ты встала на ее уровень. Думаю, вы обе на одном и том же уровне.

После возражения Чжо Мин Джуна Кая посмотрела на него с недовольством. Хлоя быстро сменила тему.

— В любом случае, хорошо, что у нас есть номер Каи в отеле. Я переживала, что нам придется просто ходить кругами на улице.

— Думаю, я скоро тоже сниму жилье. Я здесь надолго. Но цена аренды в этом районе слишком высока.

— Здесь поблизости сложно найти хорошее место меньше, чем за 1000 долларов в месяц. Было бы дешевле, если снимать вместе с кем-нибудь…… но честно говоря, я не хочу снимать жилье с незнакомцем.

— Мне главное, чтобы там не было тараканов.

Кая сказала нервным голосом. Она посмотрела на Чжо Мин Джуна.

— Я бы хотела, чтобы Мин Джун жил со мной. Тогда бы он переловить всех тараканов.

— Нет. Я бы сбежал.

— ……Трус, — разочарованно проворчала Кая.

Хлоя сказала:

— Мой агент вскоре хочет съехать, потому что она выходит замуж. И моя аренда тоже практически закончилась. От одной мысли о том, что нужно будет искать новое место, у меня начинает болеть голова.

— Серьезно. Было бы здорово, если бы могли жить все вместе.

Как только Кая это сказала, в комнате повисла тишина. Кая смутилась, а потом медленно сказала:

— Мин Джун, ты говорил, что не планируешь дальше жить в доме Рэйчел, да?

— Ага. Как только мне начнут платить, мне нужно будет подыскать собственное жилье. Не могу и дальше быть обузой.

— Андерсон, а ты……

Кая недолго посмотрела на Андерсона, а потом сказала так, словно делала ему одолжение.

— Ты говорил, что тоже хочешь съехать от родителей и стань независимым.

— Это правда, а что? Наверное……

Кая кивнула. Ее глаза заискрились, и она посмотрела на эту троицу.

— Может, нам жить всем вместе?

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 183. Сила науки удивительна (часть 1)**

Слова Каи, должно быть, шокировали всех. Хлоя, которая пила апельсиновый сок, закашлялась. Кая начала хлопать Хлою по спине, как будто ничего не произошло.

Чжо Мин Джун не мог понять, как он должен ответить на слова Каи. Если бы Кая знала о чувствах Хлои, наверное, она бы не смогла сказать что-то подобное так просто. Но он не мог ей рассказать об этом. Это могло закончиться тем, что двоим из друзей станет еще более неловко. Чжо Мин Джун осторожно сказал:

— Не думаю, что мы прямо сейчас можем решить этот вопрос.

— Знаю. Поэтому давайте начнем медленно это обдумывать. У нас все еще много времени.

После этого они говорили еще много о чем, но единственное, что крутилось у них в головах, когда они вышли из отеля Каи, было то, как она попросила их жить вместе. Сначала это немного нервировало, но чем больше они об этом думали, тем привлекательнее это звучало. Если и была проблема, то заключалась она в том, что……

— Андерсон. Я отвезу Мин Джуна домой. Мне нужно кое-что ему сказать. Ты же не против, да?

Андерсон кивнул. Он не стал обращать внимание на то, что дом Хлои находился в противоположном направлении.

Чжо Мин Джун сел в машину Хлои. Хлоя смущенно сказала:

— Извини. Машина слишком маленькая.

Машина Хлои была двухместным Мини Купером, который был довольно мал для мужчины. Чжо Мин Джун улыбнулся и ответил:

— Все не так уж плохо. Кажется, будто бы я в комическом корабле.

— Кажется, твое умение дразнить только улучшилось.

— Кажется, оно улучшается естественным образом, чем больше времени я провожу с Дуксамом.

— …… Бедный Андерсон.

Машину наполнил теплый смех. Чжо Мин Джун решил перейти в наступление:

— Кажется, ты хотела мне что-то сказать. Что же? Это касается того, что сказала Кая?

— И еще много всего другого, но давай разберемся сначала с этим. Ты бы чувствовал себя нормально? Если бы мы……жили вместе.

Чжо Мин Джун не мог с легкостью ответить на этот вопрос. Такой осторожный вопрос требовал осторожного ответа. Ему нужно было подумать над этим. О той дорожки, которая уберегла бы Каю и Хлою от боли. Но если одному из них все равно будет больно, тогда……

— Это может оказаться способом вернуть нашу дружбу в прежнее русло.

— А еще это может всё усложнить.

— Я не планирую всё портить. Я также уверен, что ты и тоже.

Это был не столько доверительный тон, сколько тон, в котором звучало «ты должна так сделать». Так звучала решительность в стиле Чжо Мин Джуна. Машина остановилась. Они приехали к дому Рэйчел Роуз. Хлоя ответила.

— Кажется, ты мне доверяешь.

Чжо Мин Джун уверенным голосом ответил:

— Я не доверяю вот так абсолютно всем своим друзьям. Но, Хлоя, тебе я верю. Ты не тот человек, который приносит боль другим.

Хлоя не ответила. Она просто слегка улыбнулась и медленно сказала:

— Хорошего вечера. Позже мы……

— Ладно. Позвони мне, как только все выяснишь. Спасибо, что подвезла.

Чжо Мин Джун открыл дверь и вышел. Хлоя, тихо глядя на спину Чжо Мин Джуна, начала бормотать себе под нос:

— …… Он даже ни разу не обернулся.

Предложение Каи не забило голову Мин Джуна. Ну, если точнее, у него не было времени забивать голову. Рафаэль заставлял Чжо Мин Джуна запоминать десятки, нет, сотни рецептов молекулярной кухни, которые Мин Джун даже представить себе не мог. Одновременно он выполнял домашнюю работу другого рода. Он не думал, что будет сложно, но это раздражало больше, чем он ожидал.

— Значит, никто так и не хочет заниматься молекулярной кухней? — расстроено спросил Чжо Мин Джун.

Все помощники поваров изо всех сил старались не встретиться с Мин Джуном глазами и держали рты на замке. Если подумал, этого следовало ожидать. Все шефы-де-парти изо всех сил старались не попасть на молекулярную кухню, так почему же помощники поваров должны относиться к ней по-другому?

Даже логичнее было то, что помощники поваров еще больше старались избегать молекулярной кухни. Задача помощников поваров состояла в том, чтобы готовить еду для шефа-де-парти в этой области. Если шеф-де-парти наносит только финальные мазки, то это означает, что помощник повара должен делать всё остальное до этой стадии финальных штрихов.

Это означало, что им нужно было выполнять все эти сложные процедуры. Никто не обрадовался бы такой работе. Это и привело к текущему результату. Он обратился ко всем помощникам и попросил выйти вперед, если они решили, что хотят стать добровольцам в секции молекулярной кухни, но добровольцем быть никто не захотел.

Чжо Мин Джун вздохнул.

— Почему вы все так боитесь молекулярной кухни? В конце концов, это еще один вид готовки. Единственное отличие от традиционной кухни состоит в том, что вы подходите к приготовлению еды с более научной точки зрения.

— …… Ты говоришь так, шеф, но ты же сам не хотел заниматься молекулярной кухней.

— Я изучал гуманитарные предметы.

Это был уверенный ответ. Чжо Мин Джун сказал это и посмотрел на Маю.

— Мая. Гуманитарий или ученый?

— Я изучала искусство.

— Геррик, а ты?

— Гуманитарий.

— Антонио?

— Я бы спортсменом.

— …… Фред, отвечай.

— Ученый…… но у меня были очень плохие оценки! Клянусь!

Чжо Мин Джун разочарованно на них посмотрел. Хавьер в сторонке с трудом сдерживал смех. Он хихикнул и прошептал Джаннет:

— Занять первое место и иметь столько проблем. Разве мир не ироничен?

— Занять последнее место и так радоваться, вот что иронично.

— …… Я все равно работаю на главной секции, ты же знаешь? В большинстве ресторанов это самая популярная секция.

— Ага. Ты удивительный. Последнее место.

Он знал, что так и будет повторяться, даже если этот разговор продолжится. Как сказала Джаннет, в конце концов, он занял последнее место. Хавьер с горечью посмотрел на Мин Джуна.

Прямо сейчас Чдо Мин Джун приводил помощникам поваров самые разные аргументы. Он не заставлял кого-то одного работать с ним, а скорее, казалось, что он хотел, чтобы кто-нибудь сам выступил добровольцем. Проблема заключалась в том, что никто не хотел быть агнцем на заклание.

— Геррик. Ты говорил мне, что хотел бы быть таким шеф-поваром, как я. Тогда разве не было лучше всего учиться, работая вместе со мной?

— Чтобы увидеть лес, а не одно дерево, лучше отойти на нужное расстояние.

— …… Ты определенно знаешь, что сказать.

Честно говоря, Мин Джуна интересовали только два помощника повара. Геррик и Мая. В случае Геррика его база была лучше, чем у остальных трех помощников. Что касается Майи, дело было в ее руках. Маленькие руки, которые давали женщинам преимущество в выполнении точной работы, такой как молекулярная кухня.

— У меня нет другого выхода. Я хотел быть джентльменом и уладить всё с помощью слов, но думаю, так не получится. Мая. Геррик. Один из вас будет моим помощником. Решайте, кто из вас двоих им будет. Я больше не могу ждать. Жду ответ до завтра.

Мая и Геррик нервно переглянулись. Чжо Мин Джун повернулся спиной к мысленной битве между этими двумя и направился на кухню. Рафаэль, который наблюдал за ним, усмехнулся и сказал:

— Ну как? Теперь ты понимаешь, что я чувствовал?

— …… Думаю, да. Думаю, я немного перегнул палку.

— Молекулярная кухня такая. Даже если ты начинаешь ею заниматься, потому что сам этого хочешь, она так сложна и так раздражает, что легко всё бросить. Но, Мин Джун, я скажу тебе кое-что, что даст тебе надежду.

Рафаэль поднес губы к уху Мин Джуна.

— По меньшей мере из четырех шефов-де-парти у тебя наибольший талант к молекулярной кухне.

— …… Как ты это определил? По результатам дегустации?

— Я хорошо понимаю твой стиль готовки. Тебе интересно, как ингредиенты работают вместе. Вместо того, чтобы быть мастером одного способа приготовления еды, ты хочешь объединить все способы, чтобы создать кухню нового типа. Проще говоря, у тебя большой творческий потенциал. У тебя душа художника. А для молекулярной кухни такая творческая составляющая важнее всего.

Чжо Мин Джун сурово ответил:

— Ты меня немного перехваливаешь. Ты даешь мне столько пряников, что я уже боюсь, когда же будет кнут.

Рафаэль усмехнулся и ответил:

— Уже совсем скоро.

— Вот. Как насчет этого дома? Он находится в Мар Виста. Место довольно хорошее для всех…… Думаю, где0-нибудь в Беверли-Хиллз будет получше?

— …… Кажется, дом — это единственное, о чем ты можешь думать в последнее время.

— Конечно. Одна мысль о нем заставляет мое сердце биться быстрее.

Щеки Каи залились румянцем, пока она отвечала. Чжо Мин Джун потрепал Каю за щечки и сказал:

— Сначала должна ответить Хлоя.

— Я думала, что Хлоя будет первой, кто согласится жить вместе.

— Прояви понимание. Такая вещь, как дом, — это то, о чем нужно хорошенько подумать.

Кая с разочарованным выражением лица прилегла Мин Джуну на плечо. Но она быстро убрала голову от удивления. На кухню шла Рэйчел. В ее руках был полный чан паэльи. Глаза Чжо Мин Джуна заблестели.

[Лимонная паэлья с креветками и гребешками]

Свежесть: 89%

Происхождение: (Слишком много ингредиентов, поэтому оно неясно)

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 9/10

«…… Как у нее получилось сделать блюдо на 9 баллов при таком простом сочетании ингредиентов?»

Она или готовила его каким-то необычным способом, или все ее навыки готовки были на высоком уровне, чтобы сотворить такое. Рэйчел мягко улыбнулась и сказала:

— Кажется, Мин Джун в последнее время хочет питаться сытными блюдами, поэтому я немного постаралась. Кая, тебе тоже нравится паэлья?

— Не так много блюд, которые мне не нравятся. Спасибо за еду, — с улыбкой ответила Кая.

Эта улыбка напомнила Мин Джуну о прошлом. Из-за своего колючего образа, она казалась прекрасной словно роза, но ее внешность, напоминающая чистый лотос, тоже была прекрасна. Хотя корни могли быть и глубоко в грязи на дне пруда, сейчас она очень красиво цвела.

Кушая паэлью с такой щепоткой приправ как эта улыбка, он чувствовал, что может ярче ощутить вкус. В последнее время он часто ел еду высокого уровня, словно это был фаст-фуд, но чувство ценности такой вкусной еды не проходило даже спустя большое количество времени.

Солено, но сладко. В то же самое время и пряный аромат, который сопровождал креветки и гребешки. Паэлья славилась уникальной текстурой, которую она создавала, когда морепродукты и овощи просачивались в рис, и создавалось ощущение, что если ешь только один рис, ты ешь все ингредиенты сразу.

— Вау…… это очень вкусно.

Кая была преисполнена восхищением. Рэйчел нежно улыбнулась и ответила:

— Не могу кормить девушку своего ученика ужасной едой.

— Спасибо за приглашение. Сначала я немного нервничала.

— Мне нравится, что ты честна. Значит, сейчас ты и управляешь рестораном в Лос-Анджелесе?

— Я на самом деле не совсем им управляю. Другой главный шеф-повар снимает шоу. Я там больше как талисман…… и разработчик меню, — ответила Кая и пожала плечами. В ее ответе не прозвучало ни капли стыда. В ее возрасте зайти так далеко было уже очень хорошо.

Рэйчел кивнула.

— Не стоит переживать о таком звании, как главный шеф-повар. Важно то, умеешь ли ты готовить или нет. В твоем возрасте, чтобы стоять на кухне, тебе просто надо делать то, что ты умеешь. Тогда твои навыки пойдут вверх сами собой.

— …… Учитель, когда ты была молода, к женщинам-поварам плохо относились? Как ты выжила?

— Благодаря настрою.

Рэйчел положила ложку в паэлью и задумалась. Воспоминания. В ее глазах заискрилась ностальгия. Она медленно продолжила:

— Если они ругали меня или раздражали, я возвращала им это с десятикратным увеличением. Хотя это несколько раз приводило к тому, что меня вышвырнули. На самом деле позже мне не разрешали давать интервью после того, как меня назвали сумасшедшей. Потом я оказалась в ресторане, в котором мой муж работал су-шефом……

— И ты влюбилась.

— Нет. Я была шокирована. Тогда я была суперэгоистом. Я думала, что все повара-мужчины кичатся своими навыками, но не могут это доказать. Но он был другим. Это шокировало и злило меня. Я хотела превзойти его…… но до того, как я успела это понять, вместо того, чтобы превзойти его, я стала его партнером.

Мягкая улыбка осталась на губах Рэйчел. Чжо Мин Джуну показалось, что он мог понять корни Рэйчел. Его чувства по отношению к Кае не сильно отличались. Много раз он чувствовал себя маленьким по сравнению с ее способностями, с той непреодолимой пропастью между ними, и это его злило. Рэйчел продолжила:

— Надеюсь, вы вдвоем тоже сможете построить такого рода отношения. Быть стимулом друг друга, подталкивать и вытаскивать друг друга, когда это необходимо.

— Было бы хорошо, если бы это могло случиться.

— Временами, возможно, вы не будете что-то говорить другому человеку, потому что будете думать, что это может его расстроить. И будут такие моменты, когда лучше ничегоне говорить. Но иногда эти секреты могут убить вас изнутри. Если вам больно, скажите, что вам больно. Если что-то тяжело, скажите, что вы переживаете. Извините. Никогда не хотела становиться такой любительницей поучать, но, кажется, с годами я говорю всё больше.

— Нет. Это очень хороший совет. Я навсегда его запомню, — ответил Чжо Мин Джун и улыбнулся. Кая, казалось, глубоко задумалась над словами Рэйчел. Чжо Мин Джун озадаченно посмотрел на Каю.

— Что случилось? Что-то не так?

— Ну…… немного стыдно это говорить.

Кая как-то странно выглядела. Со стороны было похоже, что ему немного стыдно и немного горько. Как только она начала говорить, глаза Мин Джуна вспыхнули.

— Может быть, это потому что я популярна. Как бы это сказать? Зацикленный фанат? Кажется, у меня есть один такой.

— …… Что?

— Ах, не воспринимай это так серьезно. Я просто получаю случайные СМС время от времени. Ну, ты знаешь. Люблю тебя, Кая! Приятных снов. Такого рода сообщения.

— Что за сумасшедший придурок пишет такие сообщения женщине чужого мужчины……

— Ты даже не знаешь, парень это или девушка. И не переживай. Я хорошо умею драться, — сказала Кая и сжала кулаки.

Конечно, от этих слов Мин Джуну не становилось легче. Рэйчел была всё та же. Рэйчел выглянула на улицу, а потом сказала:

— Уже темно. Кая. Ты завтра занята?

— Нет. Ничего особенного, просто собираюсь поработать в ресторане, как обычно.

Рэйчел кивнула.

— Хорошо. Тогда почему бы тебе не переночевать здесь? На сегодня я разрешаю на правах хозяйки дома.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 184. Сила науки удивительна (часть 2)**

- Что?

Кая секунду поморгала, а потом посмотрела на Рэйчел. Она поняла, что имела в виду Рэйчел, и покраснела.

- А что? Вы все равно встречаетесь. Что-то не так?

- Ведь у нас, мы…… еще не…… это…… я не готова……

Возможно, Кае было сложно выразить это словами, но она была ошарашена и начала избегать взгляда Рэйчел. Рэйчел заулыбалась и ответила:

- Я просто пошутила. В доме много комнат, поэтому выбирай любую, какую хочешь. Во всех комнатах есть ванная, поэтому ты можешь умыться, если захочешь.

- Хорошо. Спасибо, - неловко ответила Кая.

Рэйчел улыбнулась и посмотрела на Мин Джуна.

- Я слышала, что ты планируешь жить с Каей и остальными ребятами, когда покинешь этот дом.

- Мы еще не обсуждали подробностей…… мы просто подумываем об этом.

- Жалко. Когда ты здесь, дом не кажется таким пустым.

- …… Мне тоже жаль. Я был так счастлив лакомиться готовкой учителя, что так часто случалось.

Он говорил честно. Готовка Рэйчел никогда никого не могла оставить равнодушным. Блюда, которые создавала Рэйчел, выходили за грань возможного. Рэйчел еще раз улыбнулась и ответила:

- Если бы я знала, что она тебе так нравится, то готовила бы тебе чаще.

- Я не могу просить тебя об этом, когда ты устала. Плюс, еда кажется тем вкуснее, чем дольше ты ждешь.

- Но никто не получает удовольствие от этого периода ожидания. Даже эпикурейцы. Хотя ситуация немного меняется, когда ты сыт.

Чжо Мин Джун кивнул в ответ на слова Рэйчел. Действие этого короткого периода ожидания было сильным, но так сложно было сохранять терпение.

Несколько часов спустя Чжо Мин Джуну пришлось проявить терпение, но уже по-другому. На кровати. Кая корчилась, глядя на его лицо. Ее волосы были слегка мокрые, так как она только что вышла из душа, и так как у нее не было одежды, чтобы переодеться, она надела одну из его футболок и шорты.

- …… Ты делаешь это специально, да? Ты очень соблазнительна прямо сейчас.

- Не знаю, о чем ты говоришь.

- У тебя есть своя комната. Почему ты здесь?

- Я еще не хочу спать. Поэтому я могу еще и воспользоваться шансом увидеть твое лицо столько раз, сколько могу. Еще мне нравится твое сонное лицо.

- Как я могу пойти спать, когда ты так на меня смотришь? – Чжо Мин Джун горько улыбнулся и протянул руку. Его пальцы, на которых постепенно начинали образовываться мозоли, медленно погладили Каю по щеке и подбородку. Когда кончики его пальцев начали слегка задевать ее слегка влажные волосы, Кая заулыбалась.

- Мои волосы гораздо лучше сейчас, когда я мою их часто. Спасибо кое-кому.

- Тебе не нравится мыть их часто?

- Это не самое главное. Самое главное, что я мою их часто для тебя.

- …… Неужели главное то, что если бы не я, ты ходила бы такой грязной, что даже волосы не мыла бы?

- Тебе не нравится, что такая грязная девушка – твоя подруга?

- Не уверен. Просто то, что ты мне нравишься, не означает, что мне приходится любить в тебе всё.

Как только он это сказал, Кая слегка закатила глаза, словно думала о чем-то, а потом заулыбалась и придвинулась к Мин Джуну. От тела Каи исходил легкий фруктовый аромат. Это был не ее запах, а скорее аромат шампуня и лосьона, но он все равно задался вопросом, тек ли в теле Каи фруктовый сок вместо крови. Чжо Мин Джун медленно начал говорить:

- Разве это был не тот момент, когда можно было разозлиться?

- Нет. Подумав об этом, я решила, что мне нравится твой ответ. Если я тебе нравлюсь даже несмотря на то, что тебе не нравится во мне абсолютно всё, это означает, что даже несмотря на то, что во мне будет что-то, что тебе не будет нравиться…… я все равно буду и дальше тебе нравиться. Теперь я могу расслабиться и быть такой настолько плохой, насколько захочу.

- …… Как ты пришла к такой логике? – рассмеялся Чжо Мин Джун, не веря тому, что слышит.

Кая лучезарно улыбнулась и посмотрела на улыбающееся лицо Мин Джуна, а потом медленно сказала:

- Извини.

- За что?

- За то, что…… нормальные пары сделали бы уже к данному моменту. Но мы еще не дошли до финальной стадии.

Чжо Мин Джун ничего не ответил. Причина, почему Кая не хотела доводить всё до финального уровня, а точнее, почему она боялась этого финального уровня, была проста. Кая очень хорошо была знакома с результатами неподготовленных отношений между мужчиной и женщиной.

Хотя ее отец снова объявился спустя 20 лет, последние 20 лет он шел тернистой дорогой. Как должен мужчина, который не смог даже защитить свою семью, жить своей собственной жизнью? Кая не хотела быть похожей на своего отца. Она и не хотела быть похожей на свою маму. Чтобы создать семью, всё должно быть улажено. Она хотела отложить это до того момента.

Конечно, заняться сексом не было тем же самым, что и создать семью. Существовало много способом контрацепции. Но причину, по которой у Каи были трудности с актом подобного рода, Чжо Мин Джун мог понять. Кая нервно продолжила:

- Сложно сдерживаться? Если да, то я……

- Кая.

Чжо Мин Джун положил руку Кае на щеку. Это была всего лишь его ладонь, но Кае показалось, будто вся планета Земля держала ее в своих руках. Кая подняла глаза. Взгляд Чжо Мин Джуна мягко окутал ее. Он сказал:

- Если ты вынимаешь пасту до того, как она приготовилась, из-за того, что голоден, то такая паста никому не принесет удовольствия. Ни шеф-повару, ни клиенту. Что касается меня, даже если наши отношения немного досаждают, я хочу, чтобы они хорошо "приготовились", чтобы в них не было ни капли несовершенства, когда они окажутся на тарелке. Да. Ты права. Сложно сдерживаться. Но, если мы не будем делать чего-то, потому что это тяжело, и будем делать то, что не должны…… наша жизнь утратит свой вкус.

- Ты и правда так чувствуешь?

- Да. Я всегда ненавидел ждать, но я буду ждать. Кая Лотос – мой любимый шеф-повар. Уверен, она преподнесет мне блюдо, которое превзойдет все мои ожидания.

Как только он договорил, Кая подняла голову и поцеловала Чжо Мин Джун. Потом она со слезами в голосе сказала:

- Это всего лишь закуска. Она не насытит тебя, но просто подожди. Главное блюдо не заставит себя долго ждать. Обещаю.

- Всё в порядке, но……

Чжо Мин Джун озорно рассмеялся.

- А есть только одна закуска?

Лицо Каи начало медленно расплываться в улыбке. Она положила обе ладони на щеки Чжо Мин Джуна. Их носы соприкасались, и они чувствовали дыхание друг друга.

- Нет. Я могу дать тебе сотню.

€

В конце концов, хотя Рэйчел выделила Кае отдельную комнату, она провела ночь в кровати Чжо Мин Джуна. Чжо Мин Джун открыл глаза первым. Он просто тихо посмотрел на лицо спящей Каи.

Чувствовать как твое сердце теплеет от одного взгляда на чье-то лицо, он никогда не думал, что нечто подобное случится с ним. Он не мог поверить, что кто-то может так глубоко засесть у него в голове. Но Кая стала именно этим человеком.

"Если мы будем жить вместе…… смогу ли я смотреть на нее вот так каждое утро?"

Ну, если подумать, если бы они жили еще вместе с Хлоей и Андерсоном, то это была бы уже совершенно другая история, так как они не смогли бы жить в одной комнате. Думая об этом в таком ключе, он даже начал задаваться вопросом, а не было бы лучше, если бы Андерсон и Хлоя отклонили это предложение. А потом он понял, что человек, который рассуждал подобным образом, был ему не знаком.

Как долго он, должно быть, смотрел на нее вот так? Кая, которая, казалось, наслаждалась едой в своем сне, медленно открыла глаза и осмотрелась.

- Мин Джун…… ах. Да. Я спала здесь.

- Да. Хорошо спала?

- Да, хорошо, но мне кажется, что у меня опухли губы. Думаю, я с ними перестаралась.

- Не только губы. Думаю, у тебя все лицо опухло.

- Не говори так. Ты мой парень. Ты должен говорить мне, что даже мое опухшее лицо выглядит прекрасно.

- Я никогда не говорил, что оно выглядит ужасно. Просто опухло. Я просто говорил правду.

- …… После этих слов ты слишком хорош, - сказала Каи и потерлась лицом о шею Чжо Мин Джуна.

Чжо Мин Джун похлопал ее по спине и сказал:

- Просыпайся. Пора идти на работу.

- Фррр… сколько времени?

- Почти 7.

- Лжец. Скажи мне точное время вплоть до минут. Кажется, что еще нет 7.

- 6:47.

- Ладно. Тогда дай мне полежать еще 3 минуты.

- Через 3 минуты, мне кажется, ты попросишь еще 10.

- Тогда дай мне еще 13 минут. А что, тебе не нравится? – спросила Кая и сделала щенячьи глаза.

Чжо Мин Джун посмотрел на ее актерскую игру и ответил:

- У тебя в глазах козявки.

- Все нормально. Даже козявки в моих глазах прекрасны. Я же тебе говорила. Я второй по красоте шеф-повар в США.

- Ты, должно быть, этим очень гордишься.

- Я этим не горжусь. Всего лишь чуть больше, чем победой на "Великом шеф-поваре"?

- …… Ты не можешь держать себя в руках, потому что ты так этому рада.

Чжо Мин Джун улыбнулся и погладишь Каю по голове. Кая просто молча посмотрела на шею Чжо Мин Джуна. След от ожога был то светлым, то темным, в зависимости от участка кожи. Когда на нем была униформа шеф-повара, большая его часть была закрыта воротником, но его было хорошо видно, когда он носил обычные футболки, как эта. Кая расстроено сказала:

- А что если тебе сделать операцию? Или, может быть, закрыть это татуировкой.

- Я говорил тебе, что я этого не стесняюсь. Это шрам чести.

- Все равно…… просто от одного его вида я чувствую себя виноватой.

- Ты не виновата. Ты много для меня сделала. Такого рода ожог, мне кажется, он с этим не сравнится.

- …… Мне всегда кажется, что я ничего для тебя не сделала, но ты всегда говоришь, что я много сделала для тебя.

- Ты помогла мне мечтать.

- …… Правда?

Чжо Мин Джун молча кивнул. Он хотел всё объяснить Кае, которая в смущении дернула головой. Он хотел рассказать ей о том, как он пришел из будущего, а также что он мог управлять системой. Он также хотел, чтобы Кая была тем бамбуковым лесом из старой корейской сказки, куда он мог излить свои секреты. Но сейчас был неподходящий момент. Кая была занята своими проблемами. Вместо того, чтобы ответить, Чжо Мин Джун взял свой смартфон.

- Ладно. Теперь вставай. Сейчас 7:00. Тебе надо ехать на работу.

- Еще 5 минут, нет, еще 3. Ты знаешь, у меня голова болит и живот……

- Если это всё может пройти через 3 минуты, то ты ничуть не больна. Вставай.

Кая начала дуться:

- …… Никакого веселья.

€

- Шеф, кажется, сегодня у тебя хорошее настроение.

Это первое, что Мая сказала, как только вошла в ресторан. Чжо Мин Джун бросил на нее быстрый взгляд и строго сказал:

- Настроение – это то, что может измениться с очень хорошего на очень плохое в мгновение ока. Поэтому Мая. Кажется, ты хочешь мне что-то сказать…… Что же это? Это то, что поднимет мне настроение, или то, что расстроит меня?

- Эмм…… Не знаю, будет ли шеф этому рад. Я решила быть твоим помощником.

- О. Вот как? Думаю, вы вдвоем смогли найти решение. Как Геррик тебя убедил?

- …… Наши предки оставили нам хороший завет. Если что-то нельзя решить силой мысли, то не лучше ли решить это с помощью "Камень, ножницы, бумага"?

- Значит. Ты пришла, потому что ты проиграла или потому что выиграла?

Мая не могла ответить, и у нее просто забегали глазки. Чжо Мин Джун вздохнул.

- Ты проиграла, да?

- Мне, мне жаль. Но я правда буду хорошо работать!

Чжо Мин Джун посмотрел на Маю, не моргая, из-за чего было невозможно понять, о чем он думал.

Мае, должно быть, не хватало уверенности, чтобы встретиться с ним взглядом, и она быстро опустила голову и начала беспокойно двигаться Чжо Мин Джун открыл рот. Чувства Майи он на самом деле понимал лучше, чем кто бы то ни было.

- Будет сложно, и всё будет раздражать. Ты, возможно, даже будешь думать, что тебе не повезло с выбором секции. Но я буду по крайне мере стараться сделать так, чтобы чувствовала, что тебе повезло с шефом-де-парти. Давай хорошо работать вместе. Я буду делать всё, что в моих силах.

- ……Да! Спасибо. Шеф.

- Почему ты благодаришь меня, когда я еще ничего не сделал? Давай сначала пойдем и расскажем су-шефу. Он, должно быть, ждет.

- Да! – энергично ответила Мая и пошла за Чжо Мин Джуном.

Она передумала самые плохие мысли, когда проиграла в "Камень, ножницы, бумага", но всё обдумав, она решила, что это не так уж плохо. Несмотря ни на что, Чжо Мин Джун был талантливым шефом-де-парти. Он еще был одним из добрых шефов в мире. Тот, у кого был такой абсолютный вкус, лучше, чем у кого бы то ни было.

"Я превращу все ноу-хау шефа Мин Джуна в свои".

Мая рассуждала в таком ключе, и они вдвоем с Мин Джуном вошли в кабинет. Рафаэль в кабинете был не один. Рэйчел и Исаак тоже были там, и они остались сидеть на месте и посмотрели на Мин Джуна. Чжо Мин Джун осторожно сказал:

- Мне зайти попозже?

- Нет. Все в порядке. Заходи. Ты тоже должен это услышать.

- Я?

- Мин Джун. Из всех элементов, которые должен иметь ресторан, если убрать сервис и вкус, что бы осталось?

- …… А должно быть что-то еще помимо этих двух составляющих? Не могу придумать больше ничего другого.

На слова Мин Джуна Исаак ответил голосом закоренелого бизнесмена.

- Имидж.

- Имидж?

- Можно еще назвать это славой. То, что люди ищут в "Острове Роуз", это не просто вкусная еда. Еда, приготовленная Рэйчел Роуз. Еда, приготовленная в ресторане мирового класса, который никогда не выпадал из трехзвездочного рейтинга Мишлена. Шеф Мин Джун. Имидж "Острова Роуз", который представляется тебе сейчас. Каков он?

Чжо Мин Джун задумался. Он осторожно сказал:

- Это легенда. Главное представительство из многочисленных "Островов Роуз" по всему миру. Над словами "главное представительство" всегда есть особенный ореол. Прежняя репутация учителя Рэйчел тоже будет в умах людей.

- Да. Ты прав. Это легенда. И легенды всегда остаются в воспоминаниях людей, а не в настоящем. Я имею в виду, что она остается в прошлом. Люди могут думать, что наше главное представительство……

- Они могут смотреть на него свысока, - закончила предложение Исаака Рэйчел. Тихим голосом она сказала. – Это то домашнее задание, которое мы должны выполнить. Люди всегда такие. Они всегда придерживаются двух типов ожиданий. Они будут так же удивительны, как и раньше. Они не смогут быть такими же, как раньше. Нам нужно справиться с двумя типами ожиданий. Нам нужно показать им, что мы стали гораздо лучше, чем раньше, и совершенно другими.

- …… Мне нравится то, что ты говоришь. Но как ты собираешься это показать?

- Вскоре в Лос-Анджелесе состоится кулинарное соревнование. Каждый год там участвуют шеф-повара из самых разных ресторанов со всего Лос-Анджелеса. Это соревнование проводится для того, чтобы определить ранг ресторана. Кроме того, пока "Остров Роуз" был открыт, он никогда не терял пальму первенства.

Глаза Рэйчел ярко заблестели. Она продолжила говорить так, словно была командиром, отправляющимся на войну.

- Мы должны взять то, что должны, и в этот раз.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 185. Сила науки удивительна (часть 2)**

— Не нужно нервничать. Однако расслабляться тоже нельзя. Сейчас на нас все обращают внимание. Все, что вам нужно сделать, это сразу же заставить эти неуверенные взгляды изменить свое мнение.

Чжо Мин Джун просто тихо кивнул в ответ на заявление Рафаэля. Просьба была простой. Прямо сейчас им не нужен был пиар, им нужна была проверка. На самом деле, если все обдумать, никакого смысла в дополнительном пиаре действительно не было.

Шеф-повар Андерсон занявший второе место. Чжо Мин Джун с абсолютным вкусом. Создатель Фургона с молекулярной кухней Рафаэль Юн. Плюс незабываемая легенда Рэйчел Роуз. Наверное в США не так много ресторанов где столько известных людей работают вместе.

Рэйчел хотела найти ответ на вопрос «Насколько великими они могут быть?» И победа в этом соревновании стала бы сильным заявлением, показывающим их уровень мастерства.

Правила конкурса были просты. Команда состоит из 4 человек. Категория кулинарии выбрается командой. Ограничение по времени в 30 минут. У всех шеф-поваров были спокойные лица, пока Рэйчел объясняла детали. А точнее, пока Рэйчел не сказала следующее.

— Вы четверо будете участвовать в конкурсе.

— Что?

Даже Чжо Мин Джун удивился ее словам. Хавьер начал нервно говорить.

— Но в правилах такого ограничения нет. Разве другие рестораны не прислали бы свою лучшую чертверку, независимо от того, были ли они шеф-поварами или су-шефами?

— Есть места, которые так делают. У некоторых из них может не хватить людей, чтобы делать что-нибудь еще. Однако к нам это не относится. Мы с Рафаэлем будем больше смотреть и говорить, чем готовить. Вы вчетвером будете готовить всю еду. Вот почему вы также должны представлять нас на конкурсе. Еда, которую вы готовите на соревнованиях — это еда которую будут есть наши клиенты.

Это имело смысл. Чжо Мин Джун был в восторге. Ему было интересно, помогла ли именно эта упрямая воля вырасти «Острову Розы» до таких масштабов. У других шеф-поваров все еще было выражение лица которое говорило что они не могут этого принять. Чжо Мин Джун медленно начал говорить.

— А раньше вы тоже посылали свою команду?

— Да. А еще…

Рэйчел продолжила.

— Эти дети ни разу не проиграли.

\*\*\*\*\*\*

К счастью, Рэйчел не оставила рецепт на усмотрение шеф-поваров. Она сказала, что поскольку шеф-повара были командой, они будут готовить на кухне. А пока шеф-повара готовят на кухне, Рэйчел будет работать над рецептом. Вот почему было логично, что рецепт для соревнования брал начало из головы Рэйчел.

До соревнований оставалось меньше полугода. Возможно поэтому Рэйчел была чрезвычайно строга в сравнении со своим обычным стилем. Если казалось, что ты собираешься сделать хоть небольшую ошибку, она немедленно подходила к тебе и строго кричала.

— Работайте руками усерднее. Даже если вы положите это на сковороду, в конечном итоге оно превратится в жаренный мусор.

— Представьте, что в зале полно посетителей. Из-за вас посетителю придется подождать еще 20 минут!

— Если это все, что вы можете, мне нечего будет возразить когда эпикурейцы скажут, что «Остров Розы» теперь лишь оболочка своего прошлого.

Может, потому, что настоящая игра уже началась. Обычно нежная Рэйчел полностью изменилась до такой степени, что мы даже не могли вспомнить, что она была такой.

Они готовили обед из четырех блюд. Закуска, паста, основное блюдо и десерт. За десерт отвечал Чжо Мин Джун и одновременно он был капитаном команды, а причина была проста.

— Если брать молекулярную кухню, у вас самое лучшее чутье. Вот почему вы должны быть капитаном команды.

Не самое лучшее объяснение, но оно имело смысл. Десерт Чжо Мин Джуна был не единственным блюдом, в котором использовались методы молекулярной кухни ведь все остальные блюда были созданы под влиянием молекулярной кухни.

Под руководством Рэйчел он узнал, что ее контроль на кухне, а также ее внимание ко всему происходящему были настолько совершенны, что это пугало. Фактически, ее лидерские качества практически превосходили ее кулинарные навыки.

Хотя четыре повара готовили отдельно друг от друга, Рэйчел была похожа на привидение. Она точно знала, когда кто-нибудь из них допускает малейшую ошибку. Если кто-то испортил пропорции ингредиентов, Рэйчел могла даже сразу указать, какой это был ингредиент и даже в каком количестве они были перепутаны.

— …На ее уровне это почти похоже на систему.

Больше всего Чжо Мин Джун любил разные способности системы за то, что она могла немедленно распознавать любые ошибки. Ведь проблемы легче решать если вы знаете что вы сделали не так пока готовите, чем если бы вам указали на ошибку после приготовления блюда.

Кроме того, Чжо Мин Джун мог использовать оценку кулинарии, чтобы определить наилучший образ действий. Это было преимущество, которого не было у других поваров в мире. Вот о чем он думал.

Но как только он стал учеником Рейчел, он понял что должен избавиться от этой мысли. Рэйчел была идеальным наставником. Она давала совет, который вам нужен больше всего в данный момент.

С таким наставником, даже без системы их рост не должен быть намного медленнее, чем у него. Но Чжо Мин Джун не волновался. Он не хотел стоять на вершине один. Он хотел, чтобы никто не отставал и чтобы все, кем он дорожил, бежали бок о бок. Быть на вершине вместе, а не в одиночку. Чжо Мин Джун предпочитал что-то подобное.

Вот только…

— Это так утомительно!

То, что вам это нравится, не означает, что это не утомляет. Хавьер плюхнулся на стул в холле. Элла, только что вернувшаяся из детского сада, достала из своего милого детского рюкзака витаминные конфеты. Она начала говорить озабоченным голосом.

— Это действительно сложно? Вот скушай и тебе станет легче.

— Это решит какие-нибудь проблемы?

— Да. Мама говорит, что совсем не чувствует усталость, если съест это. Ей также становится лучше, если Элла ее целует.

— Ты тоже поцелуешь дядю?

Джанет бросила резиновую перчатку в лицо Хавьера. Она издала такой хлопок, как будто это была пощечина. Она начала говорить холодным голосом.

— Может мне позвонить в полицию?

— Я просто шучу! Это шутка! Разве я не могу говорить что-то полное юмора? Тебе нужно посмотреть стендап-комедии или что-то в этом роде. Ты слишком жестока.

— Сначала сходи посмотреть документальный фильм, а потом дайте мне знать.

Они нередко так рассуждали. Андерсон посмотрел на Чжо Мин Джуна.

— На что ты смотришь?

Андерсон начал говорить.

— Разве они не такие, как ты и Кайя?

— Они могут тебя услышать. Будь тише.

— Кайя все время говорила мне то же самое.

После того, как он это сказал, Джанет посмотрела на Андерсона. Конечно, Андерсон не из тех, кто вздрагивает от взгляда Джанет. В конце концов, Чо Минджун выступил вперед и начал говорить.

— Хватит пререкаться. Мы команда. Нам нужно быть на одной волне.

— А в чем смысл? Нам просто нужно готовить собственные блюда.

— Джанет, ты правда так думаешь?

Чжо Мин Джун посмотрел на Джанет. В его галазах не было злого умысла, скорее, взгляд был полон разочарования. Поэтому стоять было труднее. Она возражала бы, если бы был хоть намек на злобу, но, поскольку присутствовали только разочарование и забота, ей казалось, что она стала плохим человеком.

— Ну, это правда, что я плохой человек.

Но Чжо Мин Джун определенно был хорошим поваром и хорошим человеком. Врожденный талант. Этот талант соединился с удачей во время трансляции, делая его гением, который стал шеф-поваром на «Острове Розы» в возрасте 21 года. Джанет всегда считала его соперником, с которым ей приходилось бороться.

Но Чжо Мин Джун считал Джанет своим другом. Когда она поняла, что он чувствовал, Джанет могла только признать, что проиграла. Так было и сейчас. Джанет вздохнула.

— Я беру назад свои слова.

— Хорошо, спасибо.

Чжо Мин Джун ярко улыбнулся. Джанет мысленно вздохнула. Это заставило ее подумать о его девушке. Кае. Воспоминание о том, как женщина, которая прославилась своим поведением, ведет себя как нежная девушка перед Чжо Мин Джуном, все еще свежо в ее памяти. Но она понимала, через что проходит Кая. Чжо Мин Джун был не просто красивым человеком. Он был искренним, а джентльменское отношение укоренилось во всем, что он делал. Ужасное обращение с таким человеком в конечном итоге только снизит вашу ценность.

Атмосфера стала лучше. Чжо Мин Джун слегка надавил на нос Эллы, когда она плюхнулась к нему на колени и начала говорить.

— В любом случае, разве молекулярная кухня не становится интересней чем больше вы ею занимаетесь?

— Думаю, в этом есть смысл. Если он даже этого не сделает, то быть ответственным за секцию молекулярной кухни будет очень трудно.

— Тихо, Андерсон. Я не пытаюсь промывать себе мозги. Я действительно так чувствую. Это весело. Так интересно наблюдать, как сливки и соусы могут стать порошком только в жидкой форме. Мне нравится делать макароны не только из муки, но и из того факта, что вода может принимать любую форму. Рафаэль сказал что я не пожалею, если приду в секцию молекулярной кухни. В последнее время я начинаю понимать, почему он так сказал.

— Видите, принятие.

Андерсон пожал плечами, сказав это. Чжо Мин Джун спокойно посмотрел на Андерсона, затем посмотрел на Эллу и начал говорить.

— Элла. кто из поваров здесь тебе нравится больше всего?

— больше всего нравится дядя Мин Джун.

— Видите. Молекулярная кухня, она такая.

Три повара, которые с нетерпением смотрели на Эллу, опустили головы при ее быстром ответе. Джанет открыла рот, как бы говоря, что ответ ей не нравится.

— Это нечестно. Элла сказала бы, что все, что ты сделал, хорошо.

— Мы узнаем, если спросим. Элла. Тебе нравится все, что делает дядя?

— Ммм, ух… Я все еще не люблю брокколи.

— Видите. Она говорит, что ей это не нравится.

— Это… немного другое.

Хотя Джанет ответила, качая головой, Чжо Мин Джуна это не волновало. Он начал говорить благочестивым голосом, как если бы он стал верующим.

— Сила науки удивительна. Она легко рушит все то, что люди знают о кулинарии. Просто занимаясь молекулярной кухней, я чувствую себя революционером.

— Я понимаю это, но меня это так же пугает. Если наборы для молекулярной кухни продолжат развиваться… думаю концепция домашней кухни, с которой мы жили до сих пор, может пошатнуться. Это заставляет меня задуматься, смогу ли я идти в ногу с тенденциями, когда стану старше.

— Только посмотрите на Учителя Рэйчел. Она может быть старше по возрасту, но она так же хороша, как… нет, наверное она даже лучше разбирается в молекулярной кухне, чем су-шеф Рафаэль. Нет ничего, что вы не смогли бы сделать, если приложите усилия.

— Вы сейчас сравниваете меня с Учителем Рэйчел?

жестко спросил Хавьер. Чжо Мин Джун издал стон и закатил глаза.

— Это тебя переоценивает?

— Я смог почувствовать это костями, основываясь на рецепте и знаниях, которым нас научили в этот раз. У нее есть кое-что, что невозможно объяснить на собственном опыте.

— Это что-то. Я уверен, что учитель научит этому и нас. Так что не переживай.

Чжо Мин Джун начал говорить, как будто успокаивал Хавьера. Хотя пока этого никто не заметил, но позиция капитана команды, естественно, придавала особый вес тому, что говорил Чо Минджун. Нет, наверное, так и было бы, даже если бы он не был капитаном команды.

Чжо Мин Джун был не из тех, кто собирает людей вокруг себя для чего-то революционного, но он был из тех людей, которые привлекали людей к себе и утешал их. Достаточно взглянуть на конкурс «Великий Шеф». Люди, которые не хотели знакомиться с ним в первой половине конкурса, в конечном итоге стали его друзьями. Этот мягкий, но резкий, чистый и теплый характер был его собственной способностью, которая не могла быть выражена через систему.

— Единственное, что мы можем сделать и что нам нужно сделать прямо сейчас — это точно повторить рецепт Учителя Рэйчел. Докажем своей готовкой, какой шеф-повар наш учитель. И по мере этого, мы медленно начинаем представлять нашего учителя людям.

Он начал смеяться. Это был тот тип теплого смеха, который можно получить от членов вашей семьи.

— Тогда, в один прекрасный день, разве наши руки не станут похожи на руки учителя?

Остальные трое тихо кивнули, услышав слова Чо Минджун. Улыбок не было видно, но их окружало тепло. Посреди этого тепла Элла в замешательстве смотрела на свои крошечные ручки, когда она начала тихо бормотать.

— Но руки бабушки Рэйчел в морщинах…

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 186. Возвращение легенды (часть 1)**

Лос-Анджелес, кулинарное соревнование.

Отбор был только для людей, которые работали в ресторанах Лос-Анджелеса. Можно сказать, что масштаб был небольшим по сравнению с международным соревнованием, в котором участвуют повара со всего мира, но на самом деле все было не так.

Говорят, что Лос-Анджелес наполнен талантами. Калифорния была известна своей культурой и Лос-Анджелес не был исключением.

Немного преувеличивая, но в Лос-Анджелесе вы найдете любое блюдо. В нем были люди со всего мира, а значит здесь были рестораны любой кухни, что конечно же, означало, что в Лос-Анджелесе есть все виды еды. Единственное место, которое могло бы сравниться с ним в разнообразии блюд, вероятно, это Гонконг, который известен как столица вкуса.

Благодаря этому, хотя кулинарный конкурс в Лос-Анджелесе был ограничен регионами, разнообразие представленных блюд не уступало ни одному международному конкурсу. Если также принять во внимание тот факт, что ресторану в Лос-Анджелесе было сложно выжить из-за конкуренции, то было очевидно, что участники имеют высокий уровень кулинарных навыков.

— Фууух. Я на удивление очень нервничаю.

— Не нервничай. На самом деле, я думаю, что другие люди больше нервничают, глядя на нас. Мы солдаты «Острова Розы».

— Думаешь мы в центре внимания?

— Разве не было бы страннее, если бы мы не привлекали внимание?

Чжо Мин Джун ответил небрежно. Слава «Острова Розы», Возвращение Рэйчел, а также слава Чжо Мин Джуна и Андерсона. Если сложить все это вместе, было бы очень странно не привлекать внимания. Хавьер посмотрел на Мин Джуна, как будто был в трепете.

— А ты, кажется, совсем не нервничаешь.

— Не вижу в этом повода. Мы много тренировались, и наш рецепт идеален. Осталось только верить мне и всем вам.

— Это то доверие, которое трудно заработать.

Хавьер пожал плечами, сказав это. Чжо Мин Джун улыбнулся, крепко сжав плечи Хавьера.

— Выпрямите спину. Из нас повора лучше чем мы думаем. Я доверяю себе, но вам я доверяю даже больше. Вот почему я такой спокойный.

— Скажи честно. Ты ходил на курсы красноречия? Твои слова цепляют за душу.

— Слова, сказанные честно, даже приятней, чем стихи.

— Это высказывание тоже довольно крутое.

Хавьер закрыл глаза и начал бормотать то, что только что сказал Мин Джун. Андерсон подслушивал их разговор и взглянул на Джанет. Она молилась с закрытыми глазами. Андерсон спокойно наблюдал за Джанет, а когда она открыла глаза, он заговорил с ней.

— Удивительно. Ты тоже нервничаешь?

Джанет ответила не сразу. Ее зрачки медленно повернулись к краям ее глаз, когда она посмотрела на Андерсона. В них как всегда, было темно и холодно. Она медленно начала говорить. По сравнению с количеством времени, которое Андерсон ждал, ее слова были короткими.

— Почему?

— Хм?

— Почему это удивительно?

— Я думал, ты будешь похожа на меня. Полная уверенности, почти до дерзости. Я был неправ?

— Да. Ты был неправ.

Это все, что сказала Джанет. Она не пыталась объяснить, почему нервничает. Вот почему Андерсон подтолкнул разговор немного дальше.

— Почему я ошибся?

— А зачем мне объяснять?

— Потому что мы товарищи по команде?

Даже Джанет не смогла удержаться и рассмеялась. Было странно, когда кто-то с выражением лица холоднее льда говорил что-то настолько простое, что это можно было бы найти в детском телешоу. Хотя обычно она бы не поделилась своими мыслями, Джанет спокойно сказала.

— Единственное, что я могу сделать, это нервничать. У меня не было высшего кулинарного образования, как у тебя, и у меня нет абсолютного вкуса, как у Мин Джуна. То, что легко для вас двоих, для меня сложно. Поэтому…

— Мне тоже никогда не было легко.

Андерсон прервал Дженет и ответил. Она в шоке широко открыла глаза, прежде чем опустила взгляд и кивнула.

— Ты прав. Я уверена, что вам тоже было нелегко. Извини.

— Не извиняйся. Не будь такой серьезной.

Андерсон ответил смущенно. Атмосфера была немного… странной. Андерсон фальшиво кашлянул, прежде чем повернуться к Чжо Мин Джуну и сделал мрачное лицо.

— Почему ты так смотришь на меня?

— Нет. Ничего.

Чжо Мин Джун захихикал. Из-за этого у Андерсона возникло плохое предчувствие. Андерсон отвернулся, когда начал говорить.

— Ты сказал, что Кайя придет сегодня, верно?

— Я так думаю.

— Она будет болеть за тебя? Или она будет болеть за собственный ресторан?

Вместо ответа Чжо Мин Джун посмотрел на публику на втором этаже. Он не мог сказать, была ли там Кайя. В зале было слишком много людей.

Причина, по которой ресторан Кайи участвовал в конкурсе, а Кая была среди публики, проста. Она была шеф-поваром. Роль Кайи в ресторане заключалась в том, чтобы создавать рецепты и быть лицом ресторана, а не готовить. Поскольку это был ресторан, рекламируемый на конкурсе «Великий Шеф», одним из самых больших ожиданий людей, приходящих туда, было увидеть лицо Кайи Лотус, победителя этого конкурса.

Чжо Мин Джун оглядел зал, где собрались участники. Немногие были похожи на шеф-поваров.

По словам Исаака, это начало происходить после того, как «Остров Розы» стал выигрывать трофей с су-шефами и ниже, а вскоре и вовсе перестал их отправлять.

Поскольку на самом деле еду готовят не шеф-повара и не су-шефы, то они и не должны соревноваться. Такая философия «Острова Розы» была началом. Однако, поскольку они всегда выигрывали трофей в таком стиле, то это подрывало репутацию ресторанов, которые отправляли своих су-шефов и шеф-поваров. Конечно, это не означало, что там совсем не было шеф-поваров.

Чжо Мин Джун закрыл глаза. Он ясно чувствовал, как его сердце громко бьется внутри. Останется ли легенда в прошлом или воскреснет из пепла как феникс? Ответ был в их руках. Когда он снова открыл глаза, они были наполнены боевым духом. В тот момент человеко начал идти прямо к нему.

— Хммм?

Чжо Мин Джун на мгновение заколебался, глядя на другого человека. Это был азиатский мужчина примерно его возраста. Это был толстый мужчина с круглым лицом, а его густые брови и двойные ресницы делали его на вид очень сильным. А затем этот заговорил с ним.

— Здравствуй![1] Чжо Мин Джун, шеф-ним.

Чжо Мин Джун не мог не удивиться. Во-первых, голос не соответствовал внешнему виду, а во-вторых, он говорил с Минджуном не по-английски, а по-корейски. Мин Джун со слегка нервным выражением лица схватил протянутую руку мужчины.

— О да. Здравствуй.

— Мне очень жаль, что я так неожиданно подошел к вам. Я очень хотел встретиться с тобой хотя бы раз.

Чо Минджун наконец осознал, что глаза мужчины, казалось, сияли, как звезды. Даже рука, которая держала руку Чжо Мин Джуна, дрожала от нервозности. Мужчина прикусил свои пересохшие губы и начал говорить.

— Я еще не представился. Меня зовут Ли Тэ Хун. Я управляю небольшим корейским рестораном в Ханте.

— Чжо Мин Джун. Ханта… Ханта… а, ты говоришь о Корейском квартале? [2]

— Да. Мне понравилась трансляция. И я очень благодаренвам за то, что вы пару раз показали корейскую кухню на Великом Шефе, с тех пор она стала более популярна. Все в Ханте благодарны вам.

— Ох… правда? Я рад, что смог помочь.

Чжо Мин Джун ответил с удивленным выражением лица. Он никогда не ожидал, что его передача будет полезна корейским ресторанам в США. Тем более, что он не получал хороших результатов когда делал корейское блюдо. Кимбап был похож на норимаки, но даже это не вызвало особого отклика.

— Пожалуйста, зайдите в Ханту когда-нибудь. Я уверен, что вас будут встречать лучше, чем большинство знаменитостей. Ваш новаторский дух… также меня очень шокировал. Я вас уважаю.

— Большое спасибо.

Ли Тэ Хун ярко улыбнулся, прежде чем вернуться на свое место. Другие повара недоверчиво посмотрели на Мин Джуна.

— Я все время забываю, что ты кореец. О чем вы говорили?

— Ничего особенного. Он сказал, что я стал довольно популярен в Корейском квартале.

— Неудивительно, ты ведь один из них.

Андерсон кивнул, как будто нашел ответ на свой вопрос. Чжо Мин Джун продолжил разговор.

— Ты из Лос-Анджелеса. Разве ты тоже не будешь очень популярным?

— Не знаю.

Андерсон посмотрел в сторону. Ресторан Амелии и Фабио, шеф-повара Глоуто, смотрели на Андерсона, прежде чем отвернуться, когда встретились взглядом. Андерсон пожал плечами.

— Похоже, что мой дом обращается со мной как с предателем.

— С тобой всегда так.

Чжо Мин Джун ухмыльнулся, отвечая. Именно в этот момент люди начали перешептываться. Чжо Мин Джун посмотрел вперед. К передней части зала подошли мужчина и женщина. Одним из них был Мэтью Каммингс,

известный в мире развлечений как эпикуреец. Что до женщины…

— Я понимаю, почему Хлою Юнг называют самым сексуальным шеф-поваром…

Хавьер ответил с пустым выражением лица. Чжо Мин Джун считал ее милой и никогда не считал ее сексуальной… по крайней мере, на сегодняшний день, он согласился с этим утверждением.

Может, потому, что она была на официальном мероприятии. Она была так красива, что даже не запомнишь ее обычный вид. Ее длинные распущенные волосы, легкий, но яркий макияж. До такой степени, что люди поверили, что она не шеф-повар, а модель.

— Я думаю, что она в некоторых аспектах артистка.

На самом деле, Хлоя могла даже зарабатывать больше денег, чем Кайя. Учитывая сколько ему заплатили за участие в Голодном путешествии это определенно было возможно. Теперь у Хлои было достаточно признания, чтобы быть ведущей такого большого соревнования, как это.

Репортеры разных новостных станций начали фотографировать. В разгар всего этого Мэтью начал повышать голос.

— Добро пожаловать! Повара, отвечающие за сытость каждого в Лос-Анджелесе, приветствую вас. В этом году проводится 53-й ежегодный кулинарный конкурс! Меня зовут Мэтью Каммингс, и я буду ведущим сегодняшнего мероприятия.

— Меня зовут Хлоя Юнг, я шеф-повар, развлекательная программа и талисман по совместительству.

Все начали смеяться. Хлоя ярко улыбнулась, она посмотрела на всех и остановила свой взгляд. Она могла видеть Чжо Мин Джуна. Увидев нежную улыбку на его лице, она почувствовала еще большее радости. Хлоя заговорила еще более счастливым голосом.

— Здесь есть участники, которые участвовали много раз, а также участники, которые соревнуются впервые. Я уверена, что есть люди, которые раньше владели этим трофеем, и я думаю, что даже есть команда, которую называют легендой.

Было ясно, что последняя часть имела в виду «Остров Розы». Мин Джун уставился прямо на Хлою.

Она на короткое время посмотрела в его глаза прежде чем улыбнуться и продолжить говорить.

— Я уверен, что финалом сегодняшнего мероприятия будет один из этих двух результатов. Либо появится новая звезда, либо легенда оправдает свое название. А может … у нас будет и то, и другое.

— Хлоя. Есть ли команда, за которую вы болеете?

— Мэтью. Ведущий не может сказать ничего в пользу определенных участников.

— А разве это не здорово, когда ты идёшь против правил?

— Я не уверена. Не думаю, что уплата штрафа будет достаточно очень приятной.

Хлоя ответила с улыбкой. Мэтью начал хихикать, глядя на участников.

— Перед началом, каждый ресторан должен представиться. Первой полагаю будет команда, на которой сегодня все сосредоточены. Я действительно хотел назвать их имя как ведущий этого мероприятия хотя бы раз.

Мэтью глубоко вздохнул.

«Остров Розы»!

В это мгновение зал был полон аплодисментов. Публика на 2-м этаже, собравшиеся репортеры и даже другие шеф-повара посмотрели на них и начали аплодировать. Они не могли не сделать этого.

Кулинарное соревнование в Лос-Анджелесе имело разное значение в зависимости от того, принимал ли участие «Остров Розы» или нет. Честно говоря, в течение последних 10 лет, пока ресторан не работал, было много ресторанов, которые даже не участвовали в конкурсе.

Чжо Мин Джун почувствовал, как его лицо начало нагреваться. И хотя он знал, что их аплодисменты были направлены не на него, а на название ресторана, это все равно заставляло его сердце дрожать. Мэтью начал говорить.

— «Остров Розы». Непобежденный чемпион Лос-Анджелеса, пока Рэйчел Роуз не ушла с должности шеф-повара 10 лет назад. Я уверен, что сегодня здесь много людей, чтобы затмить это имя.

— Да, я не из Лос-Анджелеса, но я много слышал о главном ответвлении «Острова Розы».

Это имя невозможно пропустить, если вы хоть немного интересуетесь миром кулинарии. Вот почему я сегодня взволнован даже больше, чем обычно.

— Одним из пунктов моего списка желаний с момента моего дебюта было стоять здесь и судить. К сожалению,

основная ветвь закрылась, как только я дебютировал, но я наконец смог осуществить свою мечту 10 лет спустя вот так.

Не похоже, чтобы он читал сценарий. Глаза Мэтью были полны ожидания и радости. Хлоя и Мэтью подошли к команде «Острова Розы» и начали говорить.

— Я думаю, что все вы сейчас очень нервничаете. Сохранившаяся до сих пор легенда об Острове Розы находится в ваших руках. Как вы себя чувствуете?»

Четверо из них посмотрели друг на друга после вопроса Мэтью. Был только один человек, который мог выступить в роли представителя в такой ситуации. Три их взгляда были направлены на одного человека, и в конце концов Чжо Мин Джун начал говорить.

— Мы очень хорошо подготовились. Рецепт шеф-повара Рэйчел был идеальным, и мы тоже достаточно потренировались. Вот почему у нас нет уверенности.

В тот момент все, кто слышал его голос, имели растерянное выражение на лицах.Мэтью обеспокоенно спросил.

— Рецепт идеален, и вы достаточно практиковались, так почему у вас нет уверенности?

Чо Минджун ухмыльнулся.

— Нет уверенности в том, что мы проиграем.

--------------------------

[1] — annyeonghaseyo, это корейская фраза на английском языке, означает приветсвие.

[2] — Корейский квартал, по-корейски называется Хан Ин Тах Ун. Ханта для краткости.

--------------------------

А теперь несколько слов от переводчика, тобишь от меня. Звать меня TarrGaming, если не хотите можете не запоминать, а сказать я хочу то что буду делать как минимум 1 перевод главы в день и на сегодня (14.08.2020) этот перевод уже сделан и проверен, если у вас есть какие-либо вопросы или же вы хотите указать на ошибку в переводе, можете писать в комментарии, я их читаю (если не верите проверьте 185 главу). Ну, а на сегодня все, спасибо за внимание.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 187. Возвращение легенды (часть 2)**

— Ха-ха… это довольно уверенно.

Даже Мэтью, у которого был многолетний опыт, занервничал на секунду при таком ответе. И не только он. Некоторые повара и зрители смеялись, а другие трепетали. Мэтью задал вопрос, который все хотели задать.

— Мне любопытно, откуда эта уверенность? Это из-за имени «Остров Розы»?

— Есть ли где-нибудь в мире дерево с одним корнем? Источник уверенности тот же. Кроме того, название «Острова Розы» дает нам больше чувства долга, чем уверенности.

Неожиданно вмешалась Хлоя и спросила с красивой улыбкой.

— Какой самый толстый корень у Минджуна?

— Для меня…

Чжо Мин Джун на мгновение замолчал. Его глаза не знали, куда идти, и смотрели в небо. Созерцание не заняло много времени.

— Мои товарищи по команде.

— Вы знаете, что это очень типичный ответ, верно?

— Это должен быть типичный ответ. Такие универсальные вещи, как правило, не ошибаются.

— Твоя старомодная личность осталась прежней.

Чжо Мин Джун тихо ответил с улыбкой на ответ Хлои. Теперь время вопросов и ответов подошло к другим командам. Самое смешное, что об Острове Розы говорили большинство команд. Одним из самых запоминающихся было то, что сказал руководитель группы шеф-поваров Глуто.

— Наши шеф-повара сделали нам один особенный заказ.

— если не секрет, то какой особый заказ?

— Нам все равно, если вы не выиграете. Только убедитесь, что вы не проиграете такому ребенку, как Андерсон.

Андерсон схватился за лоб. Выглядело так, как будто услышав это, у него заболела голова. Он посмотрел на публику обиженным взглядом. Было нетрудно определить, где сидят Амелия и Фабио, поскольку они засунули пальцы в рот и одобрительно насвистывали. Джанет заговорила так, словно высмеивала его.

— У тебя действительно хорошие родители, не так ли?

— Не упоминай это. Раздражает.

Остальные команды сказали примерно то же самое. Стремление превзойти легенду Острова Розы. Было даже довольно много людей, которые рычали и говорили, что они уменьшат уверенность Чжо Мин Джуна на ступень ниже. Однако он не нервничал. Во-первых, нет никого с уровнем готовки 9.

Оно и понятно. Уровень кулинарии 9 — это не то, чего можно так легко достичь. Однако было довольно много людей с восьмым уровнем. Ли Тэ Хун, кореец, который ранее приветствовал Чо Минджуна, был одним из таких людей.

Конечно, если посмотреть на средние показатели ядра команды, то не было такой сильной команды, как «Остров Розы». У них было два уровня 8 и два уровня 7. Он не волновался. Однако ему все же нужно было сосредоточиться. Снижение бдительности всегда приводит к неожиданным результатам. Мин Джун посмотрел на свою команду и начал говорить.

— У нас нет причин проигрывать. Рецепт учителя Рэйчел идеален, и мы много попрактиковались. Нам нужно искать не просто победу, а дать им понять, что «Остров Розы» вернулся навсегда. Нам нужно показать им максимально возможное присутствие. Даже если нам нужно сжечь душу, мы должны быть лучшей версией себя, какой мы когда-либо были.

— Ты выглядишь очень уверенно.

— Я уже сказал, я доверяю вам.

Джанет почувствовала, как часть ее сердца начала дрожать, когда она посмотрела на Чжо Мин Джуна, ответившего таким образом. Доверять. Это слово отсутствовало у нее в голове много лет. Она никогда не ожидала, что кто-то так примет ее как товарища по команде.

Чжо Мин Джуна не волновало, что Джанет была женщиной-поваром. Но не только Мин Джун, Андерсон и Хавьер также не пытались дискриминировать ее, потому что она была женщиной. Но из-за этого также не пытались помочь. Они просто относились к ней как к еще одному повару.

— Мне тоже нужно показать это.

Ей нужно было показать, что она сильный повар, оправдать их доверие.

— Судить будут 11 эпикурейцев. Мы не можем раскрыть имена судей, пока блюда не будут готовы. Пожалуйста, приготовьте блюдо, которое понравится любому судье, независимо от того, кто это!

— У вас будет ровно 30 минут. Есть ли кто-нибудь, кто еще не закончил подготовку?

Ответа не последовало. Хлоя кивнула, а ее сердце сильно забилось. Хотя место проведения было другим, она могла говорить то же самое, что и судьи, когда она выступала на Великом Шефе.

Начать готовку!

В тот момент, когда Хлоя громко закричала с возбужденным выражением лица, все поварские бригады начали двигаться.

Команда с уникальным столом, вероятно, была «Остров Розы». У них было много разных аппаратов для молекулярной кухни.

В качестве закуски Джанет делала желе, застывшее с желатином после разжижения салата. После этого она посыпает его сахаром и карамелизирует, придавая желе хрустящее ощущение, как будто это была тонкая конфета.

Блюдо Андерсона не использовало никаких методов молекулярной кухни. Он сам делал шарик из креветок и тесто для ньокки из моркови и готовил его, прежде чем положить креветочный бисквит из панциря креветок на блюдо, как соус, и закончить его гарниром из гороха.

В случае с Хавьером, это была смесь традиционной кулинарии и молекулярной кухни. Хавьер разжег уголь, который они принесли, чтобы поджарить угря, и в итоге положит вареную чечевицу на блюдо с угрем поверх него. Затем ему нужно будет желировать соевый соус, чтобы положить поверх блюда, и закончить имбирным кремом. Это была обновленная версия жареного японского угря.

Что касается Чжо Мин Джуна…

— Я никогда не ожидал, что буду держать шприц на кулинарном конкурсе».

Его блюдо было вариацией спагетти с желе, которое он приготовил перед дегустацией. Рецепт Рэйчел был прост. Вскипятите воду и агар-агар, добавьте белый шоколад и кокосовый ликер, а затем дайте ему немного остыть. Затем налейте жидкость в шприц, чтобы протолкнуть ее в трубку, и дайте ей остыть в ледяной воде.

Изготовленные таким образом шоколадные спагетти были белого цвета, что делало их похожими на обычные спагетти-лапши. Сверху будет газированный клубничный соус с кусочками клубники, чтобы заменить томатный соус, а пара изюмов сверху будет представлять собой фрикадельки.

Поддельные спагетти.

На первый взгляд это похоже на спагетти, однако вкус совсем другой. Такие блюда называли поддельными.

Это был вид кулинарии, который всегда хотелось попробовать даже эпикурейцам.

Чжо Мин Джун сначала занялся клубникой. Было два метода газирования фруктов. Вы можете использовать сифон или пеногенератор ISI, чтобы добавить карбонизацию, или вы можете положить фрукты на сухой лед. Чжо Мин Джун выбрал второй метод.

Клубника для соуса и клубника для декора были нарезаны разных размеров. Выложив всю клубнику на сухой лед, ему нужно было быстро приготовить начинку для шоколадных спагетти.

Публика в основном была сосредоточена на них. И не только из-за названия «Остров Розы». Были некоторые команды, которые также занимались молекулярной кухней, но не было команд, которые занимались молекулярной кухней так же, как «Остров Розы». Для ресторана, который олицетворял славу прошлого, заниматься современной кухней было необычно и интересно.

— Мастерство маленького Андерсона заметно улучшилось.

— Конечно, но ему еще нужно многому научиться.

Амелия и Фабио даже не смотрели на шеф-поваров Глоуто, а сосредоточились только на команде Острова Розы. А если конкретней, то они были сосредоточены только на Андерсоне, но в конечном итоге время от времени смотрели и на других.

После Андерсона, Чжо Мин Джун привлекал их внимание силнее всего. Это потому, что его кулинария была самой уникальной, а также потому, что ему было чем заняться. Мало того, что он должен был приготовить свое блюдо, он должен был также проверить статус других членов команды. Фабио заговорил, словно завидовал.

— У Мин Джуна действительно хорошие командные навыки на кухне. Может потому, что у него отличная палитра вкусов. Он может решить проблему, попробовав всего один раз.

— Нашему Андерсону тоже нужно стать таким.

— У него еще не было возможности. Как только она появится, все будет хорошо.

— Но Мин Джун все равно будет лучше.

Вдруг сбоку раздался хриплый голос. Амелия и Фабио нахмурились, глядя в сторону, а затем растерялись. Это была женщина с длинными вьющимися черными волосами. У нее также были солнцезащитные очки и маска. Невозможно было понять, кто она такая.

Женщина слегка опустила солнцезащитные очки. Однако Амелия и Фабио все еще не могли сказать, кто она такая. В конце концов, ей также нужно было снять маску, прежде чем они наконец поняли, кто это был, и ахнули.

— Кайя. Так это была ты.

— Давно не виделись. До сих пор мы с радостью наблюдали за всеми твоими стараниями.

— Стараниями? Я действительно мало что делала.

— Как скажешь. Эта маска, которую ты носишь, та, что была на тебе в тот раз?

Кайя начала краснеть, когда наконец поняла, о чем они говорят. Когда Амелия начала смеяться, Фабио слегка толкнул Амелию локтем. Фабио начал улыбаться, глядя на Кайю.

— Так за кого вы болеете? Ресторан Великий Шеф? Или Остров Розы?

— Оба.

— Ты не можешь так отвечать. Должен быть кто-то, на кого вы надеетесь больше, чем на другого.

— Думаю… ресторан Великий Шеф?

— Это был неожиданный ответ. — смущенно сказала Амелия.

— Удивительно. Ты не встаешь на сторону Мин Джуна.

— Я не знаю.

Кайя пожала плечами. Честно говоря, причина, по которой она хотела, чтобы «Остров Розы» проиграл, заключалась также в Чжо Мин Джуне. Она хотела увидеть его с разочарованным выражением лица. Ей хотелось утешить его и крепко обнять. Она также хотела этого чувства победы и хотела остаться главным героем, которым, как он однажды сказал, он восхищался как шеф-повар.

— А как насчет вас двоих? Вы хотите, чтобы Глуто победил? Или вы хотите, чтобы «Остров Розы» победил с Андерсоном в роли звезды?

— Глоуто. Вы наслаждаетесь ростом ребенка только до тех пор, пока он не вырастет до вашей груди. Как только они начинают становиться выше вас, они становятся немного отвратительными.

— …Я тоже выше мамы.

— Жаль. В итоге ты превратилась в отвратительную дочь.

— Все нормально. Мин Джун говорит мне, что я хорошенькая.

Амелия посмотрела на Фабио, когда Кайя сказала это. Фабио просто смотрел на нее, недоумевая, почему она смотрит на него. Амелия вздохнула.

— Хорошо. Я проиграла.

— Когда вы двое начали соревноваться?

— Дорогой, можешь сделать мне одолжение и просто заткнуться?

Фабио закрыл рот и притворился, что застегивает молнию. Амелия посмотрела на Кайю и ответила вызывающим тоном.

— Просто подожди. Мой сын раздавит твоего парня.

— Хммм… Мин Джун не так уж и слаб.

— Я думаю, что из-за того, что он не был слабым, мой сын победил его в недавнем эпикурейском шоу.

Она говорила о соревновании, которое они устроили в «Голодном питешествии». Кайя не смогла ответить на это и просто скривила губы под маской. Затем она начала сердито бормотать.

— Ты тоже просто подожди. Сегодня Минджун обязательно победит Андерсона.

— Уверена? Я думаю, нам нужно подождать около 10 лет, чтобы это произошло.

Фабио недоумевая пробормотал.

— Но… они в одной команде…

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 188. Возвращение легенды (часть 3)**

Кайя и Амелия не прекратили спор даже после комментария Фабио. Конечно, их препирательства не повлияли на совместную работу Андерсона и Чжо Мин Джуна. Фабио просто щелкнул языком, прежде чем пробормотать что-то себе под нос.

— Женщины. Почему они так усложняют свою жизнь?

Из первоначальных 30 минут оставалось всего 5 минут. Вы могли увидеть разницу между расслабленными командами и командами, находящимися под давлением, основываясь на их движениях. Кайя начала говорить, ее лицо было закрыто маской, но было ясно, что на ее лице была улыбка.

— Посмотрите, насколько расслаблен наш Мин Джун. Другие команды выставляют одну или две тарелки с едой для судей, но Мин Джун берет в расчет количество судей. Повара должны быть такими крутыми.

— Андерсон не хуже. Сделать тесто для ньокки и бисквит за такое короткое время… наш сын действительно вырос.

— Мин Джун тоже следил за этим.

— Вы обе. Хватит. В любом случае, Кайя, члены твоей ресторанной команды готовят по твоему рецепту?

Фабио решил, что это не закончится, если он не вмешается и не сменит тему. Кайя на мгновение заколебалась и скривила губы. Ответ пришел не очень быстро.

— Около половины.

— Немного странный ответ.

Кая не ответила. Не то чтобы она раздумывала, что сказать. Она просто не хотела отвечать. Она предоставила оригинальный рецепт, однако он был скорректирован и улучшен настоящим шеф-поваром до такой степени, что блюда, которые они готовили, почти не соответствовали ее оригинальным рецептам. Чтобы ответить, ей придется либо сказать им все это, либо солгать. Лучше вообще ничего не говорить.

К счастью, Амелия больше не задавала вопросов. Кайя скрестила руки и ноги. Ее глаза, спрятанные за солнцезащитными очками, смотрели на Хло.

— Хлоя, ты такая классная.

Даже перед таким количеством людей выражение лица Хлои было уверенным, энергичным и всегда улыбающимся. Кайя завидовала этому лицу. Она хотела сделать такое же выражение лица и издать такой голос. Быть великим поваром снаружи выглядело роскошно, но все это лишь пустая оболочка.

— Какой была бы я стала… если бы не победитела?

Она даже не смогла придумать рецепт для отправки на конкурс. Это давило на ее сердце. Она хотела быть на кухне в качестве шеф-повара, как Мин Джун или Андерсон. Хотя она считается шеф-поваром, но это только название.

Один год. Мне просто нужно упорствовать в течение одного года. Она пыталась так думать …… но было слишком неприятно провести год как больше знаменитости, нет, больше как талисман, чем шеф-повар. Может показаться, что она не была благодарна за то, что у нее было, но ей хотелось держать нож в руке. Ей хотелось подержать сковородку и почувствовать жар огня. Мягкость воды, запах овощей, она хотела все это почувствовать.

Может быть, это было из-за этого желания, но глаза Кайи, когда она смотрела на Чжо Мин Джуна, нет, когда она смотрела на всех, готовящих еду в этом зале, были полны тоски.

— Я… хочу готовить.

Чжо Мин Джун внезапно остановился, чистя тарелку. Он медленно поднял голову и посмотрел на аудиторию. Андерсон взглянул на него, прежде чем решил спросить.

— что-то случилось?

— ……Ничего. Мне просто было интересно, будет ли здесь Кайя.

— Здесь тихо, скорее всего ее здесь нет. Либо так, либо она замаскирована.

Чжо Мин Джун молча посмотрел на тарелки. Не только Чо Минджун приготовил 13 блюд. Остальная часть Острова Розы сделала то же самое. Казалось, они хотели кормить не только ведущих, но и судей. Повара из других команд просто недоверчиво покачали головами, увидев, что они приготовили.

— Психи. Приготовление теста для ньокки и молекулярная кухня при приготовлении каждого блюда.

— «Остров Розы» действительно решил поставить все.

Они не могли бы этого достичь, если бы практиковались в течение пары дней. Все зависело от того, насколько прочным был фундамент, заложенный с самого начала. Все присутствующие повара это знали. Повара острова Розы не были обычными.

В центре всего этого был Чжо Мин Джун. Мэтью хвалил их, тихо бормоча Хлое.

— Это из-за опыта работы в Великом Шефе? Поведение Мин Джуна стало более… взрослым? Он кажется очень опытным.

— Нам приходилось выполнять сложные миссии в сложных условиях. Мин Джун нежный в своем сердце. Если ему доверяют товарищи по команде, он даже сделает невозможное, чтобы оправдать их ожидания. Он хорошй лидер. Он был лучшим из тех, с кем я работала.

— Наверное он действительно очень хорош, чтобы так его хвалить.

Мэтью посмотрел на Хлою, как будто пытался заглянуть в ее разум. Хлоя не смотрела в глаза Мэтью. Было легко сказать, что она чувствовала. Последние тридцать минут взгляд Хлои был прикован к Острову Розы, если у нее была возможность. Конкретнее, ее взгляд был направлен на Чжо Мин Джуна всякий раз.

— Эта женщина идет по трудному пути.

Конечно, это не его дело. Мэтью продолжил спокойным голосом.

— Я объявлю когда время истечет.

— Пожалуйста. Я довольна объявлением начальной части.

Мэтью молча посмотрел на часы. В прошлом он смотрел на эти часы из зала. Но теперь он смотрел на них как на диктор. Граница между прошлым и настоящим. Точно так же в прошлом «Остров Розы» с новыми поварами. Подумав обо всем этом, его голос внезапно раздался.

— Время вышло! Поднимите руки вверх!

Команда Острова Розы закончила раньше, чем время истекло. Чжо Мин Джун просто молча просмотрел блюда других команд. Все они были хорошими блюдами, если смотреть только на кулинарный счет. Большинство из них составили 7 баллов. Также были некоторые с оценкой в 9 баллов. Для сравнения, блюда их команды…

— каждое 9 баллов.

Это значит, что они не делали ошибок во время приготовления. Для них было почти невозможно ошибиться. На протяжении всего процесса, если кто-то из трех других выглядел так, будто собирался совершить ошибку, оценка блюда немедленно реагировала в голове Мин Джуна. Он каждый раз подходил к человеку, чтобы указать на что-то, а он понимал что не так делает.

— Вы все хорошо потрудились.

— Не говори так, мы еще даже не выиграли.

Андерсон ответил ворчливым голосом. Чжо Мин Джун начал улыбаться, глядя вперед. Хлоя говорила в микрофон слегка нервным голосом.

— Вы все молодцы, вложили душу вашего ресторана в эти блюда. А теперь объявим судей!

Как только она закончила говорить, занавес открылся. Чжо Мин Джун вздрогнул на секунду и начал дрожать. Были два знакомых лица.

— Господин Джереми и даже Эмили… Я не ожидал увидеть их здесь снова.

— Они оба известные эпикурейцы.

Андерсон ответил небрежным голосом, словно нисколько не удивился.

Дегустация началась. Больше всего Чо Минджун удивило судейство Эмили. Джереми всегда был груб и известен своими злобными комментариями. Для Джереми было неудивительно получить много негативных комментариев. Однако Эмили была другой.

— Так вы говорите, что это блюдо представляет ваш ресторан? Мне жаль. Было бы лучше сказать, что это неудачное блюдо. Думаю, у меня не будет причин посещать ваш ресторан в будущем.

— Шеф-повар лично вышел. Сколько сотрудников у вас в ресторане? Ах. Тогда вы, вероятно, проводите больше времени отдыхая, чем занимаясь готовкой. Так почему вы решили взять сковороду сегодня? Это блюдо очень ясно показало, что вы потеряли хватку. Мясо было пережарено, пюре получилось безвкусным. Почему ты не оставил это своим поварам?

— Вы упомянули, что недавно потеряли звезду Мишлен. Вы также сказали, что не можете принять этого. Однако, на мой взгляд, забрать звузду было правильным решением. Это блюдо передо мной — основное блюдо, которое можно попробовать где угодно. Вкус хороший. Вот только… вы потеряли страсть к кулинарии или творческие способности? Что бы это ни было, будет сложно восстановить вашу уверенность с помощью блюда, которое вы приготовили сегодня.

Конечно, она не была такой злой к каждой команде. В центре внимания ее тирады были команды, у которых, по ее мнению, не было хорошего фундамента. Проблема заключалась в том, что некоторые из блюд, которые она критиковала, имели 8 и 9 баллов. Но даже если бы это были блюда на 9 баллов, стоит только посмотреть на творческую составляющую и было бы несложно критиковать его.

Проблема заключалась в том, что у каждого из судей были разные стандарты. Любое блюдо, не соответствующее их стандартам, подвергалось жуткой критике. Даже Джанет нервно кусала губы. Давление было невероятно большим.

Но Чжо Мин Джун не опустил голову. Он с уверенным взглядом поприветствовал судей, когда подошел, чтобы поставить перед ними тарелки. Один из них заговорил.

— Прошло много времени с тех пор, как мы в последний раз видели «Остров Розы» на этом конкурсе.

Ответ, конечно же, был обязанностью Чжо Мин Джуна. Он уверенно ответил.

— Да. Мы слышали об этом.

— Мы нервничаем и беспокоимся, когда перед нами этим блюда. Если честно, я даже боюсь взять вилку. «Остров розы». Основная отрасль. Наши воспоминания об этом месте. Сохраните ли вы их или заставите нас думать, что истории были преувеличены?

— Воспоминания исчезнут.

Чжо Мин Джун ответил тихим голосом. Бровь судьи приподнялась. Чжо Мин Джун медленно продолжил говорить.

— Главный филиал — это уже не тот старый ресторан, который вы помнили десять лет назад. Шеф-повар Рэйчел жива, и основной стержень все еще там. Нет, на самом деле он улучшился.

— Может быть, это улучшение подразумевает молекулярную кухню? Неплохо сосредоточиться на молекулярной кухне. Весть о том, что «Остров Розы» не зацикливается на традиционной кухне, тоже хорошо. Однако то, что вы пытаетесь сделать что-то новое, не означает, что вы приобрели что-то новое. Основываясь на том, что я слышал… Все вы работали над молекулярной кухней всего месяц, это правда?

— Да. Это правда. Однако последние десять лет шеф-повар Рэйчел Находилась на вершине. А остальные из нас все здесь из-за ее напряженной работы. Мы приготовили блюда, приготовленные шеф-поваром Рэйчел. Наш опыт молекулярной кухни не будет проблемой.

Чжо Мин Джун сказал это, указывая на закуску. Он спокойно продолжал говорить.

— Закуска — это холодец, засахаренный коричневым сахаром. Пожалуйста, попробуйте.

Эпикурейцы подняли вилки по совету Минджуна. Мин Джун не нервничал. Они не сделали ошибок, рецепт был идеальным. Блюдо, приготовленное в течение 30 минут, не может стать еще лучше. Они медленно кладут салат в рот. Разочарование. В сахаре не было ничего особенного, и желе было таким же. Однако ситуация мгновенно изменилась.

— Это…

Джереми заговорил удивленным голосом. Чжо Мин Джун ничего не сказал. К этому моменту они уже должны быть ошеломлены ароматом салата, исходящим изо рта. Они контролировали плотность желатина так, что жидкий салат находящийся в желе, должен был вытечь в этот момент

Все судьи потеряли дар речи и просто переглянулись. После того, как вы съели один кусочек желе, пришло время блюда Андерсона. Это блюдо из морковного теста стали результатом того, что Рэйчел лично обучала Андерсона в течение целого дня. Конечный продукт был идеальным. Мягкий вкус моркови сочетается с пикантным и сладким вкусом креветочного бисквита. Даже текстура креветочного шарика рядом с ньокки была идеально жевательной и мягкой, что вы не могли просить большего.

Даже сейчас никто из них не разговаривал. Некоторые из них погрузились в блаженство, а некоторые потянулись к следующему блюду, как будто не могли больше ждать. Это было жаркое из угря Хавьера. Поверх угря, который впитал дымность древесного угля, было желе из соевого соуса и пенный соус из имбирного крема. Угорь, который потерял примерно половину своего рыбного запаха, был промыт имбирно-кремовым пенным соусом, прежде чем его завернули в желе из соевого соуса. Хотя они ели еду, было больше похоже на то, что они восхищались произведением искусства. Вот что жаркое из угря заставило их почувствовать.

Последним блюдом был десерт Чжо Мин Джуна. Некоторые из них смущенно смотрели на блюдо, которое не было похоже на десерт, однако большинству из них даже не хватило на это времени. Они были так поглощены едой, что медленно свернули спагетти и положили их в рот, как будто были разочарованы тем, что они уже подошли к концу блюда.

Растопленный шоколад в спагетти усилил вкус какао, а не сосредоточился на сладости. Как только это сошлось со сладостью газированной клубники, получился вкус, которого никто даже не ожидал. Это было похоже на вкусовой взрыв.

В конце концов, некоторые из эпикурейцев заплакали. Их не просто разорвали вкусом. Это было болезненное выражение, полное печали и тоски. Четыре блюда создавали идеальную гармонию, которая работала безупречно.

— Остров… Розы.

Кто-то начал бормотать, как будто читал заклинание. Остальные эпикурейцы кивали головами, как будто согласились, и тоже бормотали то же самое.

Чжо Мин Джун выпрямился и посмотрел перед собой. Вся посуда была пуста. Блюда были полностью съедены.

Именно в этот момент все поняли.

Легенда вернулась.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 189. Возвращение легенды (часть 4)**

Когда они закончили дегустировать блюда команды Острова Розы, все были уверены, что весы победы уже склонились. Даже зрители могли сказать, что судьи были полны восхищения, нет, полностью потрясены блюдами.

Все четыре блюда были идеальными. Трудно было поверить, что все это они сделали за 30 минут. Самым удивительным было их сочетание. Обеденное блюдо не едят сразу. Из-за этого можно было сказать, что каждое блюдо находится отдельно от других, но их подход помог исправить этот тип мысли.

Первый салатный мармелад появился не только для дополнения ассортимента. Вкус зелени внутри помог убрать вкус еды, которую вы ели до этого. И это не все. Вкус зелени сохранялся до тех пор, пока вы не откусили морковные ньокки и шарики из креветок, и начал исчезать только после того, как вы начали есть жаркое из угря.

И в тот момент, когда сильный вкус угря, казалось, остался во рту, паста Чо Минджун из белого шоколада с клубничным соусом наполнила ваш рот кисловатым и сладким вкусом одновременно. Без необходимости запить водой. Это была слишком хорошая композиция. Это был подход, от которого у любого, кто хоть немного разбирался в еде, текли слюни. Хлоя закрыла глаза и позволила вкусу затмить ее разум.

— Это… Мин Джун сделал это.

Сам десерт был восхитителен, но еще более удивительным было то, что Мин Джун не сделал ни единой ошибки, собрав все вместе. Чтобы безупречно приготовить такое сложное блюдо молекулярной кухни без единой ошибки…

Поражал состав блюда, а также изысканность и необычность рецепта. Ей казалось, что она наконец-то смогла понять, каким человеком является Рэйчел Роуз. И Чжо Мин Джун работал под руководством такого человека. В то время как Хлоя стоит перед камерой, Чжо Мин Джун стоит рядом с величайшим поваром этого поколения.

— Восхитительно, Мин Джун. Нет, вся команда Острова Розы. Вы действительно приготовили потрясающие блюда.

— Большое спасибо.

Чжо Мин Джун коротко ответил. Хлоя не была разочарована. Может показаться дерзким ответить на комплимент чем-то еще. Мэтью, погруженный в свои мысли, медленно начал говорить.

— Я плох в роли ведущего. Мисс Хлоя, вы тоже. Как мы могли не сказать ни слова во время еды из четырех блюд? Посмотрите на разочарованные лица нашей аудитории.

— Ах. Мне их всех очень жаль. Как жаль, что они не могут это попробовать.

— Хммм, мисс Хлоя, может, вам стоит прекратить говорить комплименты? Разве как ведущий, вы не имеете права проявлять фаворитизм для одной команды?

— Правильно. Я должна быть справедливой. Ах… Я полна восхищения. Я не знала, что порядок блюд может вызвать такой восхитительный вкус. Я действительно хочу, чтобы мои слова стали ароматом, который достигнет всех ваших языков. Судьи, вы не согласны?

Хлоя посмотрела на судей. Но большинство из них не могли ответить. Кто-то всхлипывал, задумавшись, а другой смотрел на пустую тарелку. Единственной, кому удалось что-то сказать, была Эмили. Она начала говорить со сложным выражением лица.

— Да, я согласна. Впервые в жизни мне так трудно описать вкус. Молекулярная кухня которая прошла через руки шеф-повара Рэйчел Роуз… ощущается совершенно иначе, чем все, что я ела в своей жизни.

— Что именно отличается?

— Думаю, такое чувство, что ты не получишь подобного в любом другом месте. Нет, этого недостаточно, чтобы описать это. Я чувствую, как будто мне рассказывают историю, пока я ем. Я должна так сказать, у большинства ресторанов молекулярной кухни есть недостаток, повара еще не полностью знакомы с составом блюд молекулярной кухни. Ничего не поделаешь. Молекулярная кухня существует всего около 10 лет. Даже у так называемых экспертов не более 10 лет опыта.

— Это означает… Шеф-повар Рэйчел Роуз полностью владеет молекулярной кухней?

— Трудно сказать. Однако то, в чем я уверена…

Эмили указала на пустые тарелки. Ее голос был полон восхищения и трепета, а также волнения. Было так трудно поверить, что до этого она ругала поваров с таким холодом в голосе.

— Из всех поваров, с которыми я встречалась, Рэйчел Роуз лучше всех разбирается в молекулярной кухне. Она также использует ее лучше всего. Я уверена, что все присутствующие сегодня это почувствовали. Вот почему они не могут сидеть на месте прямо сейчас.

При словах Эмили Хлоя оглянулась на других поваров, эпикурейцев. Эмили была права. Все они не знали, что с собой делать. Хлоя наконец убедилась. «Остров Розы» — это не просто прекрасное место с вкусной едой. Сегодня они показали нечто иное, отличное от всех остальных блюд здесь. В то время как другие люди любовались видом на вершину горы, блюда с острова Роз помогали людям увидеть все в небе.

— Они сделали так, что вы можете ощущать еду всем телом.

Для блюдо на один укус всегда найдется один кусок. Рэйчел преодолела эту проблему с помощью нескольких способов. Вместо того, чтобы позволить вам почувствовать множество блюд за один укус, она приготовила так, чтобы вы могли почувствовать один вкус в одном блюде. Вкус, который сейчас оставался во рту людей, был именно таким. Удивительным было то, что ей удалось это сделать не своей силой, традиционной кулинарией, а молекулярной кухней, в которой у нее не должно быть много опыта.

То, что «Остров Розы» не последняя команда, ужасно как для судей, так и для остальных команд. Судьи не смогли получить от своих блюд никаких положительных отзывов. Не то чтобы это было невкусным. На самом деле было много блюд, о которых можно было сказать, что они были великолепны. Однако после того, как они попробовали еду Острова Розы, другие блюда даже не были похожи на обычные. Разница, которую вы могли ясно увидеть, глядя на взрослого и ребенка, была полностью очевидна.

— 10 лет назад «Остров Розы» всегда учавствовал в этом конкурсе последним.

Так как в прошлом все всегда так заканчивалось, ожидание от соревнований исчезло, когда «Остров Розы» пошел первым. После того, как «Остров Розы» не был здесь в течение 10 лет, они, должно быть, полностью забыли об этом.

— Отныне все должны запомнить это еще раз.

Остров, который, как все считали, затонул, снова всплыл. Теперь всем придется еще раз взглянуть на этот остров. Они будут мечтать попасть туда. Джереми начал хихикать и бормотать себе под нос, как будто просто думать об этом было забавно.

— Работы у них прибавится.

\*\*\*\*\*\*\*\*

— Победитель… «Остров Розы»!

Когда Мэтью объявил результаты, никто не удивился. Конечно, были люди, которые надеялись на поражение, но возрождение легенды было более приятным. Почти у всех были улыбки на лицах.

Аплодисменты заполнили зал. Повара тоже аплодировали. Все повернулись к команде Острова Розы и искренне аплодировали им.

Чжо Мин Джун не сразу пошел. Он закрыл глаза и запечатлел в себе этот момент. Этот пыл аплодисментов резонировал во всем теле.

Чжо Мин Джун медленно начал открывать глаза. Затем он повернулся к другим членам команды.

— Пошли.

— Все мы?

Удивленно спросила Джанет. Чжо Мин Джун спокойно ответил.

— Мы вместе готовили. И трофей должны взять тоже вместе.

Чжо Мин Джун начал идти. Конечно, там не было красной ковровой дорожки. Однако ходьба среди хлопающих ему людей была более восхитительной. Хлоя и Мэтью посмотрели на них со сцены. Мэтью начал медленно говорить.

— Все думали о легенде и интересовались ею. Спасибо, повара Острова Розы. Вы доказали, что легенда все еще жива. Теперь легенда — это уже не просто воспоминание, а реальность!

— Поздравляю. Победители 53-го Кулинарного конкурся Лос-Анджелеса. Если бы была возможность, мы бы вручили трофей каждому из вас, но к сожалению, он только один. Есть ли кто-нибудь, кто примет его в качестве представителя?

На вопрос Хлои команда молча посмотрела на Мин Джуна. Андерсон подтолкнул его вперед. Чжо Мин Джун, казалось, занервничал на мгновение, прежде чем нежно улыбнулся и получил трофей от Хлои. Вокруг них начали мигать камеры. Слова «Главный приз», выгравированные на хрустальном кубке, были отчетливо видны. У Хлои была приятная улыбка, которую вы обычно показываете своим друзьям. Ее тон был довольно формальным.

— Как вы себя чувствуете?

— Это первый трофей, который я получил в своей жизни. Моя первая победа. Хотя это трофей, который я заработал не один, а вместе с остальной командой и я думаю, что это не уменьшает его стоимасть, а наоборот делает его более ценным.

— Хочешь сказать что-нибудь?

Чжо Мин Джун сглотнул от этих слов. Затем он медленно повернулся, чтобы посмотреть на другие команды, а также на публику и судей.

Затем он медленно начал говорить.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*

— Давно не виделись, Эмили и Джереми.

— Я планировал поступить быть с тобой очень строгим, если это будет плохое блюдо, но ты принес блюдо, из-за которого я не смог этого сделать. Ты удивительный.

— Я не удивительный. Я просто сделал так, как учила меня Рэйчел.

— Большинство поваров, как правило, не умеют делать то, чему их учат пока они не разберутся в этом очень тщательно. Вы можете быть немного более высокомерным.

— Спасибо, за похвалу.

Чжо Мин Джун начал улыбаться. Соревнование закончилось, поэтому многие из них собрались снаружи. Рэйчел тоже была тут. Как только приехала Рэйчел, большинство эпикурейцев выглядело так, будто им очень хотелось поговорить с ней. То же самое и с другими поварами, участвовавшими в конкурсе. Рэйчел посмотрела на своих поваров и начала улыбаться.

— Хорошая работа. Я волновалась, что ты слишком нервничаешь, но это было напрасно.

— Учитель, с твоим взглядом было труднее справиться, чем с тысячами глаз. Вот почему я не очень нервничал.

— Это же похвала, так?

— Вот как сильно вы на меня повлияли, учитель.

Чжо Мин Джун озорно рассмеялся, отвечая. В этот момент кто-то внезапно обнял его сзади за шею. Затем они хрипло прошептали ему на ухо.

— Тогда как насчет моего влияния?

— …Кайя. Что ты делаешь перед всеми этими людьми?

— Это станет нашей крылатой фразой или что-то в этом роде. Ты всегда придираешься ко мне, когда вокруг тебя люди.

Кайя начала ворчать, когда отпустила его. Эмили посмотрела на них с немного чужим выражением лица.

— Я слышала, что вы встречаетесь, но странно видеть это собственными глазами.

— Не волнуйся. Я уверена, что буду чувствовать то же самое, когда увижу тебя с Аланом, Эмили.

Кайя небрежно ответила. Она была довольно расслабленна, как будто у нее не было причин волноваться, когда Эмили больше не ее судья. Эмили смущенно посмотрела на Рэйчел.

— В любом случае, поздравляю Рэйчел. Нет, спасибо. Как я и ожидало, нет никого, кто смог бы переутомить меня едой так, как ты.

— Я думаю, Алан обидится если услышит это.

— Пусть грустит. Этому идиоту нужно немного пострадать.

Видя такое ворчание Эмили, должно быть они недавно поссорились. Джереми начал улыбаться, когда спросил.

— В любом случае, что вы собираетесь делать с призовыми 30 000 $?

— Мин Джун сказал несколько запоминающихся слов до этого.

Рэйчел посмотрела на Чжо Мин Джуна. Мин Джун попытался вспомнить, что он сказал. Он не знал, о чем говорила Рэйчел.

— Причина, по которой мы смогли застать этот славный момент — это наш учитель. Спасибо ей за то, что лелеяли и учили этих учеников. Мы безмерно благодарны и любим вас. Мин Джун, я была очень благодарна за то, что ты сказал что-то подобное.

— Я слышал, что лучше быть честным со своими чувствами.

Чжо Мин Джун ответил смущенно. Рэйчел начала улыбаться, когда снова заговорила.

— Вот почему у меня тоже возникла мысль. Причина, по которой я смогла выиграть это соревнование, заключается в том, что все вы правильно выполнили свою миссию, как мои руки. Так что…

Рэйчел продолжила мягким голосом.

— Призовые деньги принадлежат всем вам.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 190. Поиск корней (часть 1)**

Главное отделение Острова Розы снова в строю после 10 летнего перерыва.

Память — кажется что это что-то в пределах досягаемости, но на самом деле она находится за пределами досягаемости. Я уверен, что тогда время шло медненно и мучительно, но сам факт того, что это время прошло, дает возможность нежно размышлять о том времени с ностальгией… воспоминания действительно находятся вне нашего контроля.

Из-за этого, когда я услышал, что главная ветвь Острова Розы готовится воспарить, я был счастлив, но в то же время обеспокоен. Была ли эта главная ветка действительно идеальной и безупречной, как в моих воспоминаниях? Возможно ли, что мой разум стер все плохое и сохранил только хорошее?

К счастью, мне удалось смыть большую часть этого беспокойства. 53-й кулинарный конкурс в Лос-Анджелесе. О конкурсе в этом году было много разговоров из-за слухов, что «Остров Розы» примет участие. Люди, которым не хватало уверенности, сдались задолго до того, как началось соревнование, и гиганты индустрии, которые обычно не заботились об этом соревновании, вступили в бой. Может, они думали, что смогут поймать беззубый «Остров Розы».

Но результатом стала ошеломляющая победа для Острова Розы. Судьи единогласно проголосовали за команду Острова розы. Это не просто означает, что они хорошо приготовили еду. Они также накладывали на тарелку властное очарование, чтобы всех соблазнить.

Еще один удивительный факт заключается в том, что жанр Острова розы, использованный для того, чтобы передать это очарование, был не чем иным, как молекулярной кухней. Рэйчел Роуз, кажется, отправила сообщение через конкурс. Ее готовка не осталась в прошлом; Она идет вместе с другими поварами. Через это я…

— Это новости?

— Нет. Блог. Кажется, он фанат Учителя Рэйчел. Конечно, нет старых эпикурейцев, которые не были бы поклонниками Учителя Рэйчел.

— Я немного завидую. Я тоже хочу учиться у такого человека.

— Попробуйте постучать в нашу дверь, когда закончится Великий Шеф.

— Это вполне реально.

— Кто знает? Что-то может случиться. Мы могли бы расширить магазин или что-то в этом роде.

Кайя не ответила на это. Ночное время. Они вдвоем снова вышли на пляж прогуляться. Сидя на песчаном грунте, вдыхая океанский воздух. Кайя медленно начала говорить.

— Как твои родители?

— Как обычно. Я звоню им каждый день, но они, кажется, все еще обеспокоены. Они не слушают, даже когда я говорю им, что нет причин для беспокойства. А как насчет твоей мамы?

— Она волнуется. Что еще могут сделать родители, как не беспокоиться за своих детей. Я думаю, она постепенно переедет в Лос-Анджелес. Она сказала, что уже позаботилась о делах.

— А… твой отец?

Кайя заколебалась над этим вопросом. Независимо от того, насколько она понимала и прощала его, эту боль нельзя было легко смыть. Время от времени они разговаривали по телефону, но ей каждый раз приходилось сдерживать свои эмоции. Ей нужно было сдерживать гнев, который пытался вырваться.

Кайя просто тихонько сидела, обняв колени. Чжо Мин Джун с грустью положил руку Кайе на колено. Кая потерла щеку о его руку, нежно глядя на него.

— Я все делаю правильно, так?

— Конечно. Ты защищаешь свою семью.

— Мама не казалась слишком счастливой когда узнала что я встретилась с папой.

— Догично. Я понимаю, что чувствует миссис Грейс. Она вырастила вас сама, и теперь, когда вы добились успеха, он хочет вести себя как отец. Я уверен, что она злится на это.

— Я не хочу, чтобы моя мама страдала.

У нее был разочарованный голос. Чжо Мин Джун погладил колено Кайи. Дул прохладный ветерок. Он волновался, ее ноги были холодными, но он ничего не мог сделать, кроме как поговорить.

— У всех есть такие мысли. Родители смотрят на своего ребенка, страдающего от простуды, дети смотрят, как их родители стареют. В моем случае видеть твое лицо таким грустным… Я желаю, чтобы тебе не было больно. Однако Кайя. Нет травм, которые заживают без боли. Поскольку травма уже есть, нужно лечить ее.

— Лекарство. Как ты думаешь, оно у меня есть?

— Люди, которые никогда не болели, не запасают никаких лекарств. Каййя, ты уже слишком сильно ранена. Поэтому в твоих карманах наверняка лежат всевозможные лекарства. А теперь… давай принесем немного и твоей маме.

Кайя какое-то время молчала, а потом заползла в объятия Мин Джуна, как маленький ребенок. Затем она закрыла глаза и медленно начала говорить.

— Я думаю, ты и есть тот человек, который лечит меня. Ты сказал это раньше. Люди, которые никогда не болели, не запасают лекарств. Так тогда у тебя… тоже столько травм?

Это был неожиданный вопрос. Чжо Мин Джун закатил глаза. Если честно, его травмы появились еще до того, как он вернулся в прошлое. Жить такой жизнью, которую он не хотел. Обеспокоенность родителей. Мрачное будущее. Опыт поваром, который шел не так, как он хотел. Это была сломанная жизнь. То, что хоть как-то лечило эту ужасную жизнь, было кто-то по имени Кайя Лотос. Чжо Мин Джун начал говорить. Он прошептал ей на ухо, поблагодарив так, как она не могла понять.

— Есть кто-то, кто … уже обработал мои раны лекарством. Так что не волнуйтесь.

— Кто?

— Кто-то действительно крутой. Я надеюсь, что однажды ты станешь таким человеком. Нет, ты станешь таким же человеком. Я верю, что это произойдет.

Кая подозрительно посмотрела на Чжо Мин Джун. Затем она спросила несколько нервным голосом.

— Это женщина?

— Да.

— Она красивее меня?

— Это действительно сложный вопрос.

— Ты хочешь сказать, что есть кто-то красивее твоей девушки? Просто кто это. Эта суч… Я имею в виду эта женщина?

— Ты собираешься подраться с ней, если узнаешь?

— Нет, я не могу этого сделать. Несмотря ни на что, она вылечила твои раны. Вот что я сказал бы, если бы увидел ее.

Она начала говорить грубым голосом.

— Спасибо за заботу о моей собственности. Но теперь он мой. Так что даже если вы ревнуете, даже не думайте об этом. Что ты думаешь? Я крутая девушка?

— Я не знаю, крутая ты или нет… но я знаю одно. Тот вопрос. Я отвечу на него сейчас. Очевидно, ты…

Чо Минджун улыбнулся.

— Намного красивее, чем та женщина.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

После окончания конкурса, кухня Острова Розы стала намного более активной. Это было нормально. До сих пор единственное, что подтверждало, что они являются частью легенды — это здание и существование Рэйчел. Однако соревнование помогло им по-настоящему понять, где они и с кем.

Конечно, пекари чувствовали это в меньшей степени, но была разница для людей, которые всегда помогали шеф-поварам со стороны. Они улыбались весь день и были полны энергии даже при выполнении сложных задач. Они казались действительно гордыми.

Вот почему Майя не могла понять. Она осторожно спросила.

— Шеф-повар Мин Джун. Можно вопрос?

— Конечно, что такое?

— Ты победили на конкурсе. Так почему же в эти дни ты не выглядишь счастливым?

— Я правда так выгляжу?

Чжо Мин Джун с удивлением посмотрел на Майю. Она кивнула. У нее не было выбора, кроме как сказать это. С тех пор, как соревнования закончились, Чжо Мин Джун, казалось, с безумием погрузился в готовку. Он не только выполнил домашнюю работу по молекулярной кухне, которую ему поручил Рафаэль, но и приготовил традиционные блюда.

У него не было другого выбора, кроме как сделать это. Было бы так грустно, если бы он сосредоточился только на молекулярной кухне, а руки его тянулись в сторону традиционной кулинарии. Рафаэль тоже ничего не сказал об усилиях Чжо Мин Джуна. Он также понимал необходимость всего этого.

Причина, по которой Майя подумала, что это странно, заключалась в том, что Чжо Мин Джун, похоже, не был доволен чем-то, хотя и прилагал так много усилий. Не то чтобы его результаты были плохими и не оправдывали его усили1. Его блюда всегда были вкусными и свежими. Но он все еще казался недовольным… Майя могла думать только о вещах вроде «чувствует ли гений готовку не так как мы?»

Но причина разочарования Чо Минджун была несколько иной, чем-то, о чем думала Майя.

Уровень.

Точнее говоря, не его кулинарный уровень, а его уровень дегустации. Он чувствовал, что его кулинарный уровень, естественно, будет расти по мере того, как будут расти его навыки, но уровень дегустациитребовал случайной возможности, чтобы подняться. Проблема не в том, что он не хотел поднять уровень. Что бы остальные уровни поднимались легче, ему нужно было поднять уровень дегустации.

Говорите, что знаете, и готовьте то, что знаете. Так думал Мин Джун. Как мог человек, не разбирающийся во вкусах, приготовить вкусное блюдо? Вот почему он считал, что для него важнее повысить свои уровееь дегустации, чем навыки кулинарии.

— Первое требование было выполнено, поэтому просто нужно выполнить следующее…

— Что? Какое требование?

— Ах. Ничего. И спасибо за заботу. У меня все в порядке. Я просто врезался в стену, которую не могу преодолеть, такое случается у всех поваров. Я уверен, что скоро сломаю ее.

— Когда ты сказал «стена», о какой стене ты говорил?

Это был неожиданный голос. Чжо Мин Джун в шоке быстро обернулся и заметил, что Рэйчел с любопытством смотрит на него. Чжо Мин Джун на мгновение поколебался, прежде чем начал говорить.

— Я чувствую, что мои вкусовые качества гурмана еще не достигли своего потенциала, но я не могу понять, что мне нужно исправить.

— Что? Минджун ты обладатель абсолютного вкуса. Но еще не достиг совершенства в дегустации?

— Навыки дегустации и чувствительность языка — две разные проблемы. Это опыт и мысль.

Ответ Мин Джуна, похоже, действительно сбил с толку Майю. Чжо Мин Джун спросил у Рэйчел.

— Учитель. Вы видите во мне какие-нибудь проблемы?

— А как ты думаешь, в чем твоя проблема?

— Я не уверен. Может быть, это то, что мне нравится? Мне нравятся вещи с очень ясным вкусом. Вместо того, чтобы желать чего-то, состоящего только из одного ингредиента, я хочу, чтобы каждый ингредиент ожил, если он используется в блюде. В то же время они не должны мешать друг другу и создавать хороший баланс и гармонию. Но, конечно, таких блюд не так много… В этом случае я предпочитаю блюда, в которых используется только один или два ингредиента. Может ли это быть проблемой?

— Вкус основывается на личных предпочтениях. Личные предпочтения не могут стать проблемой. Фактически, это будет то, что вас выделяет. Конечно, было бы проблемой, если бы вы ели только такие блюда и не смогли бы насладиться другой едой… Но я не думаю, что это относится к вам, не так ли?

Он кивнул. Рэйчел скрестила руки, как будто глубоко задумалась, прежде чем медленно заговорить.

— Ты говорил, что ваша мама плохо готовит. Ты сказал, что это причина по которой у вас не было возможности получить хороший опыт дегустации с тех пор, как вы были молоды.

— Мне немного жаль мою маму, но да. Вы думаете в этом проблема? Это потому, что в детстве я не ел хорошой еды?

Выражение лица Чжо Мин Джуна стало серьезным. Если это так, то он не сможет это преодолеть. Рэйчел не подтвердила и не опровергла это утверждение. Затем она медленно начала говорить еще раз.

— Поскольку вам было трудно съесть вкусное блюдо, вы, вероятно, восхищались действительно хорошими блюдами. Но из того, что можно было съесть, подходящих блюд, вероятно, было не так много. В лучшем случае это будет приличный ресторан по соседству. Но даже это, вероятно, поразило вас. Позже вы, вероятно, перестали этим довольствоваться и начали готовить себе еду.

— Это почти так.

— Вот почему, несмотря на то, что вы провели большую часть своей жизни в своей стране, вы не могли должным образом насладиться корейскими блюдами. Хотя ваши корни всегда были в одном месте, эти корни не были закопаны очень глубоко. Ты понимаешь, о чем я говорю?

Внезапный шок пронзил Мин Джуна. То, что он всегда отталкивал как неважное, сейчас было выделено Рэйчел. Живя в Корее 20 лет, нет, 30 лет… он никогда не ел хорошей корейской еды.

Чжо Мин Джун привык готовить западные блюда, а не корейские. Но то, что вы можете готовить западные блюда, не означает, что вы можете готовить корейские блюда. Конечно, все было бы иначе, если бы он вырос, питаясь западными блюдами, но, несмотря ни на что, он был корейцем с ног до головы. Даже если бы он говорил по-английски, основным языком был бы корейский… Точно так же первые шаги его способностей к дегустации были созданы благодаря корейским блюдам. Он не мог оставить свои корни разбросанными в таком беспорядке.

Но……

— Мне нужно вернуться в Корею?

Это было невозможно. До открытия оставалось всего несколько месяцев. Он не мог уйти прямо сейчас. Но Рэйчел начала улыбаться, покачала головой.

— Ты уже забыл, что Корея в 30 минутах отсюда?

— Ах!

Чжо Мин Джун вздохнул. Рэйчел продолжила уверенным голосом.

— Зачем тебе билет на самолет? В Лос-Анджелесе уже есть Корея.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 191. Поиск корней (часть 2)**

Корейский квартал. Он был не очень то и далеко, однако Чжо Мин Джун никогда там не был.

— Но будет ли корейского квартала достаточно? Я чувствую, что будет сложно воспроизвести аутентичный колорит из-за того, что он находится в США…

— Я уверена, что отличия будут, ведь это не Корея. Однако это лучший вариант, который у тебя есть. Ты не ищешь корень корейской кухни. Ты ищешь свои корни. Хотя это будет сложно, я уверена, что ты справишься с этим.

— Хорошо. Спасибо. Есть ли что-нибудь еще, что вы можете добавить в качестве подсказки?

Глаза Чжо Мин Джуна сверкали. Дошло до того, что Майя уже собиралась недоверчиво рассмеяться. Но у него не было выбора. Может показаться, что он просил кого-то, кто готовил ему еду, накормить его, но он хотел услышать любые дополнительные советы Рэйчел.

К счастью, Рэйчел оправдала ожидания Чжо Мин Джуна.

— Не пытайтесь представлять всех. Это все, что я могу вам сказать.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Со следующего дня Чжо Мин Джун хотя бы раз в день направлялся в корейский квартал. Это было не так уж сложно. Если все было хорошо, он мог бы добраться туда за 30 минут. Но проблема…

— Так много машин.

Дороги Лос-Анджелеса в час пик были похожи на ад. Чжо Мин Джун прямо сейчас был в центре этого ада. Он повернул голову с извиняющимся видом. Андерсон с усталым выражением лица неоднократно нажимал на педаль тормоза и отпускал ее.

Чжо Мин Джун начал говорить.

— Извини. Ты должно быть устал.

— Да.

— Лиза. У вас все нормально?

Чжо Мин Джун повернулся и посмотрел на заднее сиденье. Элла и Лиза сидели сзади. Не было особой причины, по которой они трое были с ними. Андерсон был водителем каждый раз, когда ездил в корейский квартал, потому что у него еще не было прав, а корейский квартал был недалеко от центра города и Голливуда, поэтому было легко пообедать с Хлоей и Кайей.

— Я в порядке, но Элла…

Лиза обеспокоенно посмотрела на Эллу. Она крепко держалась за свою куклу в фартуке и трясла ногами. Не потому, что ей было холодно. Чжо Мин Джун посмотрел на Андерсона.

— Есть ли поблизости туалет?

— Зачем? Это срочно?

Чжо Мин Джун тихо прошептал.

— Кажется, для нашей маленькой принцессы это срочно.

— Просто подожди еще немного. Мы почти приехали. Будет быстрее пойти в ресторан, чем искать что-нибудь здесь наугад.

К счастью, к тому времени, когда у Эллы начали сильно дрожать ноги, машина подъехала ко входу в ресторан. Увидев, что Элла побежала в туалет, держа Лизу за руку, Чжо Мин Джун медленно вышел из машины. Он привык к корейской письменности причудливой каллиграфии.

— «Ла Жомак»

Ла, казалось, было всего лишь корейским произношением ЛА. Он не мог сказать, следует ли называть это странным или модным. Андерсон начал спрашивать.

— Что означает «Ла Жомак»?

— Я думаю, что Ла просто произносит ЛА напрямую, а Жомак — это места, где раньше продавали алкоголь и еду.

— Если это было в прошлом, значит их больше не существует? Имеет смысл. От одного взгляда на это место кажется, что оно действительно старое.

В своем заявлении Андерсон был прав. «Ла Жомак» был построен как старые корейские черепичные дома[1]. Несмотря на то, что корейский квартал в США назывался Кореей, увидеть такое здание было редкостью. Даже в Корее, чтобы увидеть такие черепичные дома, нужно съездить в деревню Ханок[2]. Чжо Мин Джун начал спрашивать.

— Что думаешь?

— Экзотика. Они ощущаются иначе, чем китайские крыши.

— Китайские крыши кажутся суровыми, а корейские — более спокойными. Скорее всего еда такаяже кик и крыши. Я уверен, что ты уже знаешь об этом.

— Честно говоря, основываясь только на первых впечатлениях, я возлагаю на это место самые большие надежды.

— Я уверен, что так и есть. Ты был, кто хотел приехать сюда.

Чжо Мин Джун начал улыбаться. Честно говоря, он не собирался приезжать сюда. Причина была проста. Цена. Это было не тем местом, на которое ему нужно было посетить прямо сейчас. В этом месте, казалось, подавали больше роскошной еды, чем обычных блюд.

Причина, по которой он ел корейскую еду, заключалась в том, чтобы по-настоящему понять кухню, которую он часто ел в детстве. Еда, которая развивала его чувство вкуса. Ему нужно было понять это, чтобы правильно заложить основу, как эпикурейцу. Тем не менее, даже такая роскошная еда все еще может считаться корейской едой, но она не имела ничего общего с едой, которую Мин Джун ел в детстве. Конечно, вкус был бы более изысканным, но это не повлияло бы на его развитие, он не думал, что он сможет чему-то научиться здесь.

Конечно, «Ла Жомак» был хорошим рестораном. Возможно, у него нет звезды Мишлен, но это был один из самых рекомендуемых ресторанов. Он всегда был настолько заполнен, что приходилось бронировать столик примерно за месяц. Однако Чжо Мин Джуну не пришлось бронировать место здесь.

Человек, улыбающийся перед входом, был причиной, по которой ему не пришлось ждать.

Ты здесь. Мин Джун, Андерсон, остальная часть вашей группы уже внутри.

— Давно не виделись, шеф-повар Тэ Хун.

— Да, почему ты так формален и называешь меня шеф-поваром? Просто Тэ Хун будет достаточно.

Ли Тэ Хун был шеф-поваром в Ла Жомак. Помимо шеф-повара и су-шефа, он был третьим по рейтингу поваром в Ла Жомаке. Структура была немного другой, потому что это был корейский ресторан, но, если сравнивать с Островом Розы, он был как руководитель группы шеф-поваров. Чжо Мин Джун начал улыбаться, отвечая.

— Спасибо, что подготовили место для нас.

— Не беспокойся. У нас было отмененное бронирование, поэтому мы потеряем деньги, если не заполним его. Я уверен, что у Острова Розы такая же головная боль, связанная с резервированием… ах, вы еще не открылись.

— Да. Но осталось недолго.

— Наверное, ваше руководство действительно занято. Ах, это ваша комната.

Ли Тэ Хун открыл Джангджимун. Как только это случилось, Андерсон подсознательно ахнул. Другая сторона двери была закрыта стеклянными стенами, и солнечный свет мягко проникал в комнату через просветы из сада и деревьев.

Традиционно было необходимо снимать обувь перед входом в комнату. Там стоял низкий деревянный столик с подушками вокруг него, а под ним была большая яма, чтобы удобно расположить ноги. За столом уже сидели две женщины. Это были Кайя и Хлоя.

— О, Мин Джун. Ты здесь.

— Почему ты так долго?

— Пробки. Все, казалось, следовали за мной. Должно быть, они действительно хотели меня увидеть.

Чжо Мин Джун шутливо ответил, прежде чем сесть напротив Кайи. Андерсон покачал головой, садясь рядом с ним. Затем он выразил недовольство.

— Почему бы им просто не поставить столы и стулья вместо того, чтобы вырыть яму и положить подушки?»

— Это красиво.

— Не спорю, но я смотрю на практичность.

— Если бы все так делали, ты бы начал критиковать обычные рестораны за их столики. Проще было бы просто выкопать яму.

— Твоя девушка точно знает, как говорить.

Кайя начала хихикать. Когда Андерсон начал трясти головой, думая, что она снова идет в разнос, Хлоя повернула голову. Ее взгляд был обращен на джангджимун. По ту сторону двери была тень, которая пыталась ее открыть. Однако она должно быть не знает, что она открывается вбок, так как дверь двигалась взад и вперед.

В конце концов Кайя встала и подошла к двери. Как только она толкнула дверь в сторону, чтобы открыть ее, борющаяся Элла в шоке оглянулась с Кайи на дверь. На лице Кайи была насмешливая победная улыбка.

— Отодвигаешь дверь в сторону вот так. Ты даже не знаешь этого?

— Ах!

Элла не ответила на провокацию Кайи. Она не могла ответить. Ее глаза начали слезиться, как звезды. Затем ее губы начали широко открываться в улыбке.

— Глоя! Глоя фея-ним! "

Элла положила своего розового кролика и побежала к Хлое. Хлоя нервно посмотрела на Эллу. Элла с совершенно красным лицом, играла с куклой. Кукла с черными волосами, нежной улыбкой и фартуком. Это была кукла, созданная по образцу Хлои.

— Мне очень нравится фея-ним!

— Эээ… почему я фея?

— Вы сделали это по телевизору. Бутерброд, появляйся! Хоп! А потом появился бутерброд.

Взгляд Хлои поднялся, когда она начала думать об этом. Теперь, когда она подумала об этом, она вспомнила передачу с такой концепцией. Элла достала ручку из рюкзака. По этой причине Чжо Мин Джун сегодня пригласил Эллу и Лизу на ужин. Элла была поклонницей Хлои. Чрезвычайно страстный поклонник.

— Не могли бы вы расписаться на фартуке этой куклы?

— Что мне написать?

— Пожалуйста, напишите доля Эллы.

Хлоя начала улыбаться и расписываться. Увидев это, Кайя заговорила раздраженным голосом.

— Она ненавидит меня, но обожает Хлою.

— Просто прими это. Наверное, потому, что вы любите соревноваться. К тому же Хлоя очень нравится детям.

Лиза ответила, войдя в комнату. Кайя, которая ворчала, увидела ноги Лизы. Если быть точным, она видела чулки на ногах Лизы. Затем Кайя вспомнила, что на ней не было носков, и быстро подошла к Хлое и положила ноги под стол. Затем она начала неловко бормотать.

— Я думаю, это слишком эротично.

— Что? Эротично?

— Людям без носков нужно показывать босые ноги.

— Я не уверен, что такого эротичного в босых ногах?

Андерсон взглянул на Кайю. Это был момент, когда Кайя собиралась ответить Андерсону. После того, как Элла какое-то время вела себя мило рядом с Хлоей, она оббежала вокруг стола и села рядом с Мин Джуном. Кайе это не очень нравилось.

— Почему ты там сидишь?

— Разве нельзя?

— Я думаю, ты можешь.

— Хи

Элла грубо усмехнулась и повернула голову. Хлоя, казалось, считала Эллу очень милой, потому что на ее лице была яркая улыбка. Чжо Мин Джун был таким же. Увидев это, Кайя ногами под столом ударила Мин Джуна в голень. Чжо Мин Джун отшатнулся от боли и впился взглядом в Кайю. Улыбка Кайи, казалось, говорила ему, что он вел себя хорошо, когда она постучала ногой по его ноге.

— Как по-детски.

Ему очень хотелось вздохнуть, но он беспокоился о том, какие ужасные вещи могут случиться под столом, если он действительно так сделает.

Еда не заставила себя долго ждать. Им не нужно было даже заказывать. Это была одна из уникальных особенностей этого ресторана. В меню был всего один пункт, но к нему нельзя было относиться легкомысленно.

Через несколько мгновений джангджимун снова открылся. Все были в шоке. Еще бы, еды было так много, что они, вероятно, могли бы съесть, пока не распухли бы, даже если бы их было человек десять. Кайя была поражена.

— Вот это да. Думаю, это самый грандиозный пир, который я когда-либо устраивал в своей жизни.

— Я тоже.

Чжо Мин Джун посмотрел на стол с пустым выражением лица. Он видел такие грандиозные праздники только в кино. Было так много блюд, что он сбился со счета. Элла, должно быть, не чувствовала, что это было на самом деле, поскольку она была совершенно неподвижна. Лиза почувствовала, что не может даже ничего съесть, и огляделась вокруг.

— Даже если ты попробуешь каждое блюдо, ты, вероятно, будешь сыт до завтра.

— Согласен.

Чжо Мин Джун сначала положил рис в рот. Ощущение, как короткие зерна риса ломаются во рту, было жевательным и пикантным. Простая дегустация риса помогла ему понять уровень этого места.

Что касается банчана[3], то было много чужих для него блюд. Одни ингридиенты были тем, что он не привык видеть в Корее. В обычной корейской кухне не было чего-то вроде маринованных артишоков.

Чжо Мин Джун старался съедать хотя бы небольшое количество риса каждый раз, когда съедал кусочек гарнира. Обычно вы не делаете этого в западном ресторане, но многие корейские блюда можно было бы приготовить только после того, как вы съели их с рисом. Он чувствовал, что это правда, когда ел разные банчаны за столом.

Конечно, что-то вроде Тток-бокки[4] было исключением. Императорский Тток-бокки, сваренный в бульоне на основе соевого соуса. Рисовый пирог в форме птичьего яйца вместе с хвостовиком и паприкой, и сладость овощей идеально гармонировала с мясным соком и приправами на рисовом пироге. Это было самое знакомое блюдо для него среди этого императорского пира. Из-за этого он мог сказать, что это были действительно хорошо сделанные Тток-бокки. Тем не мение…

— Мх. Это странно.

Похоже, это не соответствовало вкусам Эллы. Ощущение рисового пирога было одной из вещей, которые иностранцы находили наиболее странными среди корейских блюд. Было трудно привыкнуть даже после того, как вы съели его несколько раз. Эта скользкая текстура казалась действительно странной. Чжо Мин Джун посмотрел на Кайю и спросил.

— Кайя, Что думаешь? На мой взгляд, это место больше ориентировано на сохранение аутентичного вкуса, чем на локализацию их еды для удовлетворения потребностей людей, это сложно съесть?

— Здесь много блюд с чесноком и кунжутом. Аромат кунжутного масла тоже довольно уникален… Людям, которые очень разборчивы в еде, будет очень сложно поесть.

— Ну, даже в Корее есть люди, которым нравится аромат кориандра, и те, кто его ненавидят «.

Слова Кайи имели смысл. Блюда, как правило, довольно глубоко отражали особенности нации. Реакция на это была обычно 50 на 50. Были люди, которым нравился сильный и шокирующий вкус, но были и люди, которым было трудно есть.

— Это заставляет задуматься. Даже если это не просто корейская еда, а приготовление еды любой нации… Важно ли сохранить аутентичный колорит этой страны, или важно локализовать его, чтобы удовлетворить потребности клиентов.

— У обоих вариантов есть свои плюсы и минусы. Если вы его локализуете, вы сможете стать ближе к широкой публике. Однако, если вы сохраните аутентичность, это может иметь большее влияние на эпикурейцев. Но… даже если эпикурейцы говорят, что они не предвзяты, все они выросли на еде своей родной страны. Большинство из них предпочитают местные рестораны.

— Я думаю, что могу понять смысл того, что Учитель Рэйчел говорит мне найти свои корни через корейскую еду. Но это довольно сложно. Просто у меня постоянно возникают такие странные мысли.

— Могу я кое-что сказать?

Хлоя осторожно подняла руку. Чжо Мин Джун кивнул и ответил.

— Конечно. У вас есть какие-либо советы?

— Не совет, но я хотел рассказать вам о своем опыте. Вы знаете, что я больше специализируюсь на китайской кухне, чем на западной кухне. Но если честно, у меня не традиционная китайская кухня, а американизированная китайская кухня. Конечно, существует слишком много видов китайской кухни, чтобы все это можно было назвать китайской кухней, но в любом случае это то, что я хочу сказать. Может показаться, что вы теряете аутентичность, когда ставите перед ним слово локализованное, но это не всегда так. Даже если вы поедете в Китай, характеристики блюда в разных регионах будут разными. Вот почему я считаю американизированную китайскую кухню просто еще одним регионом Китая. Разве корейская кухня не такая же?

— Если это так, что я должен выделить из этого?

Хлоя не могла ответить на этот вопрос. Но Кайя случайно отбросила ответ.

— Основа.

— Основа?

— Для всей корейской кухни должен быть основополагающий метод приготовления. Что и сколько ингредиента используется это второй вопрос. Самый главный вопрос — это метод, которым вы готовите блюда. И вот еще что…

Кайя легонько толкнула Чжо Мин Джуна по ноге.

— Перестань говорить, пока ешь. У тебя будет несварение желудка. Боже.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[1] и [2] — Деревня Ханок: https://ru.qwe.wiki/wiki/Hanok

[3] — Корейское слово для обозначения гарниров.

[4] — Тток-бокки: https://ru.wikipedia.org/wiki/Тток

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 192. Поиск корней (часть 3)**

— А что делать? Это моя работа.

Чо Минджун разочарованно ответил. Элла повернула голову и резко посмотрела на Кайю. Перед тем, как начать говорить, Андерсон взял палочками для еды немного чапче[1].

— Вы действительно чувствуете, что для вас накрывают застолье, когда таких блюд так много. Но… Мне кажется, что в то же время это слишком экстравагантно. Я чувствую, что к тому моментку как я наемся, я все еще не попробую всех блюд.

— Я кое-что слышал в прошлом. Всего несколько десятилетий назад у моей страны было много экономических проблем. Было не так много людей, которые могли есть досыта. Вот почему было много тоски и желания поесть. Конечно, я лично не пережил то время, но в любом случае для молодых людей, которые пережили это время, такое застолье, которое кажется бесконечным, принесло бы им невероятное чувство счастья.

— Я знаю, на что это похоже.

Кайя заговорила с горькой улыбкой. Чжо Мин Джун посмотрел на Кайю. Кайя оглядела стол ностальгическим взглядом.

— Даже если мир стал лучше, бедняки по-прежнему бедны. И самая большая проблема для бедных — это всегда еда. Съесть хоть немного чего-нибудь, даже если это ужасно на вкус. Такое питание было нашим способом снять стресс. Вот почему… Мне нравится этот разворот. Я мечтал съесть много вкусной еды.

Хлоя с жалостью похлопала Кайю по плечу. Кайя продолжала озорным тоном.

— Но теперь я могу есть в таком месте. Думаю, я в каком-то смысле преуспела.

— Не нужно гадать. Ты очень здорово преуспела.

Чжо Мин Джун улыбнулся, отвечая. Кайя слегка улыбнулась, прежде чем ласкать икры Мин Джуна пальцами ног, как будто она говорила спасибо. Мин Джун внезапно занервничал и посмотрел на остальных. Было очевидно, что никто не понял, что произошло. Он закашлялся, прежде чем заговорить.

— Что думаете о еде, которую попробовали? Лиза, что тебе больше всего нравится?

— Хммм… думаю это мне понравилось больше всего.

Лиза подняла палочки для еды и указала на блюдо. Блюдо, на которое она указывала, было не тем, чего ожидал Чжо Мин Джун. Мин Джун удивленно спросил.

— Самгетан[2]?

— Да. Я чувствую, что они потратили много времени и сил на это блюдо. Я не знаю, какие травы с ним варили, но это очень запоминается, потому что пахнет деревом… Мне кажется, это раскрывает уникальную природу корейской кухни.

— Как вы думаете, в чем уникальность корейской кухни?

— Разве корейская еда не должна быть медленной?

— Мм. Я тоже так думаю. Я считаю, что самая харизматичная часть корейской еды — в бульоне. Что касается этого самгетана, поскольку он был блюдом из бульона, его, вероятно, не варили слишком долго. Курица становится сухой, если ее слишком сильно отварить. На самом деле, они могли все заранее сварить, прежде чем положить курицу в конце.

Чем дольше варились бульоны, тем ароматнее они становились, поэтому Лиза не ошиблась. По сравнению с овощами или маринованными блюдами, которые обычно приходят на ум при приготовлении корейской еды, различных видов бульонов было гораздо больше. Овощи можно было рассматривать как разновидность салата, а в западной кухне также довольно часто использовались маринованные блюда.

Но бульоны были разные. Если вы хотели найти какой-то бульон в западной кухне, можно было подумать, что это суп из морепродуктов или тушеное мясо, но даже суп из морепродуктов использовался только для усиления вкуса предстоящего основного блюда. Нельзя было ожидать, что чистый готовый продукт получится в бульоне с супом. Это имело смысл. Если только это не было крайне беспорядочным обедом, после супа обязательно появлялоось что-то еще.

Андерсон начал говорить.

— Если честно, я никогда не восхищался блюдом с бульоном. Конечно, вкусные. Но я чувствую, что чего-то не хватает, когда вы это проглатываете. Если он гуще, по крайней мере, вы почувствуете, как он наполняет рот… "

— Я понял, что ты имеешь ввиду. Проблема в том, что вы действительно не чувствуете, что что-то едите.

— Аналогично. Конечно, есть и твердые компоненты, но азиаты, похоже, получают удовольствие от самого бульона. Лично я предпочитаю твердые блюда бульону.

— Все согласятся, что твердые продукты вкуснее… хоят нет, чем больше я думаю об этом, тем больше мне кажется, что если бы мне сказали, что я могу съесть только одно из двух, бульон на самом деле мог бы быть лучшим выбором.

Если задуматься, это было довольно интересно. Чжо Мин Джун знал, что он предпочел бы лично. Он хотел что-то, что подчеркивало бы аромат каждого ингредиента, и хотел что-то, что могло бы гармонизировать вкус этих ингредиентов, когда они попадали на его язык. Чжо Мин Джун основал свое мнение о блюде на основе этой гармонии.

В этом смысле бульон лучше всего создавал гармонию вкуса. В некотором смысле, это больше всего соответствовало его фирменному блюду — соусам. Бульон — это соус, который можно пить.

— Почему я никогда не погружался в традицию бульонов?«

Бульоны соответствовали его личным предпочтениям и философии готовки, но он никогда раньше официально не варил бульоны. Но на самом деле это было не так уж и странно. Для того, чтобы действительно раскрыть вкус бульона, большинству требовалось значительное количество времени. С тех пор, как он приехал в Соединенные Штаты, у него никогда не было времени целый день сидеть рядом с горшком.

Однако важно было то, что он почти забыл о блюдах из бульона. Он время от времени работал с супами и тушеным мясом, но они его тоже не очень интересовали. Его нынешним занятием может быть молекулярная кухня, но он не должен был полностью забывать о традиционной кулинарии. Забыть об этом — все равно что никогда не уметь.

Бульоны были символом корейской кухни, а корейская еда была началом его развития в качестве повара и дегустатора. Хотя сам Чжо Мин Джун мог не знать об этом, причиной, по которой он в конечном итоге полюбил блюда в жидком состоянии, такие как соусы, могло быть влияние бульонов. Для него жить, даже не думая о такой важной составляющей своей жизни, было все равно, что летать в небе со сложенными крыльями.

— Бульоны.

Чжо Мин Джун зачерпнул немного бульона самгетана и положил его в рот. К легкому вкусу курицы добавлялись ароматы разных трав. Это действительно была хорошая комбинация. Было почти удивительно, что такой вкус можно было передать с помощью этих горьких трав.

Он сделал еще пару глотков. Его сердце вступило в спор с его собственнми переживаниями и предубеждениями.

— Бульоны не работают в западной кухне. Они думают об этом как о способе для бедных насытиться. Это не соответствует твоему пути.

— Решающим фактором качества блюда является не происхождение, а повар.

— Но как вы преодолеете предрассудки людей в этой сфере? Конечно. Азиатским людям это может понравиться. Но планируете ли вы, что азиаты будут восхвалять вас, а остальные будут сторониться?

— Если мое чувство вкуса происходит от бульонов, мне нужно хотя бы знать, как ими наслаждаться.

— Люди склонны вкладывать душу даже в то, чтобы нарисовать одну линию. Разве ты не можете сказать это по психологическим тестам? Вы рисуете дерево и дом, и они могут определить ваш тип человека по тем нескольким линиям, которые вы нарисовали на листе бумаги. Вы думаете, что приготовление пищи будет другим? Если вам нравятся бульоны, они обязательно появятся в ваших блюдах. Ты думаешь этого достаточно, чтобы очаровать других?

Ложка Чжо Мин Джун перестала двигаться. Он пристально посмотрел на самгетан. Элла с тровогой посмотрела на Мин Джуна.

— Дядя Мин Джун. В чем дело? У тебя болит живот?

— Нет, Элла. Мне просто нужно о многом подумать.

— Что теперь? В чем проблема?

Резко спросила Кайя. Хотя тон, возможно, был резким, по ее глазам было видно, что она обеспокоена. Даже ее ступни под столом осторожно ласкали пятку Чо Минджун.

— Я все время думаю, что трудно быть поваром в чужой стране.

— Что? Почему?

— Мое чувство вкуса отличается от американского. Но я не могу просто заставить свое чувство вкуса удовлетворить американские потребности. Если бы я это сделал, я бы стал мошенником.

Хлоя выслушала слова Чжо Мин Джуна и тихо кивнула. Раньше у нее было такое же беспокойство. Нет, дажк сейчас она все еще беспокоилась. После того, как ее мама выросла с китайской кухней, ее вкус тоже не американизировался. Хлоя медленно начала говорить.

— С этим ничего не поделать. Тебе необходимо до некоторой степени локализовать свою готовку и вкус. Если ты начнешь медленно, то со временем…

— Зачем что-то менять? Что не так с твоим чувством вкуса?

Кайя оборвала Хлою и ответила немного сердитым голосом. Она казалась очень рассерженной.

— Нет. Хорошо. Это немного отличается от местного вкуса в 100 из 100 раз. Но что в этом плохого? Вам просто нужно приготовить блюдо, которое заставит людей подумать, что вы предпочитаете круто и стильно.

— Я знаю, что ты пытаешься сказать. Но возможно ли это вообще без локализации? Посмотрите на фуа-гра. Жители Запада, как правило, нарезают его большими ломтиками, а жители Востока — размером примерно в два пальца. Это потому, что покупатели думают, что она слишком жирная. Сычуаньская еда такая же. В провинции Сычуань вы употребляете много Малы и перца. Но американизированная сычуаньская еда не может этого сделать. Если они сделают едк такой же острой, как в Сычуане, другие не смогут это съесть. То же самое и с листьями кориандра или кунжута.

— Хочешь сказать, что оба твоих вкуса плохие?

— Это непростой путь.

— А когда-нибудь было легко? Почему ты внезапно стал таким слабым?

— Кайя. Не каждый всегда может быть сильным. Есть вещи, в которых мы слабы.

— Нет. Ты не можешь быть таким.

Кайя посмотрела на Чжо Мин Джуна. Он почувствовал, как ее пальцы сжимаются на его ступне. Должно быть, она вкладывает в это силу. Он даже мог видеть, что она вся дрожала. Он внезапно расстроился. Не то чтобы он был зол. Чувства Кайи были явно переданы ему. Кайя тихо продолжала говорить.

— Я сказала это поварам на финале Великого Шефа. Я сказал, что уважаю тебя. Вот почему… по крайней мере, передо мной… не показывай такую сторону. Я не говорю, не будь слабым.Ты можете бороться. Тебе может быть больно. Но никогда не теряй уверенность. Не думай, что вещи, которые у тебя есть, не имеют большого значения.

— Ты… действительно думаешь, что в моем вкусе есть ценность?

— Ты сам это сказал. Если ты изменишь себя, то просто станешь мошенником. И мне нравится настоящий Мин Джун. Я уважаю тебя настоящего. Тебе не нужно что-то вроде чувства вкуса, которое понравится каждому. Ты это ты. Ты мужчина Кайи Лотос. Иди и заставь других поверить, что-то, что ты считаешь вкусным, действительно вкусно.

У Чжо Мин Джуна было сложное выражение лица, когда он услышал слова Кайи. Он внезапно вспомнил, что сказала Рэйчел. Когда она посоветовала ему исследовать корейскую кухню, ее последним добавлением было „Не пытайся представлять всех“. Возможно, то, о чем говорила Рэйчел, было основано на том факте, что она знала, на чем будет сосредоточен Мин Джун.

— Мы повара. Если мы хотим удовлетворить вкусы наших клиентов, мы не должны идти на компромиссы. Нам нужно доминировать над ними. Да, мы можем уменьшить количество трав, если еда слишком пахучая, или уменьшить количество фуа-гра, если еда слишком жирная. Но мы не можем идти на такой компромисс. Я не хочу быть поваром, который убегает и тоже не хочу, чтобы ты так готовил. Мин Джун. Пожалуйста.

Кайя подсознательно наступила Мин Джуну на ногу, прежде чем продолжить.

— Победи. Будь шеф-поваром, который сможет победить любого клиента.

Голос Кайи развеял все его беспокойства.

Не то чтобы она дала ему ответ на его проблему. Тот, кто не знает ответа, не может дать ответ. Кайя только поделилась своими мыслями.

И Чжо Мин Джун хотел дать Кайе то, что она хотела. Если она не хотела, чтобы он колебался, он не хотел колебаться. Он не хотел волноваться. Он не мог стать испуганным кроликом. Именно в этот момент он принял решение.

[Вы вышли за рамки объективности и приняли собственное чувство вкуса. Ваше угнетенное чувство вкуса улучшилось!]

[Условия для достижения 9 уровня дегустации выполнены!]

Сообщения звенели в его голове. Чжо Мин Джун начал думать. Что именно сейчас повысило его уровень вкуса? Кайя? Или это был бульон? Подумав об этом на мгновение, Чжо Мин Джун вскоре начал улыбаться. Бесполезное беспокойство. Ответ был очевиден. Он начал говорить.

— Как обычно, ты мой свет в тонеле.

Ложку подняли еще раз.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[1] — Чапче: https://ru.wikipedia.org/wiki/Чапчхэ

[2] — Самгетан: https://cookpad.com/ru/recipes/11162337-samghietan

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 193. Поиск корней (часть 4)**

Чжо Мин Джун положил в рот еще одну ложку бульона самгетан. Тот факт, что его образ мышления изменился, не обязательно сразу изменил вкус еды. Однако ощущение, которое он получил от вкуса, определенно было другим. Это произошло потому, что он больше не думал, что ему нужно отказываться от этого из-за эффективности. Мысль в его голове была о том, что он может сделать, чтобы правильно использовать этот вкус, чтобы завоевать желудки людей.

Не сдаваться, но иметь надежду. Одно лишь это небольшое изменение сделало стол с едой намного счастливее, чем раньше. Удовлетворение было на лице Чжо Мин Джуна, и Кайя тоже начала улыбаться, наблюдая за ним. Лиза дразняще спросила.

— Это всегда так?

— Хм? О чем ты?

— Вы двое. Я знаю, что вы пара шеф-поваров, но я не знала, что вы встречаетесь, при этом так выставляя что вы повара.

— Это из-за Мин Джуна. Он всегда пытается начать обсуждение еды.

Андерсон ответил так, как будто он устал. Он взглянул на Хлою. Внешне она выглядела спокойной, но, вероятно, ей было очень больно. Кому понравится смотреть на то, как человек, который вам нравится, ведет себя мило с кем-то другим. Затем Андерсон посмотрел на Чжо Мин Джуна. Чжо Мин Джун временами мог показаться глупым, но он был глубоким мыслителем и довольно остро понимал чувства людей.

— Он сделал это специально?

Может, так и к лучшему. Хлое было бы легче разобраться в себе, если бы он показал ей холодную реальность, а не подавал смешанные сигналы. Для любой пары было нормально думать, что они никогда не расстанутся, но он действительно не мог представить, что Кайя и Мин Джун когда-либо расстанутся. Подумав немного, Андерсон мысленно вздохнул, прежде чем взять палочку для еды.

— Нет ничего более бесполезного, чем беспокоиться о чужих проблемах в отношениях.

Обед продолжался некоторое время. Быстро это не могло закончиться из-за количества блюд на столе. Нормальные люди могут есть только то, что им нравится, но они были поварами. Они хотели попробовать каждое блюдо и в то же время не хотели, чтобы еда пропадала зря. Конечно, некоторых проблем было не избежать

— Я больше не могу есть…

Элла грустно посмотрела на гальби-джим на конце вилки. Кайя ответила прямо.

— Тогда перестань есть. Иначе растолстеешь.

— Я не растолстею.

— Если бы лишнеий вес не набирался только по чьему-либо желанию, тогда слава «Диета» не существовало.

Элла начала сердито смотреть на Кайю, прежде чем грустно посмотреть на гальби-джима. Чжо Мин Джун начал улыбаться, отвечая.

— Если у меня будет дочь, я бы хотел что-бы она бла как Элла.

— Что? А кто тебе позволит?

Спросила Кая расстроенным голосом, чтобы показать, что она не согласна с этим. Элла была такой же. Она потрясенно посмотрела на Мин Джуна.

— Дядя, у тебя будет ребенок?

— Полагаю, когда-нибудь в будущем?

— Я не хочу, чтобы у дяди был ребенок.

— Почему же?

— Тогда ты больше не будешь играть с Эллой.

Плечи Эллы опустились вместе с ее подавленным выражением лица. Чжо Мин Джун погладил Эллу по затылку.

— Почему мне перестать с тобой играть? Не волнуйся. Я буду много с тобой играть.

— Ты говоришь так, будто мы уже решили завести ребенка.

— В конце концов, мы рано или поздно сделаем это.

— Я никогда не соглашалась на это. У меня нет времени заводить детей и растить их из-за работы «.

— Я не знаю. Только если я выйду за тебя замуж… Угх.

Чжо Мин Джун начал дрожать, как будто он внезапно был потрясен, прежде чем опустил руку, чтобы погладить свое бедро. Кайя ущипнула его пальцами ног и спросила со страшным лицом.

— Помереть захотел?

— Хорошо. Мне жаль.

Чоо Мин Джун ответил тихим голосом. Если они в конечном итоге будут жить вместе в будущем, он мог ясно сказать, кто будет контролировать все. Лиза заговорила так, словно вдруг что-то вспомнила.

— Теперь, когда я думаю об этом, вы сказали, что собирались жить вместе?

— Еще нет. Мы еще не нашли подходящий дом…

— Кстати об этом.

Хлоя начала говорить. Она продолжила неловким голосом.

— Сожалею. Мне придется отказать.

— Что? Почему?

Разочарованно спросила Кая. Хлоя улыбнулась, как бы извиняясь.

— Извини. Это слишком сложно объяснять подробно. Думаю, мне будет просто сложно.

— Не нужно извиняться, но…

Кайя замолчала. На ее лице было разочарование. Это имело смысл. Она была той, кто больше всего хотел жить с Хлоей. Чжо Мин Джун спокойно посмотрел на Хлою. Затем он медленно начал говорить.

— Ты много думала об этом, да?

— Да. Я думал о том, чтобы немного подтолкнуть себя, но, в конце концов, думаю, это будет сложно.

Эти короткие фразы имели гораздо более глубокий смысл, чем-то, что они сказали. Хлоя сжала кулак под столом, чтобы этого никто не видел.

— Да… Хорошая работа, Хлоя.

Если она скажет, что разобралась в своих чувствах к нему, Чжо Мин Джун определенно ей поверит. Он был таким человеком. Но она не могла этого сделать. Она не могла предать его, опираясь на его щедрость. Она не могла предать Кайю.

Может быть, это было собственное признание. Ее чувства все еще были в глубине ее сердца, и им было бы трудно просто исчезнуть. Это могло даже показать, что она лгала, когда говорила, что разобралась в себе. Может быть, поэтому, но когда Хлоя начала чувствовать себя неуверенно, Чжо Мин Джун заговорил.

— Обидно, но что мы можем поделать? Но не важно, живем мы вместе или нет. Важно то, что мы друзья, и это не изменится, даже если мы будем жить отдельно. Ведь так?

Хлоя прикусила губу, как только услышала это. Ей казалось, что она заплачет, если не сделает этого. Чжо Мин Джун прямо сейчас пытался утешить ее. Он понимал. И он давал ей знать. Он говорил ей, что ее чувства не разрушат их дружбу. Кайя продолжила, как бы говоря, что это очевидно.

— Конечно. Сколько друзей действительно живут друг с другом? Жить отдельно — это нормально.

— Это правда.

Чжо Мин Джун начал улыбаться. В этот момент дверь открылась, и Ли Тэ Хун вошел в комнату. Он посмотрел на стол и начал говорить.

— Вы закончили? Мне принести десерт?

— Немного дерзко, не находишь?

— Это совсем другая история, когда этот кто-то дерзкий фанат гостя. Есть еще три… нет, четыре красавицы.

Ли Тэ Хун увидел взгляд Эллы и быстро изменил свои слова. Чжо Мин Джун огляделся на остальных, прежде чем кивнуть и ответить.

— Да. Пожалуйста, принесите десерт. Ах, а также… Не могли бы вы сделать мне одолжение?

— Какое?

— Если это возможно, я осмотрел вашу кухню… Я видел корейские кухни только в фильмах и ни разу в на них не бывал.

— Конечно, это не так уж и сложно.

— Я тоже! Я тоже хочу пойти!

Элла вскинула руку вверх и крикнула. Лиза со смущенным видом стала ее ругать.

— Нет, Элла. Ты побеспокоишь поваров.

— Ладно…

Элла разочарованно ответила и опустила руку. Иногда она могла быть нарушителем спокойствия, но она действительно хорошо слушала свою маму. Ли Тэ Хун улыбнулся, прежде чем заговорить.

— Нет. Все в порядке. Пора сделать перерыв и поварам. Уверен, им понравится, если в гости приедет такая милая маленькая леди.

Услышав это, Элла снова подняла голову и посмотрела на Лизу сияющими глазами. В конце концов, Лиза покачала головой, как будто у нее не было другого выбора.

— Хорошо. Но ты должна слушаться дядю Мин Джуна, хорошо? Не отходи от него далеко.

— Хорошо!

Элла ярко улыбнулась, прежде чем сжать руку Чжо Мин Джуна. Хлоя улыбнулась и похлопала Кайю по коленям, увидев ее неудобное выражение лица.

— Расслабься, она всего лишь ребенок.

— Не понимаю, о чем ты. Я спокойна.

Твой кулак слишком крепко сжат для того кто спокоен.

В этот момент Элла, которая шла, держась за руку Мин Джуна, повернулась и показала Кайе язык. Кайя начала сердито смотреть, но Элла уже обернулась. Ли Тэ Хун заговорил по дороге на кухню.

— Это будет отличаться от ваших ожиданий.

Было легко понять, почему он сказал это, как только они вошли на кухню. Если не считать нескольких корейских глиняных горшков, кухня была очень современной. Невозможно точно сказать, корейский это ресторан или западный. Стены и пол были выложены плиткой, и он мог видеть кухонные приборы из нержавеющей стали и холодильник. Ли Тэ Хун начал говорить.

— Не так исторически, как вы ожидали, да?

— Я думаю, это было то, чего я ожидал. Я бы удивился если бы тут было костровище из камней и песка.

— Это натурально. Ресторан снаружи выглядит как старые черепичные дома.

Элла постучала Мин Джуна по спине, пока Ли Тэ Хун говорил. Когда Мин Джун посмотрел вниз, Элла подняла обе руки и спросила.

— Подними меня. Я хочу посмотреть сверху.

Чжо Мин Джун поднял Эллу. К счастью, она еще ребенок и не была такой уж тяжелой. Элла увидела глиняный горшок и вздохнула от восхищения.

— Похоже на черепаху.

Когда она это сказала, к ним подошел пожилой мужчина. Он протянул руку для рукопожатия. Как только Чо Минджун опустил Эллу и пожал мужчине руку, мужчина начал говорить.

— Вы, должно быть, тот знаменитый Чжо Мин Джун. Я много слышал о вас. Я слышал, вы работаете в Остове Розы?

— О, да, все так.

— Меня зовут Грегори Адамс. Я шеф-повар этого ресторана.

Чжо Мин Джун выглядел шокированным этими словами. Как он мог не удивиться? Грегори был черным. Грегори начал улыбаться, как будто мог сказать, о чем думает Чжо Мин Джун.

— Что, Вы шокированы тем, что негр работает в корейском ресторане и является при этом шеф-поваром?

— Нет, ну… то есть да. Если честно, я немного шокирован.

— Мне нравится, что ты честен.

— Еда очень сильно похожа на корейскую. Конечно, есть небольшая разница, но, исходя из используемых ингредиентов, это даже разницей не назвать. Вот почему я был шокирован еще больше.

— Иногда можно увидеть вещи более ясно, если посмотреть на них со стороны. Например, вы кореец, но готовите западную кухню.

— Ваша правда. Никогда не думал, что буду таким, но у меня тоже есть свои предубеждения. Мне жаль.

— Не нужно извиняться. Кто в этой стране свободен от каких-либо предубеждений? Даже мне становится не по себе и я думаю, не стоило ли мне пойти в ресторан, если я пойду поесть суши и увижу, как Белый человек режет рыбу.

Чжо Мин Джун начал смеяться. Когда он снова поднял Эллу, Грегори начал говорить.

— Твоя дочь?

— Нет, дочь коллеги.

— Она самый симпатичный ребенок, которого я видел за весь год.

— Большое спасибо.

Элла робко рассмеялась, когда ответила. Разговор длился недолго. Чж Мин Джун не хотел слишком их беспокоить. Пока они возвращались в свою комнату, Элла положила подбородок Мин Джуну на шею и заговорила грустным голосом.

— Я хочу, чтобы Минджун был моим отцом, а не дядей.

Чжо Мин Джун перестал двигаться, он хотел что-то сказать, но это была слишком тяжелая тема, чтобы сказать что-то, не подумав. Чжо Мин Джун медленно похлопал Эллу по спине, прежде чем наконец заговорить.

— Ты действительно хочешь увидеть своего отца?

— Да… Очень сильно.

— Дядя не может быть твоим отцом… но я могу любить тебя так же сильно, как и твой отец. Так что не грусти. Элла. Я и другие, мы все на твоей стороне. И все мы тебя очень любим.

Элла не ответила. Вместо этого она еще сильнее вцепилась в шею Мин Джуна.

Что происходит? Она была все тем же легким ребенком, что и раньше, но… теперь она была очень тяжелой в этот момент.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 194. Перед стартовой линией(часть 1)**

Как обычно, время плевать хотело на чьи-либо проблемы. До открытия «Остров Розы» оставалось меньше месяца. Конечно, клиентов еще не было, но атмосфера на кухне казалась более нервной, чем раньше.

А теперь Чжо Мин Джун хмурился, держа апельсин посреди рынка.

— Он ведь не хорошего качества? Похоже, он был бы менее сладким.

— Почему качество не могло быть хорошим… Да, это было менее сладко, чем обычно.

— Если ты продолжишь это делать, я пойду в магазин Труди Аджуммы.

— Ах, не будь таким. Это не такая уж большая разница. Они все еще довольно сладкие, хотя и есть небольшая разница.

— Эта небольшая разница может повлиять на все в приготовлении пищи. Так где же качественные? Или у тебя их нет?

— Сожалею. Я думаю, что поставщики не соблюдали температуру во время транспортировки.

Мужчина смущенно вздохнул. Затем он взглянул на Чо Минджун. На первый взгляд, даже ему, тому, кто продавал фрукты почти вечно, было трудно отличить разницу, но как он мог сказать, даже не попробовав их… он мог только щелкнуть языком. Чжо Мин Джун скрестил руки на груди и вздохнул.

— Тогда зачем принимать этот груз? Ты должен был просто отправить его обратно. Думаю, сегодня нет хороших. Я вернусь завтра.

— Подожди, по крайней мере, взгляни на другие товары.

— Я не планирую покупать в малых количествах. Эта карта не моя.

Чжо Мин Джун оставил разочарованного мужчину позади и обернулся. Майя и Джастин последовали за ним и начали говорить.

— Ты удивительный. Как можно отличить сладость, даже не попробовав ее?

— Мне тоже интересно, есть ли совет?

— Цвет и запах. Текстура тоже.

Конечно, система тоже была немного вовлечена, но носы Майи и Джастина были высоко подняты от высокомерия и гордости. Это имело смысл. Из четырех шеф-поваров они могли четко сказать, что Чжо Мин Джун был лучшим, по крайней мере, когда дело дошло до покупки ингредиентов. Мин Джун никогда не покупал плохие ингредиенты. Если вы купите десять луковиц, есть большая вероятность, что хотя бы одна из них окажется плохой, но Чжо Мин Джун проверил каждую из них.

Это даже привело к тому, что повара спросили, может ли Чо Минджун отвечать за закупку ингредиентов. Конечно, Чжо Мин Джун никак не мог это принять. Было непросто проснуться рано утром, чтобы купить продукты.

Но хотя это было нелегко, Майя и Джастин действительно ждали этого больше всего. Воздух раннего утра. Аромат множества фруктов и овощей в воздухе и все ингредиенты разного цвета были красивее, чем даже поле цветов. Но не они этого ждали. Конечно, все это помогало успокоить и прояснить их разум, но настоящее удовольствие было в другом. Это было весело…

— Посмотри туда. Повара из Песто Песто. После того, как шеф-повар Мин Джун сказал 'нет' апельсинам, они их тоже не покупают '.

— Повара из Глачер следуют за нами. Они пытаются понять, что мы не покупаем.

Это было оно. Конечно, они не следовали за Чо Минджуном, если шеф-повар или су-шеф выходили лично. Но когда на побегушках были обычные повара , следование за Чжо Мин Джуном было способом избежать проблем и найти только хорошие ингредиенты. Вы могли бы назвать это своего рода руководством по покупке ингредиентов.

Это имело смысл. Чжо Мин Джун сейчас был похож на знаменитость среди рыночных торговцев. Не потому, что у него был абсолютный вкус, и не потому, что он был шеф-поваром в Острове Розы. После того, как он смог определить состояние ингредиентов, которое не смогли сделать даже торговцы, проработавшие десятки лет, как он мог не прославиться?

Это было похоже на то, что он стал элитой мира поваров. Конечно, одной работы на Острове Розы было достаточно, чтобы назвать его элитой, но спокойное поведение и знания, не соответствующие его возрасту, позволяли окружающим испытывать чувство гордости. Почти до такой степени, что им нужно даже ходить стильно.

Как обычно, Джастин возвращался с рынка. Он заговорил взволнованным голосом.

— Когда мы ходим с вами по магазинам, это всегда легко и весело. Такое ощущение, что я гуляю со знаменитостью.

— Как повару может показаться трудным рынок? Вам не кажется, что вы находитесь в парке развлечений? Когда я вижу много качественных и интересных ингредиентов, мне кажется, что я в отпуске.

— Но в отличие от шеф-поваров и су-шефов, которые работают по очереди, я должен приходить каждый день. Независимо от того, насколько это что-то хорошее, вы устанете от этого, если будете делать это каждый день.

— Будет легче, когда ты избавишься от звания ученика.

Чжо Мин Джун послал ему теплый взгляд, как будто он понял, через что проходит Джастин. Он сам был учеником и учеником ужасного и извращенного человека. Вот почему он понимал, через что проходит Джастин. Если шеф-повар был самым загруженным человеком умственно, то ученик был самым занятым человеком физически. Они отвечали за всякую обычную работу.

Майя задумалась, глядя на то, как Мин Джун относился к Джастину. Хотя это отдел молекулярной кухни, на самом деле, она рада что стала ассистенткой Чжо Мин Джуна. Он был нежным, но не легкомысленным, суровым, но несложным. Его внимание всегда было сосредоточено на приготовлении пищи, и он не пытался научить ее чему-либо, кроме кулинарии.

Самое главное, он не относился ужасно к окружающим. Конечно, другие повара не сильно отличались, но можно было с уверенностью сказать, что Чжо Мин Джун очень заботился о ситуации другого человека. Дело дошло до того, что если бы она даже попыталась пожаловаться, другие повара остановили бы ее, сказав: «По крайней мере, вы помощник Мин Джуна».

Они должны были немедленно приступить к работе, как только вернулись на кухню. Многие люди думают только о задачах, связанных с машинами, когда думают о молекулярной кухне, но, по мнению Майи, больше времени было потрачено на специальные ингредиенты. Агар-Агар. Моногидрат декстрозы. Лецитин. Мальтодекстрин тапиоки и цитрат натрия. Такие ингредиенты.

Это также означало, что было потрачено много времени на проверку состояния теста или гелей, сделанных с использованием этих ингредиентов. Конечно, одно это не делало его особенно заняятым. Но вынимать подготовленные ингредиенты и готовить на них было нелегко, как для рук, так и для ума. Если сейчас это уже так сложно, что с ними будет, когда они действительно откроются.

Если они чему-то и научились во время подготовки к открытию, так это тому, что есть причина для разницы между шеф-поварами и поварами. Дело не только в их кулинарных способностях. Хотя шеф-повара тоже устали, они никогда не теряли концентрацию, пока готовили блюдо. Вы могли ясно видеть, как они уделяют все свое внимание блюду. Повара воодушевлялись, наблюдая за концентрацией шеф-поваров.

— Майя. Попробуй и скажи как на вкус.

Чжо Мин Джун держал блюдо перед Майей. Это была прозрачная лапша с белым порошком. А сверху были кориандр и лимонник.

— Что это?

— Это рисовая лапша в тайском стиле со сливками на телячьем бульоне. После этого его снова превращали в порошок и тушили. Конечно, он еще не закончен… но хотя бы скажи мне, что ты думаешь о вкусе.

— Почту за честь.

Казалось, она очень обеспокоена тем, что назвала это честью. Это имело смысл. Блюда молекулярной кухни Чжо Мин Джуна были очень… интересными. Почти потрясающе. Что означало…

— Вы не знаете, попадете ли вы в рай или в ад.

Майя плотно закрыла глаза и положила лапшу в рот. В тот момент, когда она откусила кусочек, ее закрытые глаза медленно открылись, и ее лицо было полно восхищения. Майя жевала лапшу, прежде чем проглотить ее и хлопнуть в ладоши.

— Боже. На самом деле это довольно вкусно. Это лучшее из того, что вы сделали за эти дни.

— Правда?

— Но… вкус бульона-порошка не кажется таким глубоким».

Чжо Мин Джун тяжело кивнул. В последнее время его интересовали бульоны. Была большая разница между западной и восточной кухней в бульонах. В то время как восточные народы, как правило, пили бульоны, в западной кухне они использовались больше в качестве ингредиента для супа или соуса демиглас.

Проблема заключалась в том, что оба были действительно сложными и требовали большого внимания. Соус демиглас и бульоны, они оба могут казаться очень простыми ингредиентами, но было непросто приготовить их правильно. Если взглянуть на корейские рестораны, где подают бульон и рис, то немало из них отдает всю свою жизнь созданию правильного вкуса бульона.

— У меня есть рецепт, но…

По всему Корейскому кварталу он посетил довольно много приличных ресторанов с бульоном и рисом. И Чжо Мин Джун знал все их рецепты бульонов. Проблема заключалась в том, что в большинстве бульонных и рисовых ресторанов сразу варилось большое количество говядины. Кроме того, у костра круглосуточно был кто-то, кто следил за тем, чтобы огонь не погас.

— Так вот куда тебя повело твое сердце.

Внезапно раздался голос. Это был Рафаэль. Он поднял вилку и скатал лапшу, прежде чем положить ее в рот.

Затем он кивнул и начал говорить.

— Вкус приятный, но глубины нет.

— Я думаю, это потому, что я не мог позволить бульону занять столько времени.

— Ты использовал бульон в порошках из магазина?

— Нет, я сделал его сам. Думаю, что ручная работа определенно будет лучше.

— Я не уверен. Я думаю, что было бы лучше использовать бульоны из магазина. На них нельзя смотреть свысока. Все продукты, поступающие с завода, могут казаться очень похожими, но есть немало и таких, в которых есть искренность создателя.

— Да, Я знаю. Однако… мне кажется, что клиенты, приезжающие сюда, предпочтут то, что мы создали вручную.

— Это правда. Тогда почему бы тебе не попробовать сделать его самому? Я позволю.

Как только Рафаэль сказал это, Чжо Мин Джун в замешательстве посмотрел на Рафаэля. Рафаэль улыбнулся, прежде чем продолжить говорить.

— Этот бульон. Сделайте его своими руками.

------------

— Мне было интересно, почему я не могу тебя видеть, но ты действительно делаешь такую сумасшедшую вещь?

Кайя посмотрела на Мин Джуна глазами, которые, казалось, называли его идиотом. Была ночь. На кухне было всего три человека. Чжо Мин Джун. Кайя. И Андерсон. Чжо Мин Джун улыбнулся, отвечая.

— Если честно, хотелось хоть раз попробовать. Медленная еда. Я никогда раньше не делал этого своими руками.

— Всему есть предел. Люди садятся на космический корабль не только потому, что хотят отправиться в космос.

— Ты не можешь сравнивать эти вещи.

— Ты действительно… В самом деле.

Кайя села на стойку. Андерсон начал хмуриться.

— Это моя столешница.

— Ой. Ну извини мою задницу.

Кайя спрыгнула и похлопала себя по заднице. Мин Джун вздохнул.

— Если ты собираешься так продожлать, можешь идти. Уже поздно.

— Ты можешь так говорить, но если я уйду, тебе будет одиноко.

— Есть ли человек, которому одиноко во время готовки?

Чжо Мин Джун небрежно ответил, снимая жир, который поднимался до верха бульона. Кайя высунула голову из-за его спины

— Запах свинины будет пропитывать кухню. Как долго нужно варить?

— 24 часа.

— И ты просто бьудешь стоять тут все это время? Ты навредишь себе.

— Ничего страшного, время от времени я буду делать перерыв на пару минут.

— Все эти страдания только ради того, чтобы приготовить суп.

— Почему же я чувствую дежавю.

Он рассмеялся. Пока Кайя массировала шею Мин Джуну, Андерсон заговорил.

— Готовить — это одно, но нам скоро нужно будет подписать договор на дом.

— Вы уже решили?

Чжо Мин Джун не сводил глаз с бульона, когда спросил. Было два варианта. Один был в Беверли-Хиллз, другой — в Западном Голливуде. Первый находился недалеко от Острова Розы, а второй — рядом с рестораном Кайи.

Кайя ответила.

— Мне нравится Беверли-Хиллз.

— Почему?

— В Голливуде слишком много сумасшедших.

Мин Джун понял, что Кайя пыталась сказать. В Голливуде собирались самые разные артисты до такой степени, что люди со стороны Голливуда, как правило, были довольно… странными. Андерсон начал говорить.

— Но в доме на Беверли-Хиллз… ты уже знаешь, верно? В нем есть только две спальни.

— Мы знаем.

Стоимость жилья на Беверли-Хиллз была довольно высокой. Трудно было найти трехкомнатную с их зарплатой. Это означало, что по крайней мере двое из троих должны будут делить главную спальню. Андерсон пожал плечами и продолжил.

— Тогда последний. Главная спальня. Кто там будет? Вы двое? Или Мин Джун и я?

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 195. Перед стартовой линией (часть 2)**

— А есть смысл в этом вопросе?

Кайя недоверчиво посмотрела на Андерсона. Андерсон усмехнулся в ответ.

— А что? И какой конечный ответ?

— Думаю…

— Стоп. Остановись.

Андерсон поднял руку. Затем он посмотрел на Чо Минджун, который стоял перед горшком.

— Вы оба ответите одновременно. Скажите вслух, кто, по вашему мнению, будет жить в комнате с Мин Джуном. Кайя, ты так уверена в этом ответе, давай посмотрим, думает ли твой парень так же.

— Ты думаешь, Мин Джун ответит иначе?

— Точно сказать не могу. Однако у каждого человека свои мысли.

Кайя посмотрела на Андерсона. Андерсон только начал ухмыляться, как будто издевался над ней. Его небрежный тон раздражал ее.

— Сделаем ставку? Ты можете отказаться, если не уверена.

— Я абсолютно уверена.

— Хорошо, что ставим?

Кайя на мгновение подумала об этом, прежде чем заговорить уверенным голосом.

— Еда. Нет. Посуда, мусор и уборка. Как насчет этого?

— Как долго?

— Пока мы живем вместе.

Хотя нельзя было сказать, что придавало Кайе такой уверенности, она смотрела на Андерсона конкурентным взглядом. Но, к сожалению, Чжо Мин Джун не мог даже понять, какой ответ собиралась дать Кайя. Скажет ли она, что для них двоих было правильно жить в одной комнате только потому, что они встречаются? Но они двое даже не спали вместе на одной кровати.

В то же время она не собиралась говорить, что для него естественно делить комнату с Андерсоном. Несмотря ни на что, они встречались. Если вы живете со своей девушкой и другом, разве не было бы странно делить комнату с другом, а не с девушкой?

В этот момент у него в голое было так много мыслей что она начинала болеть, даже придумать новый рецепт было легче чем разобраться в своих мыслях. Андерсон начал говорить.

— Я досчитаю до трех. Вы оба отвечаете одновременно. Если я живу в одной комнате с Мин Джуном, вилка, а если вы двое используете комнату вместе, ложку. Понятно?

— Да. Начинай.

Кайя сглотнула. Андерсон также нервно сжал кулак. Честно говоря, дело в удаче. Чью сторону Бог выберет? После минуты молчания Андерсон начал считать.

— Три. Два. Один!

— Ложка!

— Вилка!

Разные ответы. Чжо Мин Джун и Кайя посмотрели друг на друга. Кая обиженно смотрела на Мин Джуна, как будто спрашивая, как он мог так поступить. Чжо Мин Джун сказал «вилка», в то время как Кайя сказала «ложка». Чжо Мин Джун не осмелился посмотнреть ей в глаза.

— Невероятно. Что это… Мин Джун? Какой в этом смысл?

— Нет, это не… Я никогда не ожидал, что ты захочешь жить со мной в одной комнате.

— Разве это не очевидно? Мы что просто друзья? Мы пара! Разве не страннее использовать разные комнаты?

— Ах, мне нужно избавиться от пены в кастрюле.

— Так вот о чем ты думаешь прямо сейчас, да?

Чжо Мин Джун сделал вид, будто ничего не слышит, сосредоточившись на том, чтобы избавиться от пены, которая поднималась на поверхность бульона. Андерсон усмехнулся, прежде чем взглянуть на Кайю с холодной улыбкой.

— Большое спасибо. Посуда, уборка и даже мусор. Просто чудесно.

— Ты действительно собираешься заставить меня это сделать?

— Ты ведь не собираешься отказываться от обещания, которое дала? Хотя это твое дело. Не хочешь — не делай. Я и слова не скажу.

— Не говори, что я взяла свои слова назад еще до их исполнения . Ты знаешь, я хорошо умею драться.

— Прекрасно. Что ж, если ты не собираешься барть свои слова назад, это тоже хорошо. Я предоставляю это вам, мисс экономка.

Кайя подняла кулаки. Андерсон небрежно повернулся и пошел прочь.

— Я ухожу первым. Я слишком хочу спать.

— Предатель. Ты собираешься уйти и оставить нас?

— Я никогда не говорил ему варить бульон. Он решил сделать это сам.

Андерсон дал этот ответ перед тем, как выйти из кухни. Кайя начала надуваться, когда она перевернула стул и села.

— Мелкий ублюдок. Даже его будущая жена будет такой же мелочной.

— Разве он не делал это для нас? Давая нам немного побыть наедине друг с другом.

— Ха! Если кто-то и будет проводить время в одиночестве, разве это не я? Мистер Мин Джун предпочитает жить в комнате не со своей девушкой, а с Андерсоном.

— Зачем ты так? Ты же знаешь, что это не так.

— Нет, не знаю.

Кайя положила руки на спинку стула и опустила голову. Затем она начала грустно бормотать. Посуда, уборка, мусор… Чжо Мин Джун не выдержал и вздохнул, прежде чем сказать.

— Я буду помогать тебе. Так что не беспокойся об этом.

— Не надо. Я проиграла. Это моя ответственность.

— Как хочешь.

Чжо Мин Джун, не колеблясь ни секунды, ответил. Кайя смотрела ему в спину. Чжо Мин Джун даже не оглянулся, когда снова заговорил.

— Зачем так говорить, если ты собираешься вот так на меня смотреть?

— Что?. Откуда ты знаешь, что я свирепо смотрела?

— Ты думаешь, я не знаю Кайю Лотос?

— Ты не знал, какое решение я приму.

— Чего не знаю, того не знаю.

Чжо Мин Джун ответил естественно. Кайя начала ворчать.

— Всегда так хорошо говорит.

— Много людей не умеют говорить. Шеф-повар наполовину успешен, если он умеет говорить.

Кайя просто спокойно на него посмотрела. Он не готовил что-то потрясающее. Он просто варил бульон и старательно избавлялся от пены. Но по какой-то причине он при этом выглядел очень круто. Он выглядел прекрасно. И она завидовала. Кайя медленно начала говорить.

— Как думаешь, насколько я успешни. Как повар.

— Мы говорим об успехе, но никто из нас еще не достиг того уровня, чтобы наш путь считался успешным.

— Ты знаешь, о чем я. Я чувствую, что меня бросили. Вы все работаете на кухне, а я больше времени провожу в холле. Я просто показываю людям свое лицо, фотографируюсь с ними и раздаю автографы. Я также получаю комплименты за рецепты, в создании которых я почти не участвовала. Я чувствую себя аферисткой.

Руки Чжо Мин Джуна перестали двигаться. Но он не оглядывался. Если бы он захотел, он мог бы подойти и обнять ее, чтобы утешить. Но он этого не сделал. Он не мог этого сделать. Это было бы все равно, что подойти к простудному человеку и сказать: «Ты на самом деле не болен». Даже если это будет сложно… он должен быть тем, кто сделает укол. При необходимости ему придется отрезать гниющие концы. Чжо Мин Джун начал говорить. Его разум держал скальпель наготове.

— Кайя. Что тебя расстраивает? То, что нельзя стоять на кухне? Или что тебе придется прожить год марионеткой Великого Шефа?

— И то и другое.

— И почему же?

— Я уже говорила. Я сейчас ни шеф-повар, ни знаменитость. Просто нечто между ними. Другое дело, если бы я сделала шаг в мир развлечений, как Хлоя. Я правда сейчас ничто. Нет, сейчас я просто ничего не делаю. Я действительно ненавижу это.

Чжо Мин Джун тихонько поднял черпак. Он медленно выбросил пену на ковше в мусорное ведро. Затем он медленно начал говорить.

— Кайя. Ты гораздо лучше чем о себе думаешь. Ты сказала, что твой рецепт не идеален. Вот почему они должны были его изменить. Твоих способностей как шеф-повара не хватает. Их отсутствие — это нормально. Тогда как ты думаешь, что тебе следует делать прямо сейчас?

— Что ты имеешь в виду под тем, что я должна делать?

— Ты хочешь готовить. Тренируйте свои навыки. Исправляйте рецепты, исследуйте их и усердно работай, чтобы стать не просто шеф-поваром по имени, а настоящим шеф-поваром. Сделай кухню своей. Даже если тебе не удастся это сделать… все твои усилия принесут соответствующие результаты. Прямо сейчас ты стараешься изо всех сил?

Кайя не ответила. Она не могла ответить. Как сказал Чжо Мин Джун, она не стиснула зубы и не сделала все возможное. Чжо Мин Джун продолжил.

— Ты не станешь чемпионом, если не бросишь вызов действующему чемпиону. Кайя, если хочешь поворчать, сделай это после того, как бросишь вызов. Плачь после того, как проиграла. Тогда я тебя как следует утешу. Но не сейчас. Кайя. Мне не нравятся слезы, которые льются еще до того, как ты попыталась.

— Я не плакала.

— Тебе и не следует плакать.

Кайя встала со стула и обняла Мин Джуна сзади. Ее руки, проходившие под его подмышками, крепко сжали его грудь. Она тихо прошептала.

— Ты такой злой. Всегда такой суровый со мной.

— Тогда перестань вести себя как ребенок.

— Я еще ребенок. Я в подростковом возрасте.

— Мне нечего на это сказать».

Чжо Мин Джун поставил черпак и обернулся. Затем он поцеловал Кайю в губы и начал улыбаться.

— Как ты думаешь из меня вышел бы хороший учитель?

Кайя засмеялась.

— Я думаю, ты бы со временем бросил это дело и стал бы шеф-поваром.

----------

Ее тело было тяжелым. Она не могла быть уверена, дышит ли она или может даже пошевелить пальцами. Ей показалось, что она на мгновение открыла глаза, но ее веки были такими тяжелыми и снова закрывались. Когда она пришла в себя, мир снова погрузился во тьму.

Как только ей удалось выбраться из этого мира сна или паралича, первое, что предстало перед глазами Кайи, было круглое лицо. Элла смотрела на Кайю прямо перед собой. Кайя потерла глаза, когда начала потягиваться.

«Зевок» Элла… Что ты здесь делаешь?

Ее голос, который все еще был полусонным и звучал неправильно, просто медленно сорвался с ее уст. Элла фыркнула и откинула волосы назад. На ее груди была кукла Хлои, которую Хлоя подписала для нее.

— Потому что детский сад уже закончился!

— Детский сад? ОО кончается так рано? Еще утро.

— Еще не утро. Это траур[1]. Нет, утро.

Элла, сказавшая неправильное слово, быстро исправилась. Но Кайе не хватило роскоши думать, что Элла была милой или даже глупой. У нее было пустое выражение, когда она пыталась осознать то, что только что сказала Элла, прежде чем быстро достать свой смартфон из кармана. Однако экран не включился. Села батарея. Кайя нервно посмотрела на Эллу.

— Элла. У тебя есть телефон?

— У кого в детском саду есть телефон?

— Тогда ты знаешь сколько времени?

— Уже два часа.

Конечно, Элла говорила не о двух часах ночи. Кайя положила руку себе на лоб и вздохнула. Она опоздала. Поскольку она уже сильно опоздала, она даже не думала о том, чтобы торопиться. Слова Чжо Мин Джуна о том, что нужно стараться изо всех сил, все еще звенели в ее голове, но она сделала что-то подобное в первый же день.

Кайя медленно подняла свое тело с усталым выражением лица. Это действительно было слишком трудно не спать всю ночь. Она положила голову на стол, чтобы немного вздремнуть, так как же она проснулась на диване? Мин Джун уложил ее? Кайя посмотрела на Эллу.

— Что делает Мин Джун?

— Готовит.

— Готовит?

У Кайи было озабоченное лицо. Если она так устала, так как же он себя чувствует? Она не злилась на то, что он ее не разбудил. Она должна была проснуться сама.

Когда она вышла из офиса, где лежала, сладкий аромат бульона ударил ее в нос. Удивительно, но совсем не пахло жиром. Это могло быть нормально, потому что Мин Джун потратил столько усилий, чтобы избавиться от масла и пены… но она была еще более обеспокоена, зная, насколько усталым должно быть его тело.

— А, здравствуйте, шеф-повар Кайя.

— Да Здравствуйте.

Кайя ответила на приветствия поваров все еще напряженным выражением лица и сразу же направилась в зал. Чжо Мин Джун был там. Он начал улыбаться своим усталым лицом, когда увидел Кайю.

— О, Кайя. Ты встала?

— Ты совсем не спал?

— Не волнуйся. Это легче чем кажется. Ах, я уже связывался с вашим агентом. Я сказал, что ты плохо себя чувствуешь, поэтому тебе нужно отдохнуть.

— Это я то больна? Да ты вот-вот упадешь.

Голос Кайи звучал немного сердито. Наблюдая за Кайей, Рафаэль прошептал Джанет на ухо.

— Если слухи правдивы, то Мин Джуна собираются выпороть.

— У меня такое чувство, что все будет наоборот.

— Наоборот?

Вместо ответа Джанет просто оглянулась на Кайю и Джо Минджун. Рафаэль тоже повернулся к ним. Чжо Мин Джун мягко улыбнулся, усадив Кайю рядом с собой.

— Можешь поворчать позже, но сначала попробуйте это. Даже натощак не должно быть слишком тяжело. Я загустил бульон и положил внутрь завернутую в лазанью отварную говядину. Аромат был сделан из молотого мускатного ореха и небольшого количества каменной соли. Попробуй.

Видя, как его глаза блестят от ожидания, она не могла просто продолжать ворчать. Кайя открыла рот и съела предложенную еду. Интересный вкус. Если быть точным, то самым интересным была текстура. Он выглядел как твердый шар, но ощущался совсем по другому, не как желе. Его, вероятно, лучше всего описать как воду, которая каким-то образом сохраняла свою форму. Бульон нежно таял во рту, а жевательная резкость завернутой в лазанью говядины добавляла текстуры и пикантности.

Но самым сильным ароматом обладал бульон. Азиатский вкус смешался с лазаньей и говядиной, раскрывая все преимущества каждого ингредиента. Кайя даже забыла о своих заботах, когда выказала свое восхищение.

— Это, вероятно, могло бы войти в меню. Конечно, это потребует дополнительных корректировок, но это действительно хорошо.

— Сделать частью меню… Будет сложно. Я не смогу варить такой бульон каждый день.

— Тогда зачем ты его делал, если даже не можешь включить его в меню?

Чжо Мин Джун тихо усмехнулся, вместо того чтобы ответить. Кайя начала хмуриться.

— Что смешного?

— Забавно. Буквально вчера ты говорила, что я прилагаю усилия к чему-то бесполезному, но теперь ты разочарована тем, что я не могу добавить это в меню. Разве это не смешно?

Кайя спокойно переварила слова Минджуна. Не потому ли, что вчера они так много говорили? Его слова не казались такими легкими. Может быть, поэтому, но ее ответ был тяжелее обычного.

— Я надеюсь, что в наши отношения мы сможем вложить столько же сил как в этот бульон, а кипятить мы их будем гораздо дольше.

Чжо Мин Джун держал Кайю за руку.

— Будем варить, пока не кончится вода на земле, а наши тела не сломаются от усталости.

---------------------------------

[1] — morning — утро; moUrning — траур

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 196. Перед стартовой линией (часть 3)**

-Они снова за свое.

Вся кухня покачала головами и вздохнула. Это было действительно романтично, но как он мог сказать что-то такое пошлое перед всеми? Было бы не так плохо, если бы они просто демонстрировали какую-нибудь яркую публичную демонстрацию привязанности.

Майя посмотрела на Геррика. Она начала говорить встревоженным тоном.

— Эй, Геррик. Все ли азиатские мужчины такие?

— Я не знаю. Но корейские мужчины известны тем, что они самые глупые даже среди азиатов.

— Все ведь изменится, когда они поженятся, верно?

— Это не должно отличаться от любой национальности. Даже фильмы Мело сосредотачиваются только на жизни до брака. Обычно они не сосредотачиваются на жизни после брака. Они не могут этого сделать, потому что романтика умирает, когда вы выходите замуж. Когда вы женитесь, это становится семейной драмой. Семейные драмы больше сосредоточены на кризисе, спорах, извинениях и тому подобному.

Джанет начала говорить холодным голосом, услышав заявление Геррика.

— Я действительно хочу, чтобы они поженились быстро.

— Знаешь, это похоже на желание, наполненное злыми намерениями.

Геррик неловко рассмеялся, сказав это. Но Джанет, похоже, не смеялась. Андерсон, стоявший рядом с ней, заговорил с серьезным выражением лица.

— Это лучшее, что вы когда-либо говорили.

— Я всегда говорю хорошие вещи.

— Как скажешь.

Андерсон пожал плечами. Джанет на мгновение взглянула на Андерсона, прежде чем отвернуться. Затем она вздрогнула. Элла смотрела на нее глазами, полными негодования. Затем она начала бормотать слезливым голосом.

— Я не хочу этого видеть.

-----------------

— Это последний ящик с твоими вещами?

— Здесь немного. Всего несколько вещей.

Чо Минджун положил свой последний чемодан в машину и пожал плечами. В Калифорнии обычно стояла теплая погода, поэтому, за исключением нескольких строгих костюмов или тонких пальто, в основном была летняя одежда.

Он посмотрел назад. Солнце освещало дом. Вмятины на ярко-пурпурном заборе выдавали его возраст, а длинный дымоход с одной стороны стены выглядел так, будто скоро упадет. Чо Минджун начал грустно пробормотать.

— Мне даже немного грустно, что я уезжаю.

— Было бы странно, если бы тебе не было грустно, покидая такой красивый дом, как этот.

— У тебя тоже хороший дом, почему же ты не грустишь? '

— Какая разница, хороший ли дом? Там живут два призрака.

— Называть своих родителей призраками, это немного… слишком.

— Тогда попробуй с ними разобраться. Даже ты скажешь, что они слишком влезают в жизнь. Твои родители милые, поэтому тебе не понять.

Чжо Мин Джун молча приподнял брови, прежде чем снова их опустить. Не то чтобы Андерсон ошибался. Родители Чжо Мин Джуна определенно сильно отличались от родителей Андерсона, но…

— Амелия, похоже, разрыдалась, когда ты собирался.

— Моя задница сейчас расплачется.

Андерсон ответил с горечью. Рэйчел, которая наблюдала за ними двумя, медленно начала говорить.

— Амелия ведет себя жестко, она и внутри жесткая.

— Я не понимаю вашего заявления. Разве это не должно быть снаружи жестким, а внутри слабым?

— Даже таким сильным женщинам, как она, будет трудно, когда ее ребенок уйдет. Особенно, когда это сын, которого она держит рядом с собой больше двадцати лет.

— Она не из тех, кто хоть немного обнимет…

Андерсон начал возражать, прежде чем взгляд Рэйчел заставил его остановиться. Чжо Мин Джун начал думать, смотря на Рэйчел. У Рэйчел и Дэниела никогда не было детей или они их потеряли? Обычно у вас, вероятно, будет один или два ребенка после такого долгого времени вместе, но он мог только удивляться этому, поскольку никто никогда не упоминал эту тему.

Конечно, он не был настолько груб, чтобы спросить ее сам. То, что ему было любопытно, не означало, что он имел право знать об этом. Это ее личная жизнь. Если только она не поднимет этот вопрос первой, у него не было ни причины, ни права спрашивать. На лице Рэйчел была печальная улыбка, когда она повернулась, чтобы посмотреть на Чжо Мин Джуна.

— Вот ты и уезжаешь.

— Мне понравилось проводить здесь время. Я никогда в жизни не ел дома такой вкусной еды.

-боже, Кайе будет грустно, если ты скажешь что-то подобное.

— Я не думаю, что Кайя когда-либо готовила для меня дома.

— А в будущем?

Это был озорной вопрос. Чжо Мин Джун смущенно перевел взгляд. Рэйчел продолжала говорить немного серьезным голосом.

— Иногда бывают моменты, когда нужно крепко за что-то ухватиться, вместо того, чтобы отступать. Считай меня за старую каргу, которая придирается к вам, но именно этого хотят женщины от мужчины. Они хотят, чтобы кто-то их крепко держал.

— Учитель, у вас было также?

— Хотя я много раз слышал, что у меня сильная личность, я все же не мужчина. Мужчинам нужен мир, а женщинам нужен мужчина, у которого есть мир. И когда они уверены, что у них есть такой человек, пора этому человеку сосредоточиться на них. Женщина, которая не получает такой любви… становится легко подвергнуть сомнению саму любовь.

Он мог понять, что говорила Рэйчел. У Чжо Мин Джуна были задумчивые глаза, когда он кивнул. Затем он осторожно начал говорить.

— Но разве я уже не уделял ей много внимания?

— Ты был мягок. Иногда хорошо быть немного настойчивым. Подумай об этом. Если бы у тебя появился друг, но они всегда были с тобой официальны, тебе было бы комфортно с этим другом?

— Я думаю, это будет немного сложно.

Чжо Мин Джун ответил не очень уверенным голосом. Рэйчел начала улыбаться. Затем она медленно похлопала его по плечу, продолжая.

— Ты умный ребенок. Я знаю, что ты понял то, что я пыталась сказать. На этом я закончу свои ворчания. Ты же не думаешь, что я скучная старушка?

— Учитель, мне не было бы скучно, даже если бы вы читали передо мной энциклопедию.

— Попытка лести.

— Разве такая очевидная лесть не лучше, чем скрытая?

— Я действительно не могу решить, медведь ты или лисица.

Рэйчел начала улыбаться, думая, что она ничего не может поделать с этим нарушителем спокойствия. Чжо Мин Джун ответил мягким голосом.

— Большое спасибо, учитель. Странно говорить что-то подобное. Я не выхожу из кухни. Я просто выхожу из дома.

— Иди сюда.

Рэйчел открыла руки. Чжо Мин Джун осторожно подошел к ней и обнял. Рэйчел снова похлопала Мин Джуна по спине.

— Ты был мне как сын. Ты и дальше будешь для меня как сын. Если вы когда-нибудь будете скучать по семье, приходите в любое время.

Чжо Мин Джуну пришла в голову мысль, как только он это услышал. У него была семья в Корее и девушка в лице Кайи. Но у Рэйчел никого не осталось.

Конечно, верный Исаак был рядом с ней, но… его сердце начало давить на то, что человеком, тоскующим по семье, скорее всего, будет Рэйчел.

Чжо Мин Джун крепче обнял Рэйчел. Это была не просто сила в тех руках, которые обнимали ее. Было чувство извинения за отъезд и своего рода любовь. Могла ли Рэйчел это почувствовать? Он не мог сказать. Мин Джун тихо прошептал.

— Не думайте обо мне как о ребенке, который похож на сына. Просто относись ко мне как к своему сыну. Когда вы обнимете меня, я обниму в ответ.

— Ты пытаешься меня утешить?

— Утешать может не только психолог.

Рэйчел слегка оттолкнула Мин Джуна. Ее морщинистое лицо выглядело слегка нервным. Рэйчел фальшиво кашлянула, когда начала говорить.

— Иди уже. Ты взял отпуск, чтобы переехать, не трать его на болтовню со мной.

— Времени отпуска недостаточно, чтобы поболтать с тобой, учитель.

— Хитрый лис.

Улыбка Рэйчел, казалось, говорила, что она ничего не может с ним поделать. Для кого-то такие глупые реплики так небрежно и так честно, без каких-либо скрытых амбиций… неудивительно, что Кайя влюбилась в такого человека. Нет, независимо от того, мужчина он или женщина, его честная личность была бы чем-то любопытным.

— Это хорошое качество.

Можно было приготовить хорошую еду, не обладая хорошим характером. Даже если блюдо отражает чувства шеф-повара, не так много людей могли прочитать чувства в блюде.

Но в конце концов, кухня, которой управляет такой человек, столкнется с проблемами. Если вы не будете ухаживать за полостью, потому что она не болит, в конечном итоге вам придется лечить зубы, потому что повреждение будут ухудшаться. По крайней мере, Чжо Мин Джун никогда не попадет в такую ситуацию. Нет, у него не только не будет проблем, но и его личность принесет ему много преимуществ. Его теплый характер будет обнимать его кухонную семью, а такая кухня еще сильнее обнимет клиентов.

— Я сообщу, как только мы приедем!

— То место не так уж далеко. Просто отдохни. Это приказ от твоего шеф-повара.

— Есть!

Чжо Мин Джун отсалютовал, прежде чем сесть в машину. Рэйчел, которая улыбалась, глядя, как машина уезжает, медленно обернулась. Всего мгновение назад он был полон голосов, но теперь стало совершенно тихо.

Не было слышно ни ветра, ни щебетания птиц и насекомых, ни даже двигателей машин. Рэйчел уставилась на свой дом. Почему этот дом, который, казалось, возник из сказки, казался таким далеким? '

— Станет намного тише.

Она так и не смогла зайти.

-------------

Дом, в который они втроем переезжали, находился на окраине Беверли-Хиллз. Вокруг улицы было посажено много высоких деревьев, и много автомобилей было припарковано на улице перед домом.

И одним из этих автомобилей был грузовик. Когда Чжо Мин Джун затащил свой чемодан в дом, Кайя, которая вытирала пыль в доме, посмотрела на них.

— Ты забрал все вещи?

— Да, вот они.

Красиво и просто.

Кайя кивнула. Мебель, которую они заказали заранее, уже доставлена и ждет их. Чжо Мин Джун вздохнул и плюхнулся на диван. Кайя начала хмуриться.

— Ты собираешься отдыхать, как только приехал? Ты знаешь, сколько вещей нам нужно сделать прямо сейчас?

— Разве уборка не твоя ответственность?

— Значит, вы не собираешься сотрудничать, да?

Кайя резко посмотрела на Чжо Мин Джун. Мин джун схватил Кайю за запястье, которое держало тряпку, и притянул к себе.

Кайя была удивлена и как бы упала на колени Мин джуна, когда она повернулась и продолжала смотреть.

— Что ты пытаешься сделать?

— Давайте немного отдохнем. Сейчас у меня в голове немного шумно.

— Что-то случилось?

Чжо Мин Джун вместо ответа крепко обнял Кайю. Кайя начала извиваться, как будто ей было неудобно.

— Если хочешь обнять меня, обними меня как следует. Эта поза слишком сильно давит мне на спину.

— Учитель Рэйчел говорила мне, что иногда мне нужно вести себя как плохиш.

— Я не думаю, что она имела в виду это.

Чжо Мин Джун ухмыльнулся, отпуская Кайю. Кайя встала и потянулась перед тем, как ее глаза мгновенно посмотрели на колени Мин Джуна и свободное место рядом с ним.

В конце концов, она выбрала оба варианта. Одна ее часть сидела на диване, а другая на бедре Минджуна. Чжо Мин Джун сказал.

— Ты сказала мне обнять тебя как следует, но ты даже не можешь нормально сесть.

— Я прочитала в Интернете, что если вы хотите поддерживать успешные отношения, не отдавайте все свое сердце и тело, отдайте половину. Вот почему… почему у тебя такое лицо?

— Я как раз думала об Учителе Рэйчел. О том, что она живет в этом большом доме одна, это… грустно.

— Ты можешь часто навещать ее. Кроме того, вы работаете в одном ресторане.

— Но дом другой. Ей нужен кто-то, кто бы поприветствовал ее, когда она возвращается домой…

— А Исаак?

— Я не уверен, чувствуют ли они себя семьей.

— Не думай о вещах, на которые не можешь ответить, и заходи внутрь. Я закончил убирать вашу комнату.

Кайя поцеловала Мин Джуна в щеку, когда она встала. В конце концов, Кайя и Чжо Мин Джун собирались делить главную спальню. Даже если он не показывал это визуально, Чжо Мин Джун также предпочитал делить комнату с Кайей, а не с Андерсоном. Пока Кайя не возражала, не было причин использовать разные комнаты.

Но они не собирались делить постель. В частности, в комнате было две кровати, расстояние между которыми было достаточно, чтобы между ними поместилась лампа. Кая легла на кровать и посмотрела на Мин Джуна.

— Ты тоже ложись.

— Сейчас?

— Тогда ты собираешься лечь завтра?

Чжо Мин Джун на мгновение задумался. Он все еще был одет в верхнюю одежду[1]. Но вместо того, чтобы оправдываться и рассердить Кайю, было бы лучше просто выстирать его одеяло как следует позже.

Когда он лег, Кайя заговорила.

Руку.

— Я что похож на собаку?

Хотя Чжо Мин Джун и сказал это, он все же протянул ей руку. Кайя взяла его за руку и начала удовлетворенно смеяться.

— Мы будем так спать каждый день.

— А в чем посыл.

— Даже если наши отношения улучшатся, мы будем так держать руки во сне. Не только когда мы спим. Куда бы мы ни пошли, что бы мы ни делали, мы будем всегда держаться за руки.

— Даже в туалете?

— Перестань портить момент.

Кайя впилась взглядом в ладонь Минджуна и ущипнула его. Это не больно. Чжо Мин Джун начал говорить.

— Ты помншь наше обещание во время Великого Шефа?

— Какое обещание?

— Завтрак и обед. Я сказал, что буду делать это за тебя, пока ты не проиграешь в соревновании.

Чжо Мин Джун все еще лежал, повернув голову. Кайя уже смотрела на него. Когда их взгляды встретились, он продолжил говорить.

— Но в итоге ты победила, а значит не проиграешь никогда.

Кайя не ответила. Чжо Мин Джун серьезно посмотрел ей в глаза. Затем он начал шептать, как будто шутил.

— Эту руку, которую ты держишь, ты больше никогда не сможешь отпустить.

----------------------------

[1] — Корейцы и большинство азиатов, как правило, переодеваются по возвращении домой, потому что они не хотят пачкать дом, сидя в одежде, которая использовалась для сидения в общественном транспорте и т. д.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 197. Обслуживание 36 людей (часть 1)**

Когда брак и сожительство романтизировали, у них стала появляться одна общая черта. Просыпаясь утром под щебетание птиц и солнечный свет, проникающий в окно. Когда вы морщитесь от сонливости и открываете глаза, вы видите прекрасное лицо вашего нежно спящего партнера.

И Кайя в данный момент находилась в середине этого романтического момента. Было раннее утро. Туман еще не рассеялся, поэтому солнечный свет был не таким ярким. Птицы тоже еще не чирикали. Единственное, что присутствовало, это сонливость, из-за которой она чувствовала тяжесть, и вид Чжо Мин Джуна сбоку, который она едва могла разглядеть своими тяжелыми веками. Он был на расстоянии двух рук от нее.

-что же делать?

Закрыть глаза от сонливости или продолжить смотреть на Чжо Мин Джуна. После того, как она некоторое время обдумывала это трудное решение, ее веки начали дрожать, прежде чем закрыться. На мгновение погрузившись в сон, Кайя еще раз глубоко вздохнула и потянулась к тумбочке рядом с ней. Она взяла свой смартфон.

6:57 утра. Ее будильник был установлен на 7 утра. Обычно она выключала будильник и снова ложилась спать, должна ли она радоваться тому, что теперь она может заставить себя едва просыпаться еще до того, как зазвонит будильник?

Она подумала, просто оставаться на месте, пока не сработает будильник, но в конце концов Кайя выключила будильник и встала. Она не хотела беспокоить сон Мин Джуна. Кайя подошла к его кровати и встала на колени, вытянув голову, как кошка, и посмотрела вниз на лицо Мин Джуна. Улыбка начала формироваться на ее усталом лице.

— Так мирно спит.

У некоторых людей странные выражения лиц во время сна, но Мин Джун спал так же спокойно и нежно, как и обычно. Даже одеяло на нем не было в беспорядке. Он действительно был невозможно идеальным парнем. Но, возможно, именно поэтому он понравился ей еще больше.

Кайя протянула палец и ткнула Мин Джуна в щеку. Ей очень понравилось ощущение его упругой щеки. Если бы могла, она бы, наверное, прикасалась к нему весь день.

Но у нее не было так много времени. Кайя поцеловала Чжо Мин Джуна в губы и встала. Пришло время как обычно готовиться к работе.

День Кайи начался с приготовления завтрака. Кайя также должна была приготовить обед в соответствии с двумя условиями их контракта, но это было невозможно. Им двоим не удавалось быть вместе во время обеда. Единственное, что она могла реально сделать, это приготовить завтрак, поэтому Кайя вложила все свое сердце в приготовление завтрака.

— Хм. Он хорошо забродил.

Кайя открыла крышку кастрюли, чтобы заглянуть внутрь, прежде чем удовлетворенно кивнуть головой. Внутри котелка был доенджанг чжигаэ[1]. Вчера она сварила его и дала остыть, чтобы усилить вкус. Кайя поставила кастрюлю на плиту и поставила на слабый огонь, прежде чем начать мыть рис.

Она не включала воду из-под крана, даже когда мыла рис. Вкус риса будет совершенно разным в зависимости от того, какую воду вы использовали для первого полоскания. Кайя использовала медленно текущую фильтрованную воду для всех трех полосканий риса. Работы было много, но она не возражала. Ее любимым занятием была кулинария, а ее любимым человеком был Чжо Мин Джун.

Остальная еда, кроме доенджанг чжигаэ и риса, были сушеными гарнирами, которые можно было сразу же взять. Была только одна вещь, которую она сделала самостоятельно. Но это было непростое блюдо. Биск-пюре из креветок и морской окунь на пару с креветками. Это было немного западно для корейского завтрака, но она не думала, что вкусы будут противоречить друг другу.

— Ты такая громкая даже по утрам.

Она могла слышать, как кто-то цокает языком позади нее. Ей даже не нужно было поворачиваться. Кайя ответила грубым голосом.

— Не нравится, не ешь. Я подумала, что могу сделать кое-что для тебя, пока делаю завтрак для Минджуна, но ты сам видимо этого не хочешь.

— Я сказал, что ты громкая, но никогда не говорил, что мне это не нравится.

— Тогда заткнулся, сел и начал ждать. Не действуй мне на нервы.

Кайя резко ответила. Андерсон был расстроен, но Кайя сейчас была с ножом в руке. Он просто внутренне вздохнул, когда начал говорить.

— Кажется, ты почти закончила. Может, разбудить Мин Джуна?

— Нет, дай ему поспать еще несколько минут. Я разбужу его сама и знай что я убью тебя, если ты разбудишь его. Я серьезно.

Мгновение спустя Кая сняла фартук и начала говорить.

— Накрой стол. Я пойду разбужу Мин Джуна.

Чжо Мин Джун все еще спал, хотя было почти 8 утра. Оно и понятно, в последнее время Мин Джун много дней изучал рецепты до поздней ночи. Однако теперь, когда у него был собственный дом. он мог немного расслабиться.

Она чувствовала себя виноватой, но ей пришлось его разбудить. Кайя поцеловала Мин Джуна в губы. Она не отпускала кго губы, пока у Мин Джуна не кончился воздух. В конце концов, тело Мин Джуна начало трястись, когда он медленно поднял голову.

— Что делаешь?

— Бужу тебя.

— Какой интересный способ.

Чжо Мин Джун улыбнулся и обнял Кайю. Кайя начала что-то говорить.

— Я приготовила завтрак.

— Всего 1 минуту. Нет, 1 минута 30 секунд.

— Ты такой скряга, даже когда дело касается продления времени.

Кайя недоверчиво посмотрела на Мин Джуна, прежде чем рассмеяться. Андерсон посмотрел на них из кухни, прежде чем успокоиться. Он покинул дом своих родителей, чтобы перестать слушать их мнение о том что для него лучше, но эти двое были ужасными соседями по комнате по-другому.

В спальне их ласковые действия не закончились. Чжо Мин Джун ярко улыбнулся и выразил свое восхищение, как только сел.

— Вот это да! Доенджанг чжигаэ и рис. Это действительно корейский завтрак.

— Я уверена, что ты скучаешь по дому. Было бы здорово, если бы ты начал свое утро знакомым образом, живя за границей. Люди на нашем рынке были такими же. Некоторые из них даже останутся здесь нелегально и не вернутся на родину, но всегда хотели поесть как дома.

— Есть две вещи, которые разделяют страны. Люди и еда.

— Так что позаботьтесь о себе. Ты хорошо ешь на обед в ресторане? Нет, я уверена, ты сейчас хорошо кушаешь. Как ты думаешь, что будет после открытия?

— Я уверен, что к тому времени еще буду хорошо есть. Конечно, у учеников может не быть времени, потому что им нужно подготовить ингредиенты и приготовить что-то в промежуток времени, но я шеф-повар. Тем-более…

Чжо Мин Джун продолжил немного горько.

— Учитель Рейчел очень заботится о здоровье рабочих. У нее был как хороший так и плохой опыт на кухне. Она точно не хочет снова испытывать ничего подобного.

— Я уверена, что было бы ужасно испытать нечто подобное. Так что позаботьтесь о себе. Обещаешь?

— Хочу сказать что в последнии дни ты выглядишь намного худее.

— Эй. Может помолчите, пока мы едим? Кайя, разве не ты говорила, что нам нужно сосредоточиться на еде в тот раз?

Андерсон заговорил, как будто он был измучен. Кайя подняла глаза, чтобы сверкнуть, когда она ответила.

— Заткнись. Тебе бесплатно дают еду, ленивый ублюдок.Ты не имеешь права и слова вставить. Кроме того, в прошлый раз было потрясающее блюдо, на котором нужно было сосредоточиться. А это блюдо не того уровня.

— Почему нет? Мне эта еда нравится больше чем та.

Кайя начала улыбаться словам Чжо Мин Джуна. Андерсон покачал головой.

— Влюбленные психи.

-------------

В тот день на Острове Розы было больше людей, чем обычно. И не только потому, что присутствовали их недавно нанятые официанты и сомелье. Мало того. что вокруг кухни и холла стояли камеры, так еще и вокруг ходили операторы с камерами размером с маленьких детей.

Они делали спец-выпуск на Острове Розы. Красиво украшенная главная ветвь, которая жила в воспоминаниях стариков и фантазиях молодых. Возможность сделать спец-выпуск в таком месте была привлекательной темой для всех СМИ. Это также пошло на пользу Острову Розы, поскольку съемки были запланированы только до дня открытия, а значит они не будут мешать готовить.

Но операторы и персонал попали в неожиданную ситуацию. После приготовления каждого блюда шеф-повара и готовящие повара направились к персоналу и попросили их попробовать его. Сначала они с радостью съели ее, взволнованные тем, что смогут съесть такую роскошную еду бесплатно, но это крещение пищей не прекратилось. Полицейский рядом с Чжо Мин Джуном заговорил.

— Ты так усердно работаешь, хотя ресторан еще даже не открылся.

— Мы ведь не можем проверить нашу командную работу на клиентах.

— Значит, наши сотрудники стали вашими подопытными кроликами?

Чжо Мин Джун избегал взгляда полицейского. Полицейский усмехнулся, прежде чем снова заговорить.

— Я слышал о тебе от Мартина. Он сказал, что когда готовишь, ты становишься совершенно другим человеком.

— Такое бывает, но не всегда, иначе я бы уже сошел с ума. О, может быть, Мартин назвал меня сумасшедшим?

Полицейский осторожно кивнул головой. Увидев, что Чжо Мин Джун вздохнул, он быстро добавил.

— Не думай что он назвал тебя сумашедшим, он сказал, что ты на золотой середине между любовью и безумием.

— Даже если по его словам я нашел золотую середину, это не меняет того что он назвал меня сумасшедшим.

— Он прав. Ты сумасшедший.

Джанет, которая шла к холодильнику, небрежно сказала это, проходя мимо. Чжо Мин Джун посмотрел на Джанет с пустым выражением лица, прежде чем повернуться и посмотреть в глаза полицейскому. Полицейский пожал плечами.

— Похоже это твой оффициальный титул?

— Пожалуйста, избавьте меня от него.

Чжо Мин Джун коротко ответил, прежде чем снова сосредоточиться на своей кулинарии. Полицейский посмотрел на сосредоточенного Мин Джуна, а также на официантов, практикующих свою службу на кухне и в холле. Все казались очень хорошо подготовленными.

— Они вроде сказали, что меню меняется каждые 15 дней.

Идея блюда Чо Минджуна — подавать воздух в сыр моцарелла, чтобы он взорвался, как воздушный шар, была довольно свежей. Создавая такое новое меню каждые пятнадцать дней… любой нормальный человек, вероятно, почувствовал бы, что его голова вот-вот взорвется.

— Хотя поскольку это легендарный ресторан, все возможно.

Даже чрезвычайно гордые повара известных ресторанов не могли вести себя так перед Рэйчел Роуз. Не потому ли, что это кухня такого человека? Или это потому, что она выбирала только лучших из лучших? Все повара на кухне казались чрезвычайно опытными.

Ничто не мешало им готовить, и ничто не волновало их. Все блюда, которые они готовили, были произведениями искусства. Хотя они готовили одни и те же блюда снова и снова, это на самом деле было даже труднее, чем готовить разные блюда. Было легко успокоиться, повторяя одно и то же снова и снова. Тот факт, что они могли поддерживать одинаковое качество для каждого блюда, свидетельствовал о том, что они и так уже сделали достаточно, как повара.

— Я слышал, что Мин Джун изучает молекулярную кухню всего пару месяцев.

Проучившись всего пару месяцев, он казалось ужестал частью сприцов, жидкостей и порошков. Было ли легче готовить блюда, требующие видимой точности? Хотя полицейский не был экспертом, он встречал много опытных поваров, работая в качестве полицейского. Он мог сказать, что движения рук Мин Джуна казались такими же естественными, как и у некоторых из этих экспертов.

— Помню, как Мартин говорил, что, будучи директором, он должен был сосредоточиться на абсолютном вкусе Мин Джуна, но, как покупатель, вы не могли не трепетать перед его способностями.

Реально говоря, невозможно разделить их на две части. Абсолютный вкус был частью способностей Мин Джуна. Это заставило полицейского вспомнить разговор с Мартином.

— Ты знаешь, что самое удивительное в создании этого сериала? Вначале Мин Джун был не очень талантливым поваром.

— Но ему удалось дотянуть до третьего места, не так ли? Зная тебя, я сомневаюсь, что ты попросил подтолкнуть его вперед ради его абсолютного вкуса. Нет, даже если бы это было так, судьи бы никогда так не сделали. Что же случилось? Ему просто повезло?

— Думаешь он зашел бы так далеко только благодаря везению? Его навыки выросли.

— Может ли кто-то расти так быстро?

— Я уверен, что техника улучшается медленно. Но его интуиция в еде пугающе возросла. Нет, если быть более конкретным, он впитал кулинарные стили всех окружающих. Если вы присмотритесь, то среди блюд, которые Мин Джун приготовил во второй половине шоу, было много блюд, которые пробовали другие участники. Вот как сильно он был впечатлен.

— Так что ты хочешь сказать?

Поскольку полицейский не смог вынести разочарования и спросил, Мартин ответил именно так.

— Он станет совершенно другим человеком в зависимости от того, кто его окружает. Если он пойдет на кухню хорошего шеф-повара, он поглотит все все доступные знания. Когда дело доходит до изучения чего-то, он сосредоточен на этом лучше кого-либо мире.

И этот Чжо Мин Джун сейчас был на кухне Рэйчел. Кухня человека, известного как величайший повар в мире. Полицейский начал думать про себя.

— Мин Джун, пожалуйста, покажи нам. Пожалуйста, покажи мне свой рост и…

------------------------

[1] — Корейское тушеное мясо из ферментированной соевой пасты

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 198. Обслуживание 36 людей (часть 2)**

-Г-н. Пабо.

Неожиданный голос вернул полицейского Пабо к реальности. Пабо огляделся. Рэйчел смотрела на него.

— Да?

— Они скоро прибудут.

— Ах. Понял. Большое спасибо. Съемочная группа. Сюда!

Пабо вышел из кухни и кивнул своему персоналу. Чжо Мин Джун в замешательстве посмотрел на Рэйчел.

— Кто идет?

— Ты скоро узнаешь.

Рэйчел только улыбнулась и ничего не ответила. Он задавался вопросом, сможет ли он вытянуть из нее ответ, если он продолжит спрашивать, но… Чжо Мин Джун не хотел проверять свою теорию. Его это не особо интересовало. Если их пригласила Рэйчел, они будут либо эпикурейцами, либо поварами. И кто бы это ни был, они обязательно были довольно известными. По крайней мере, он так думал.

Но гость, прибывший через час, не оправдал ожиданий Чжо Мин Джуна. Если быть точным, все гости во множественном числе превзошли ожидания Мин Джуна.

Их было 36 человек.

-----------

LAX. Стоянка международного аэропорта Лос-Анджелеса, как обычно, была забита автобусами. Гости Рэйчел ехали на одном из этих автобусов. Обычный автобус, в котором нет ничего уникального. Никаких особых украшений или чего-то подобного, на первый взгляд, это было похоже на автобус, набитый туристами.

Естественно, кое-кого не устроила рассадка. Женщина с вьющимися рыжими волосами была одним из таких людей. Она вздохнула и покачала головой.

— Великий Шеф получает самолет для приглашенных шеф-поваров.

— Дебра. Это великий повар. То, что они снимают сейчас, больше похоже на документальный фильм. Кроме того, поварами в этом самолете были шеф-повар Рэйчел и шеф-повар Сергей. Эти двое заслуживают чего-то подобного.

Ответил Дэйв, шеф-повар первого трехзвездочного ресторана, который когда-либо посетил Чжо Мин Джун, одного из филиалов «Остров Розы». Женщина по имени Дебра, которую ругал Дэйв, просто слабо ударилась лбом об окно, когда она ответила.

— Я не знаю. Конечно, нам многого не хватает по сравнению с Учителем Рэйчел или Сергеем, этим дурацким стариком, но… подумайте об общем количестве звезд, которые у всех нас здесь вместе. Если бы не тот факт, что многие из них открывали рестораны за пределами области, поддерживаемой гидом Мишлен, мы, вероятно, получили бы вместе около 100 звезд.

— Уверена? Чтобы было 100 звезд, большинству из нас нужно было бы иметь три звезды. У тебя самой есть только одна звезда.

— Это немного обидно.

Дебра нахмурилась, когда она отвернулась, ей нечего было сказать. Дэйв оглядел автобус. Внутри этого автобуса, вмещавшего чуть более 40 человек, на данный момент находилось чуть менее 30 человек. Дэйв хмыкнул и начал гладить подбородок.

— Они опоздали.

— Было бы странно, если бы все приехали в одно и то же время, мы ведь живем на разных концах света.

— Сколько времени прошло с тех пор, как мы все собирались вместе?

— Точно сказать не могу. Все что могу сказать, это то, что прошло как минимум десять лет. Одно дело только мы в Соединенных Штатах, но когда люди едут со всего мира… учитель Рэйчел действительно является нашей центральной точкой.

-"Остров Розы«… одна мысль о том, что это имя стоит позади меня, сводит мое сердце с ума.

— Меня больше ни что не волнует. Я просто счастлива, что учитель снова готовит.

У Дебры было пустое выражение, когда она с ностальгией думала о прошлом, прежде чем улыбнуться. Это было в тот момент. В разговор вмешался хриплый, но слабый голос.

— Знаете ли какой ходит слух?

Говорил крепко сложенный белый мужчина с бритой головой. Дэйв оглянулся и спросил.

— О каком слухе вы говорите?

— Я слышал, что учитель планирует взять этого ребенка, Чжо Мин Джуна, своим преемником.

Это заявление заставило замолчать весь автобус. Это была довольно деликатная тема для обсуждения. Дэйв скрестил руки и застонал. Затем он тихо ответил.

— Филипп. Это не то, что нам нужно обсуждать.

— А что? Мы все ученики. Мы тоже солдаты Острова Розы. Если мы собираемся получить нового генерала… мы должны хотя бы высказать свое мнение.

— Дело не в том, что я не понимаю, что ты пытаешься сказать. Она может неправильно о нас подумать, если мы будем основывать свои мысли на слухах.

— Я не хочу, чтобы она ошибалась. Но вы не можете не проявить любопытство к этому. Если учитель действительно надеется на этого маленького ребенка, или нет… Дэйв. ты встречался с ним раньше. Какой он?

Дебра, как и все другие повара, внимательно следившие за их разговором, прислушалась к вопросу Филиппа. Дэйв нахмурился после того, как почувствовал себя обремененным, прежде чем начать бормотать, как будто он глубоко задумался.

— Я не совсем уверен. Все, что он сделал, это попробовал мою еду и мгновенно выяснил мой рецепт. Что я точно знаю, так это то, что у него абсолютный вкус. Если все вы помните учителя Даниэля, вы очень хорошо знаете, что означает талантливый язык.

— У него действительно абсолютный вкус? Это не было сфабриковано или преувеличено?

— Если бы это было так, учитель ни за что не взяла бы его под свое крыло.

— Думаю, это правда.

Дебра кивнула. Безупречный вкус. И хотя это были всего лишь подозрения, потенциальный преемнк Рэйчел. У Чжо Мин Джуна было несколько причудливых титулов. И последнее название имело еще большее значение для поваров с Острова Розы.

Филипп скрестил руки на груди. На его лице отчетливо видны сложные эмоции.

— Не знаю что и думать. Обычно я был бы рад услышать о человеке с абсолютным вкусом и с радостью накормил бы его своей едой. Но услышав, что он мой соперник…

— Соперник? Он все еще ребенок и играет роль шеф-повара. Есть ли повод для беспокойства?

— Мы все знаем, что есть монстры, которые за один год делают то, на что другим уходит десять лет. Чжо Мин Джун — сильный соперник. Эхх, у меня уже голова болит от этих разговоров…

Хотя они никогда не говорили об этом, положение преемника Рэйчел Роуз было тем, о чем мечтали все шеф-повара Острова Розы. Они не жаждали владеть всем имением Рэйчел Роуз. Их больше заботила репутация представителя острова Розы. После того, как они посвятили всю свою жизнь Острову Розы, это название имело гораздо большее значение для них всех.

Но если основная ветвь будет восстановлена таким образом… была большая вероятность, что шеф-повар главной ветки возьмет на себя роль представителя. Конечно, ни у кого не было никаких жалоб, потому что Рэйчел собиралась сейчас стать шеф-поваром в главном филиале, но если Чжо Мин Джун или кто-то другой станет шеф-поваром, и их навыки не будут значительно лучше, чем у остальных из них здесь… это может привести к некоторым проблемам.

Причина, по которой все 36 шеф-поваровсобрались здесь сегодня, заключалась не только в том, чтобы поздравить с возрождением основного филиала, но и в их любопытстве к будущему.

Вот почему у всех были серьезные лица, когда они наконец собрались вместе и прибыли на „Остров Розы“. Дэйв оглядел ресторан ностальгическими глазами. Он тоже когда-то работал в этом месте. Было больно видеть это место совершенно пустым последние десять лет. Увидев это место снова живым, он почувствовал себя так хорошо.

— Кто эти люди?

— Я узнаю некоторых из них. Все они повара. Шеф-повара Острова Розы.

— Все ли они шеф-повара?

Персонал телевидения не выглядел таким удивленным, но официанты, повара и остальная часть ресторанной семьи казались нервными после того, как увидело так много людей. Рэйчел ярко улыбнулась, когда встала перед поварами.

— Это было давно. Все вы … ну, большинство из вас. Я видел некоторых из вас за последние десять лет.

— Это не потому, что мы не хотели с вами встречаться. Учитель, это вы не хотели с нами встречаться. вы спрятались, как принцесса в замке.

Дебра горько отреагировала в ответ. Взгляд Рэйчел стал более нежным.

— Ты права. Я пряталась какое-то время. Но забудьте о принцессе, похоже, ты за это время стала королевой.

— По телевизору вы казались довольно нежными, поэтому я подумал, что вы действительно стали старше, но, похоже, вы еще не совсем размякли.

— Глядя на уважение, которое ты проявляшь к своему учителю, я могу это понять. Ты все еще с одной звездой?

— Черт. Это потому, что пришедшие в то время эпикурейцы забили на все. У этих сволочей действительно не было должного приличия, подходящего профессионалу.

— Так вы говорите, что год за годом продолжаете встречаться с непрофессиональными эпикурейцами? Достаточно. Это ни к чему не приведет, Дебра.

— Вы действительно собираетесь быть такой со своей симпатичной ученицей, с которой не встречались годами?

— Неужели ты действительно собираешься быть такой со своим так называемым уважаемым учителем после стольких лет?

Дебра посмотрела на Рэйчел слезящимися глазами, прежде чем быстро приблизиться к ней и крепко обнять. Рэйчел не стала беспокоиться и лишь слегка улыбнулась.

— Я действительно скучала по вам. Учитель, вы должны были встретиться со мной.

— Мне жаль.

Увидев, что Дебра ведет себя таким образом, другие шеф-повара начали медленно двигаться. Рэйчел подняла ладонь, чтобы остановить их.

— Стоп. Все тридцать с небольшим из вас не хотят, чтобы я вас обнимал, да? Мое тело будет болеть, если я это сделаю. Так что нет

— Вы все еще остры как нож.

— Старики вроде меня должны заботиться о собственном теле.

Рэйчел улыбнулась, отвечая на слова Дэйва. Именно в этот момент в зал вышли повара. Чжо Мин Джун шел рядом с шеф-поварами, прежде чем вздрогнуть от всех взглядов шеф-поваров, которые внезапно сосредоточились на нем. Они не смотрели на других поваров. Все смотрели на Чжо Мин Джун. Он начал говорить неловким голосом.

— Рад встрече?

— Мин Джун, давно не виделись.

— Ах, Дэйв. Рад вас видеть.

Чжо Мин Джун пожал Дэйву руку, прежде чем взглянуть на Рэйчел. Его глаза были полны вопросов. Казалось, он спрашивал, в чем дело. Рэйчел начала говорить спокойным голосом.

— Здесь собрались шеф-повара филиалов Острова Розы по всему миру. Все они приехали сюда несмотря на свой загруженный график, потому что я попросила их прийти. Все они замечательные люди и повора.

— Вы пригрозили нам, сказав, что мы не получим никаких бонусов в следующем году, если мы не приедем.

Боже. Джив. Ты не понял, что это была шутка? Ты все такой же доверчивый.

Черный мужчина по имени Джив выглядел шокированным. Был ли он действительно доверчивым? Что-то подобное должно было случиться в прошлом. Некоторые из них вспоминали, как она не давала бонусов пару месяцев… Конечно, Рэйчел не продолжила этот разговор. Она медленно посмотрела на других поваров.

— Я попросил всех вас собраться здесь по двум причинам. Во-первых, в связи с повторным открытием Острова Розы, я хотела поделиться этим моментом со всеми вами до того, как это произошло оффициально. А во-вторых… я хотела, чтобы все вы были первыми посетителями, которые лично оценили бы блюда на этой кухне. Все вы хорошо знали Даниила и должны помнить о вкусах его еды.

— Вы планируете… воссоздать вкусы прошлого?

Голос, задававший вопрос, слегка дрожал. Все филиалы Острова Розы пробовали разные комбинации ингридиентов, чтобы имитировать вкус блюд из основной ветки, но почти не было таких мест, где удалось бы воссоздать вкус старой еды более чем в одном или двух блюдах. Нет, точнее, не было ни одного места, где это удалось бы.

Одна только мысль о том, чтобы снова испытать этот вкус, заставляла их дрожать от волнения. Рэйчел ответила.

— Мы не будем воссоздавать старый вкус.

— А?

— Что?

— Даже Дэниел не хотел бы, чтобы я жила прошлым. Основная ветвь будет развиваться. Она станет еще лучше.

Провозгласила она серьезным голосом.

— Я сделаю это.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 199. Обслуживание 36 людей (часть 3)**

Никто и не думал, что Рэйчел блефует. Хотя Рэйчел не всегда была серьезной, она не из тех, кто шутит о таких вещах. Если бы у кого-то на уровне Рэйчел не было уверенности в своих словах, это бы только усугубило проблему. Дебра спросила с выражением, которое было наполовину верой и наполовину озабоченным.

— Возможно ли это? За эти десять лет вы заржавели.

— Престарелый тигр не превращается в кошку. Когти также не становятся хрупкими.

— О боже. Может, тогда подарить вам кусачки для ногтей?

— Твое чувство юмора все такое же. Вот почему тебе все еще не удалось уйти за одну звезду.

— Вы собираетесь продолжать эту тему?»

Дебра впилась взглядом. Рэйчел улыбнулась, прежде чем оглянуться на всех. Затем она продолжила спокойным голосом.

— В любом случае, пока ты здесь, можешь оценить нас. Как меня, так и для моих детей. Ты даже можешь ругаться на них, если хочешь. Только не бей их. Вряд ли кто-нибудь из вас стал таким идиотским шеф-поваром, который ударил бы свою семью, верно?

— Если бы мы стали такими шеф-поварами, мы были бы в тюрьме, а не здесь.

— Хорошо. Тогда, пожалуйста, помогите мне. Раздражайте здесь всех, пока они больше не захотят иметь с вами ничего общего.

Дэйв слегка улыбнулся.

— Это наша специальность.

--------------

— Конфи сделано хорошо. Но это естественно, поскольку машина автоматически все делает за вас. К сожалению, вы неправильно варили соус юдзу. Хавьер, ты уже знаешь, что это похоже на песчинки, верно?

— Мххмм, я еще не пробовал, поэтому не совсем уверен.

— Ты подал блюдо, не попробовав его предварительно? Если бы учитель Рэйчел это увидела, она бы уже начала ругаться. Или она стала слишком мягкой по сравнению с нашими днями? Поэтому ты совсем не нервничаешь?

— Нет, это не…

Хавьер начал запутываться в своих словах, и на его лице появилось тревожное выражение. Он изо всех сил пытался улыбнуться, но было ясно видно, что это была неловкая улыбка.

Как только Рэйчел закончила говорить, шеф-повара начали искать проблемы, как будто они ждали, что она это скажет. Ничто не было запретным, в том числе еда, отношение во время приготовления пищи и даже одежда. И, конечно же, стрелки указывали не только на Хавьера. Дебра стояла, скрестив руки и хмурясь, рядом с Джанет.

— Ты знала, что я была очень взволнована, когда впервые увидела тебя? Думаю, это было что-то вроде духа товарищества, как у коллеги-повара.

— Похоже, ты больше не в восторге.

— Я разочарована. Посмотри на это карпаччо из тунца севиче. Толщина двух частей не полностью однородна. Конечно, это еще небольшая разница, но и этого достаточно. Как ты думаешь, где ты сейчас работаете?

-"Остров Розы».

— Ты знаете, что символизирует это имя?

Дебра говорила придирчивым, но несколько уважительным тоном, заставляя всех, кто слушал, запутаться в ее истинных чувствах. Однако Джанет это не смутило. Это произошло потому, что она, к счастью, была похожа на Дебру. Не было недоразумений. Слова Дебры были искренне полны беспокойства и заботы.

— Да. Это значит, что я работаю в лучшем ресторане этой страны.

— Не только в этой стране, но и во всем мире. А главная отрасль — гордость всех нас, поваров. Наша гордость за то, что мы имеем корни в лучшем ресторане мира. Все это теперь в твоих руках. Пожалуйста, не делай ничего, что может заставить нас плохо выглядеть.

Джанет прикусила губы и кивнула. Дебра продолжала говорить прямо, совершенно не утешая Джанет.

— Как ты думаешь, что является самым важным для женщины-повара, чтобы выжить на кухне?

Джанет просто спокойно посмотрела на Дебру. Выражение ее лица быстро сменилось ярким взглядом. Затем она выплюнула свой ответ.

— Злоба.

— В некотором роде, ты права. Но если эта злоба утомляет тебя, неплохо было бы избавиться от нее. Нашей выносливости не хватает по сравнению с мужчинами, и мы можем попытаться бороться с нашей опрятностью или желанием чистоты, но среди поваров многие мужчины такие же, а иногда они выглядят так, как будто у них ОКР. Единственное, что мы можем сделать, это не соглашаться. «Этого должно быть достаточно. Это прекрасно». Мы не можем так легко удовлетвориться. Это карпаччо, ты довольна им?

Джанет спокойно посмотрела на свое карпаччо, прежде чем выбросить все в мусорное ведро. Затем она ответила немного более решительным голосом.

— Я сделаю его снова.

— Пожалуйста, сделай.

Андерсон недоверчиво усмехнулся, наблюдая за Джанет. Именно в этот момент кто-то начал с ним разговаривать, как будто над ним смеялись.

— Андерсон, ты выглядишь довольно расслабленным. У тебя даже есть время посмотреть, как готовят другие люди.

— Нет причин, по которым я не должен расслабляться.

Андерсон ответил незадолго до того, как заправил пасту смесью из баранины и овощей. Шеф-повар, спокойно наблюдавший за работой Андерсона, медленно начал говорить.

— Я слышал, что ты ребенок Руссо и что с детства ты учился готовить, помогая на кухне.

— Мне очень жаль, но, пожалуйста, не говорите об этом. Прежде всего я принадлежу себе, а потом уже своим родителям. Мне не нравится, когда со мной обращаются как с собственностью родителей.

— Хмм… имеет смысл. Дети всегда хотят стать независимыми от родителей. Андерсон. То, как ты формируешь равиоли, великолепно. Независимо от того, что ты думаешь, ты узнал это от своих родителей, не так ли?

Андерсон не ответил. Это был его способ сказать, что он не будет болтать, если повар упомянет его родителей. Однако шеф-повар не сдавался. Он упомянул это не только для того, чтобы рассердить Андерсона.

— Однако ты готовил под присмотром своих родителей и из-за этого, вероятно, не научился руководить людьми. Андерсон, ты уверен во вкусе начинки, которую приготовил твой помощник?

— Что?

— Я спросил, считаешь ли ты, что начинка, которую приготовил твой помощник, идеальна.

— Я не могу попробовать ее прямо сейчас. Я узнаю, когда приготовлю и попробую.

— А если она окажется плохой, ты выбросишь все эти равиоли?

Лицо Андерсона застыло, и он не мог ответить. Тот факт, что его руки перестали двигаться, свидетельствовал о его нервозности. Андерсон медленно перевел взгляд на своего помощника Геррика. Однако Геррик быстро покачал головой.

— Я идеально следовал рецепту. Ошибок не было.

— Я и не говорю, что Геррик ошибся. В этой ситуации полностью виноват Андерсон. Андерсон, тебе следует научиться доверять своим сверстникам. Однако, прежде чем Геррик станет твоим коллегой, он станет твоим помощником. Он тот, о ком нужно заботиться и помогать. Такое доверие можно получить только после того, как ты будешь внимательно следить за всем, что он делает, и убедившись, что ему можно доверять. Но судя по тому, что я видел, кажется, ты никогда не проверяешь, все ли правильно делает Геррик.

— Эффективность упадет, если я буду проверять все, что он делает.

— Да. Я знаю, что ты имеешь ввиду. Тем не менее, тебе не узнать хороша ли начинка или нет, она не готова, ты должен обязательно проверять ее на протяжении всего процесса приготовления. Делать это, не позволяя твоей эффективности упасть, умение хорошего шеф-повара.

Возможно, с начинкой, которую сделал Геррик, проблем нет. На самом деле, наверное, проблем не было. Однако шеф-повар говорил, что вместо того, чтобы просто полагаться на то, что Геррик сделает все правильно, он должен был убедиться, что все делается правильно. Андерсон понял, что хотел сказать шеф-повар. И…

— Думаю, то, что я получил от родителей, единственное, что у меня осталось.

Он не мог не думать снова. Его тонкие и умелые кулинарные навыки были изучены в Глуто.

Дело было не в том, что Чжо Мин Джун был свободен от взглядов шеф-поваров, в то время как все остальные шеф-повара приставали к нему. На самом деле, на Чжо Мин Джуна смотрели больше всего. Иначе и быть не могло. Было предельно ясно, что Рэйчел проявляла беспрецедентный интерес к Мин Джуну.

Некоторые смотрели на него как на соперника, другие смотрели на него с ожиданием, а некоторые, вероятно, смотрели на него с горечью. Поначалу все эти взгляды были обременительными, но Чжо Мин Джун смог быстро избавиться от беспокойства, которое они у него вызывали. Это был не первый раз, когда он готовил на глазах у большого количества людей.

Чжо Мин Джун готовил всевозможные блюда молекулярной кухни. Он сделал эспуму из фруктового крема, который сам приготовил, а также сделал вручную мороженое, щерберты и желе с нуля. Конечно, Мин Джун не делал все это в одиночку. Его помощница Майя также помогла подготовить ингредиенты и смешать их. Вот где происходило самое интересное.

— Мин Джун, разве не прошло всего несколько месяцев с тех пор, как этот парень стал типо шеф-поваром? Разве они не говорили, что до этого у него не было опыта?

— Это то, что я слышал.

— Тогда как он так хорошо умеет управлять своим помощником?

Шеф-повара недоверчиво бормотали. Хотя они и считались шеф-поварами, но они еще учатся. Продвинутые кулинарные навыки, правильное использование помощников, работа в роли шеф-повара, прямо сейчас они учатся этим вещам. Они не были виноваты в том, что им было трудно найти недостатки в кулинарных навыках Чжо Мин Джун. Причина в том, что большая часть того, что сейчас делал Чжо Мин Джун, было молекулярной кухней.

Конечно, они смогли бы найти недостатки, если бы сосредоточились на основах, таких как кипячение ингредиентов для приготовления соуса. Однако это было тогда, когда они смотрели на уровень настоящего шеф-повара. Но даже тогда у них могли возникнуть трудности, потому что когда дело дошло до варки соусов, Чжо Мин Джун уже был далеко за пределами уровня типо шеф-повара. На этом этапе его можно было даже назвать специалистом по соусам.

— Не зря он стал руководить отделом молекулярной кухни.

— Да. Кажется, он специализируется на этом.

— Я могу понять, что у него есть талант от природы. Но как он может так хорошо руководить своим помощником? Я думал, что это полностью зависит от опыта.

Для них было разумно так думать. Чжо Мин Джун, казалось, полностью осознавал, как Майя готовит. Доказательства были ясны. Каждый раз, когда они чувствовали, что Майя совершает ошибку или результаты будут отличаться от ожидаемых… Чжо Мин Джун немедленно говорил, чтобы направить Майю.

Иногда помощь другим поварам могла сделать шеф-повара еще более измотанным. Нет, оказание помощи было причиной номер один, из-за которой новички шеф-повара были измотаны. Поскольку они не делали все своими руками, было сложно нарисовать поток вещей в своей голове. Размышления о том, сделал ли ассистент что-то не так, и необходимость проверки, чтобы убедиться, заставили многих шеф-поваров почувствовать, что у них стало наоборот больше дел, из-за лишних рук.

— Я бы хотел, чтобы у меня на кухне тоже был такой шеф-повар. Нет, на его уровне он, вероятно, преуспел бы, даже если бы я сделал его су-шефом. Он вообще не делает ошибок.

Ошибки быть не могло. Чжо Мин Джун мог видеть ожидаемую оценку блюда. Если Майя принесет соус с какой-либо ошибкой в композиции, Чжо Мин Джун может предвидеть конечный результат.

Кроме того, поскольку он мог мгновенно проверять, когда случилась ошибка, он смог развить интуицию, отдельную от системы, чтобы знать, когда проверять работу Майи и как ей лучше всего руководить. Лучшим способом описать это могло быть то, что, поскольку он пытался решить вопрос, зная ответ, он смог быстро определить метод.

Блюда, прошедшие такую обработку, естественно, должны были быть вкусными. Это было почти идеально, без каких-либо недостатков.

Дело не в том, что у Чжо Мин Джуна кулинарные навыки были лучше, чем у других поваров. На самом деле, когда дело касалось навыков и эффективности, Андерсон или Джанет были лучше. Однако величайший талант Мин Джуна заключался не в кулинарии, а в надзоре. Дэйв застонал и начал бормотать.

— Судя по тому, что я видел до сих пор, он, вероятно, лучший в мире, когда дело касается таланта стать су-шефом. Конечно, это только в том случае, если он сможет показать такую же сосредоточенность и контроль с гораздо большим количеством людей.

— Его стиль больше похож на Учителя Рэйчел, чем на Учителя Даниэля? Учитель Даниил лучше умел создавать блюда, чем присматривать. Учительница Рэйчел была чрезвычайно талантливой в руководстве.

— В твоих словах есть изъян. Нам еще предстоит увидеть, какие у него творческие способности и интуиция в приготовлении пищи.

Слова Дэйва заставили другого шеф-повара издать «ах» и закрыть рот. Видя, насколько талантливо Мин Джун справлялся со своим помощником, шеф-повар, естественно, подумал, что Мин Джун не может быть талантлив и в другом аспекте. Это потому, что было бы слишком несправедливо, если бы в мире был кто-то, у кого было все. Дейв тихо пробормотал.

— Если у него тоже есть эта интуиция…

После этого Дэйв не стал продолжать. Все остальные подсознательно думали о конце предложения Дэйва в своей голове. Все они думали по-разному, чтобы закончить предложение, но содержание было довольно похоже. Если бы у Чжо Мин Джуна была эта интуиция, нет, если бы он смог развить эту интуицию, тогда…

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 200. Обслуживание 36 людей (часть 4)**

— Пока что нам не нужно об этом думать.

Дэйв успокоился. Хотя Чжо Мин Джун демонстрировал совершенно безупречное представление, которое было намного лучше, чем уровень начинающих шеф-повара, вы не могли использовать только это, чтобы определить его будущее.

Дэйв начал говорить.

— Мин Джун. Рафаэль упомянул, что вам сначала не понравилась молекулярная кухня.

— Дело не в том, что мне это не понравилось… Я просто делал все немного неохотно.

— Для меня это звучит одинаково.

— Дело не в том, что я не люблю молекулярную кухню. Это весело и свежо. Так я думал с самого начала. Однако… мне было интересно, достаточно ли прочен мой фундамент, чтобы заниматься молекулярной кухней.

— Так ты говоришь, что, попробовав это, почувствовал, что твой фундамент прочный? Или ты решил, что фундамент не так уж важен?

Чжо Мин Джун не обернулся, чтобы посмотреть на Дэйва. Он стер крем с тарелки тряпкой и ответил серьезным, но спокойным голосом.

— Мои навыки продолжали расти даже во время занятий молекулярной кухней. Если быть более конкретным, моя интуиция в приготовлении пищи. В конце концов, они связаны.

— А ты не сожалеешь? Я уверен, что есть некоторые ингредиенты, с которыми вам нравится работать. Рыба, мясо, есть ли чувство желания работать с другими ингредиентами?

— Больше всего я люблю соусы. Если же брать что-то, что мне нравится в категории соусов, так это то, что они подчеркивают естественный вкус ингрнидиентов, ничего не затемняя.

В последние дни он стал еще более уверен в последнем. Он знал, каким будет его собственный стиль. Это немного отличалось от натурализма, но он хотел воплотить в жизнь полный вкус ингридиентов.

Конечно, дело было не в том, что ему не нравились такие вещи, как соус демиглас, приготовленный из мяса. Соевый соус, кочхуджан, рыбный соус, овощи, орехи, это было весело использовать всевозможные ингредиенты. Тем не менее, этот богатый и сладкий вкус ингридиентов был действительно тем, что Чжо Мин Джун посчитал самым интересным и свежим.

Дэйв был похож на адвоката дьявола, когда задавал дополнительный вопрос.

— Похоже, ты уже определил свой путь. Есть много людей, которые не знают, какой у них будет стиль, даже когда они стали су-шефами. Тебе не кажется, что ты приняли решение слишком рано?

— На мой взгляд, быстро узнать, чего ты хочешь в своей жизни, не будет проблемой.

— У вас не было возможности попробовать все аспекты приготовления пищи. Разве это не было бы более правильным решением после того, как попробовали еще несколько вещей?

— Тот факт, что я определился со своим стилем, не означает, что я не буду смотреть ни на что другое. Я все попробую. Я считаю, что тебе нужно иметь свою специальность, свое собственное оружие на будущее.

Дэйв вместо ответа улыбнулся. Если честно, Дэйв не думал, что для Чжо Мин Джуна плохо иметь свою собственную кулинарную философию. Он просто хотел знать, действительно ли Чжо Мин Джун все продумали со всей серьезностью выбрал свой кулинарный путь, или он просто выбрал его, потому что ему понравился этот раздел готовки.

Услышав ответ Мин Джуна, Дэйв подумал, что ему больше не нужно пытаться прочесть Мин Джуна. Как только Дэйв вошел в холл и сел, Дебра, которая только что закончила говорить с Джанет, подошла и села рядом с ним. Дэйв улыбнулся, посмотрел на Дебру и спросил.

— Что думаешь о новых учениках учителя?

— Они неплохие.

— И все?

— Если честно, они хорошие. Я уверена, что мы узнаем больше, когда попробуем их еду, но то, что я там увидела, было почти идеальным. Вероятно, их можно назвать элитой среди поваров. Было действительно сложно найти что-то для критики.

Дебра пожала плечами. Но это было нормально. Шеф-повара Острова Розы всегда были лучшими. Самые талантливые повара собираются на Острове Розы, потому что это самый известный ресторан. Из всех этих талантливых поваров только лучшие из лучших могут стоять на этой кухне. Поскольку все талантливы снизу вверх, еда, идущая к клиентам, не имела другого выбора, кроме как быть близкой к идеальной.

— Я заметил, что ты проводила много времени с той ученицей.

— Ничего не могу с собой поделать. Как женщина, я не могу не переживать, когда вижу, что другая женщина пытается выжить на кухне, я знаю какого это.

— Думаешь только женщинам тяжело? Мужчинам тоже тяжело.

— Я и не говорю, что мужчинам легко. Мужчины и женщины разные, поэтому нелегко встретить кого-то другого, кто может научить тебя ориентироваться в этой разнице. Конечно, здесь это не имеет значения, потому что здесь учительница Рэйчел. Так что, возможно, я делала все это без причины.

— Но это хорошо. Раньше ты страдала от этой проблемы с прошлым, но теперь ты находишься в положении, когда можешь даже дать совет кому-то другому.

Дэйв мягко улыбнулся. Когда Дебра снова пожала плечами, они услышали звук двигателя снаружи ресторана. Когда они повернулись, чтобы посмотреть в окно, они увидели снаружи желтую автобусную остановку для детского сада.

Дебра спростла слегка встревоженным голосом.

— А рядом был детский сад?

— Только один ребенок сошел, так что она, вероятно, просто живет здесь.

— Тебе не кажется, что она идет сюда?»

К ресторану шла шатенка в костюме с рисунком в виде капли воды, Элла. Мгновение спустя ее маленькие ручки открыли дверь ресторана. Увидев 36 незнакомых лиц в коридоре и на кухне, Элла ахнула, прежде чем начала нервничать.

— Это, это правильное место…

Казалось, она испугалась внезапной ситуации и отступила, чтобы взглянуть на здание, а затем вернулась внутрь со слегка заплаканным лицом. Внешний вид здания, внутри и даже мебель были одинаковыми, но люди другие. Элла прикусила губы. Ей было страшно, но она не хотела плакать. Но Элла ничего не могла поделать со слезами на глазах. В этот момент…

— Элла. Что ты там делаешь? Поторопись и заходи.

— Дядя!

Элла казалась чрезвычайно счастливой, когда она подошла и обняла Минджуна. Увидев, как Мин Джун похлопал по спине сопящей Эллы, Дэйв спросил, как будто он не мог понять ситуацию.

— Что, кхм… кто этот ребенок?

— Ах, она дочь нашего кондитера. Принцесса Острова Розы. Она время от времени ходит в ресторан.

Чжо Мин джун улыбнулся, успокаивая Эллу. Мин джун взял со стола салфетку и приложил ее к носу Эллы.

— Вот.

— Пфффффф!

Элла высморкалась изо всех сил. Затем она посмотрела на Мин Джуна со слезами на глазах, когда спросила.

— Было так много людей, я подумала что заблудилась.

— Помнишь что мы говорили тебе делать, если заблудишься?

— Мм… Мне нужно позвонить маме.

— А если не можешь вспомнить номер?

— Мне нужно позвонить в службу 911!

— Ты такая умная.

Элла начала улыбаться похвале Минджуна, как будто она вообще никогда не боялась. Дебра была поражена, когда она беззвучно хлопала в ладоши.

— Вау, я действительно хочу научиться этому навыку. Я совершенно не знаю, что делать, когда мои племянницы и племянники начинают плакать.

— Он хорошо ладит с людьми так же, как со своим помощником.

— Спасибо за комплименты.

Чжо Мин Джун улыбнулся и кивнул. Дебра взглянула за Чжо Мин Джуна. В тот момент, когда он вышел из кухни, около трети поваров, которые были на кухне, последовали за ним. Неужели они действительно так уважали этого юношу, которого пытается вырастить Рэйчел?

— Я должен удовлетворить их любопытство.

Дэйв начал говорить.

— Мин Джун. Я слышал, что ресторан, как и раньше, будет менять меню каждые 15 дней.

— Да. Если конкретнее, меняются ингредиенты, а не меню. У нас всегда будут сезонные ингредиенты. Конечно, все вы, шеф-повара, знаете об этом больше, чем я.

— Простая смена ингредиентов требует, чтобы вы обращали внимание на разные вещи при приготовлении блюд. Готовы ли вы всегда правильно адаптироваться к изменениям? Нет, я уверен, что вы сможете ответить на этот вопрос, только сказав, что вы уверены в себе. Так что позвольте мне изменить вопрос. Как вы планируете адаптироваться к изменениям? или я спрашиваю слишком вперед?

— Нет, все в порядке. Вы упомянули, что ваша гордость, это главная ветвь Острова Розы. Поскольку я буду держать в руках частичку этой гордости, вполне естественно, что вам это интересно.

На самом деле Дэйв не думал об этом. С самого начала никто из них не думал, что Рэйчел позволит поварам совершить ошибку. Их совершенно не волновала репутация Острова Розы. Они говорили о Рэйчел. Из 36 шеф-поваров, собравшихся сегодня здесь, ни один из них не мог сказать, что они лучше Рэйчел. Она была их наставником, учителем и, что самое главное, их примером как повара.

Что их интересовало, так это человек по имени Чжо Мин Джун. Он первый человек в мире с абсолютным вкусом, а также первый человек, которого Рэйчел лично заметила и проявила интерес. Они хотели знать пределы его потенциала, а также то, какой образ Рэйчел пыталась создать… поэтому в них появилось любопытство.

— Он специально притворяется, что не знает?

Дэйв мягко улыбался, одновременно изучая выражение лица Чжо Мин Джуна. Не похоже, что он просто притворялся скромным. Это должно означать, что он действительно понятия не имел, что люди говорят о нем, а также о потенциальном будущем, которое его ожидает…

— Алан упомянул, что этот человек не считает себя гением.

Была ли это большая скромность или он просто не умел точно судить о собственных талантах? Чжо Мин Джун, которого Дэйв видел, обладал удивительными способностями. Был развит не только его язык. Как он вел свою команду.

— Он говорил, что больше всего любит соусы.

Любой, кто управляет большой кухней, имеет тенденцию сосредотачиваться на соусах. У них не было выбора. Даже если кто-то заинтересован в приготовлении стейков или макаронных изделий и достигнет уровня мастерства в этой области, когда этот человек станет шеф-поваром, он не будет готовить. Он мог лишь косвенно вмешиваться, когда это было необходимо.

Вот почему, каким бы талантливым ни был человек, качество блюд, которые они подают клиентам, став шеф-поваром, может быть катастрофически мало.

Однако соусы не столкнутся с такой проблемой. Шеф-повар, специализирующийся на соусах, сосредоточит внимание не на поваре мяса или текстуре овощей Аль денте, а на соусе, которым блюдо будет покрыто. Неважнол кто приготовил соус, если вы правильно следуете рецепту, он не может испортить блюдо.

— Это мудрое решение.

Вот почему в последнее время советуют приложить усилия к приготовлению соусов, если вы хотите стать шеф-поваром в ресторане высокой кухни. Но на самом деле это было непросто. Независимо от того, были ли вы в разделе пасты, закуски или даже основного, было сложно вложить все свои усилия в соусы.

С учетом всего этого тот факт, что Чжо Мин Джун попал в секцию молекулярной кухни, был для него прекрасной возможностью. В молекулярной кухне было много блюд, которые были связаны с соусами или были сосредоточены на соусах в качестве основы. Результаты, получаемые от сочетания различных ингредиентов, ароматы, которые создаются, когда ингредиенты соответствуют различным методам молекулярной кухни… это было время, когда Чжо Мин Джун мог бы должным образом изучить все это.

— Действительно ли он попал в раздел молекулярной кухни случайно, или он подсознательно стремился к этому…

Если Второй вариант верен, то он действительно хитрый лис который еще не осознал себя. Это был момент, когда Дэйв глубоко задумался. Возможно, сотрудники сочли Дэйва впечатлительным, поскольку он продолжал говорить с Чжо Мин Джуном, когда они подошли к Дэйву и попросили об интервью, Дэйв не отказал им. В углу зала стоял полицейский Пабо с профессиональной улыбкой, когда начал говорить.

— Для меня большая честь познакомиться с вами, Дэйв.

— Нет нужды в таких похвалах. Я всего лишь один из многих поваров в мире.

— Если звездный шеф-повар считается обычным, то кто же тогда простые повора?

Формальности длились недолго. Вскоре Пабо начал с вопросов.

— Я уверен, что вы слышали слухи о том, что шеф-повар Рэйчел думает о том, чтобы сделать Мин Джуна своим преемником. А учитывая, что ваше имя всегда было в списке потенциальных преемников, что вы об этом думаете?

— Думаю, что мой ответ может либо улучшить, либо разрушить мой имидж.

— Поэтому, пожалуйста, подумайте, прежде чем ответить.

Дэйв горько улыбнулся. Хотя он, возможно, посвятил свою жизнь кулинарии, даже он не мог полностью освободиться от человеческой черты под названием жадность. У Рэйчел не было детей, и это заставляло многих шеф-поваров Острова Розы надеяться, что она передаст его одному из них в будущем.

Именно по этой причине, многие из них были очень осведомлены о Мин Джуне. Если Чжо Мин Джун действительно станет преемником Рэйчел, они не знали, получит ли он полный контроль только над этим местом, или над всем брендом «Остров Розы» по всему миру.

Дэйв никогда не заботился о деньгах, в противном случае, он бы никогда не работал на Острове Розы. Он пошел бы работать поваром в отеле. Он хотел только одного.

— «Остров Розы» был всей моей жизнью. И я ни разу не пожалел об этом решении.

— Да, у тебя была потрясающая жизнь.

— Я уверен, что другие повара, вероятно, чувствуют что-то похожее. Хотя говорить о чем-то подобном, когда учительница Рэйчел лично ничего не говорила, кажется мелочным, но поскольку вы задали мне вопрос, я не могу не ответить. Да. Если честно, если он станет преемником прямо сейчас, я этого не приму. Он определенно талантлив и, вероятно, будет отличным поваром. Однако он не раскрыл себя полностью. Он по-прежнему считается простым поваром, хоть и считается элитой элит, поэтому ему нужно продолжать расти. И в зависимости от того, как сильно он сможет вырасти, изменится и отношение других поваров.

— Когда вы говорите об их отношении, вы имеете в виду их чувства по поводу того, будет ли он полностью контролировать бренд «Остров Розы»?

— Что-то в этом роде. Если он вырастет обычным шеф-поваром, его никто не одобрит, однако, если он покажет удивительный талант и потрясающие блюда на уровне учителя Рэйчел или учителя Дэниела…

Дэйв пожал плечами.

— Кто в здравом уме не стал бы служить под его началом?

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 201. Обслуживание 36 людей (часть 5)**

— Тогда Мин Lжун находится в гораздо более сложной ситуации, чем предполагалось.

— Хотя я не уверен, понимает ли он это… лучше не буду думать об этом. В конце концов, ему нужно продолжить свой собственный путь, а не пытаться оправдать наши ожидания. Нет необходимости возлагать на него новую ношу.

— В конце концов он это поймет. Как только это интервью станет достоянием общественности, Мин Джун сразу все поймет.

— Несмотря на то, что нет необходимости сообщать ему, это не то, о чем он не будет знать до конца жизни.

Дэйв ответил беспечным голосом. Если он не выдержит такое давление, вероятно, им вообще не стоило на него надеяться. Однако Чжо Мин Джун не считался слабым человеком. Дэйв собирался погрузиться в свои мысли, когда раздался голос Филиппа.

— Дэйв. Садись. Они сказали, что скоро подадут ужин.

— Сейчас. Как видите дела зовут.

— Я понимаю. Спасибо за интервью.

Пабо с широкой улыбкой наблюдал за уходящим Дэйвом. Хотя он проявлял довольно спокойное отношение, еще не было уверенности, придерживаются ли другие повара его взглядов или нет. В конце концов, они тоже были людьми. Могут ли они принять тот факт, что кто-то новичок может стоять над ними?

Конечно, было бы слишком очевидно задавать им этот вопрос. В конце концов, возможность задеть их эго была очень высока. Пабо смотрел на Дэйва издалека. Сидя за столом, он выглядел очень серьезным. Наконец не выдержав его выражения, Дебра начала говорить.

— Почему ты так серьезно выглядишь?

А? Ах. Я просто задумался. Это место — наша память и наша отправная точка. Когда учиель Рэйчел вышла на пенсию, никто не думал, что это место возродится вот так… Я все еще в шоке.

— Она может просто снова уйти на пенсию, как и тогда, ничего не сказав нам.

— Сейчас у нее есть надежда. Чжо Мин Джун. Хотя не уверен, хороша эта надежда или нет, по крайней мере, она как минимум благодарна ему.

Дебра. Столп вернулся. Опора, которая будет удерживать нас, снова здесь.

Только из-за него… Я чувствую, что за это могу пойти и поцеловать его.

— Не думаю, что он захочет твоего поцелуя.

Дэйв громко рассмеялся. Затем оффицианты подошли и дали им меню. Хотя у них, возможно, не было много времени для практики, скорость, с которой им раздали меню, была высока. Возможно, это связано с тем, что все они имеют многолетний опыт работы. Дэйв взял меню.

— Хм. Всего десять блюд. Возможности выбора вида ограничиваются макаронами, основным блюдом и десертом…

— А ля карт возможен?

— Нет. Сэр, мне очень жаль. Наш ресторан не подает А ля карт.

— Да, конечно. Я не собирался заказывать его. Пожалуйста, не волнуйтесь.

А ля карт. Это заказ каждого блюда с изменениями. На первый взгляд кажется, что заказывать таким образом — это весело, но на самом деле это было не так. Прежде всего, нужно иметь глубокие кулинарные знания в приготовлении основных блюд. Кроме того, нужно хорошо понимать, какой вкус может иметь блюдо в соответствующем ресторане, только тогда вы сможете полностью насладиться едой

«Остров Розы» меняет свое меню каждые 15 дней. Вдобавок ко всему здесь было непросто часто обедать, так как было нелегко забронировать столик. Хотя можно было получить уведомление в случае отмены бронирования… Но отмена бронирования было очень редким событием.

Вкдь люди заказывали столик в Острове Розы не только для того, чтобы вкусно поесть. Люди со всего мира прилетели в Лос-Анджелес, чтобы посетить легендарное место. Поэтому, если не произойдет серьезная катастрофа, никто не отменяет бронирование.

По этой причине не имело смысла предлагать А ля карт на Острове Розы. Обед — это не то, что кто-то наспех приготовил. Внимательность, интуиция и достоинство шеф-повара, все это отражается в приготовленных им блюдах. Если только кто-то не хочет получить разные впечатления, съев одно и то же блюдо много раз, но поскольку это «Остров Розы» в него очень трудно попать во второй раз с тем же меню, поэтому отсутствие А ля карт имело смысл.

— Я буду спагетти. Самое интересное в первую очередь — это то, как готовят самое простое блюдо.

— Тогда я возьму фузилли.

— Фузилли? Сделать его вкусным может быть непросто.

— Наша учительница лучшая, поэтому я уверена что она научила их готовить вкусно даже такие блюда.

— Кто-то раньше жаловался на конфи, поэтому спрошу еще раз, ты уверена в своем выборе?

— Помнишь, как в тот момент когда мы приехали шеф-повар Рэйчел попросила нас раскритиковать этих поваров. К тому же шеф-повар Рэйчел сейчас на кухне, а не в холле, а это значит, что все приготовленное будет на вкус намного лучше, чем раньше.

Такой комплимент продемонстрировал, какое доверие было оказано Рэйчел. Дэйв расправил плечи.

— Ах, я буду тушеную говядину. Можно ли после основного блюда выбирать десерт? Хотя подождите. Я закажу, когда начну с макарон. Это нормально?

— Желание клиента — закон. Также у нас есть простая минеральная вода, газированные напитки и минеральная вода с соком лайма. Какой из них вы хотите?

— Я думаю, сок лайма был бы неплохим. Я закажу его. Спасибо.

— Спасибо за заказ.

Официант широко улыбнулся и медленно повернулся, приняв заказ. Все были стройными и красивыми. На самом деле не было должности, где внешний вид был так важен, как официант. Особенно это касалось такого престижного ресторана, как «Остров Розы». Если у вас будет приятный глазу человек, который будет принимать заказы, это безусловно улучшит настроение гостей.

После того, как официант вернулся и поставил заказанные напитки на стол, Дебра открыла рот, наблюдая за пузырьками в газированном напитке.

— Когда я в последний раз ходила в ресторан в Нью-Йорке, они взяли с меня по 30 долларов за газированный напиток и минеральную воду. Конечно, его подавали в очень дорогой на вид бутылке… На самом деле, если бы меня попросили оценить их, я не думаю что могу сказать, что они стоили 30 долларов каждая даже сейчас.

— Ты расстроилась?

— Да. Не как гость, а как повар. И как друг. Я не могу этого принять. Взимать с гостей плату за такую простую вещь. Раньше он был не таким. Он определенно любил готовить и был в восторге от возможности иметь собственный ресторан…

— Владелец шеф-повар?

— Ага. Может он видел либо ухудшающееся финансовое положение ресторана, либо рост прибыли. Полагаю, он стал жадным. Я могу это понять.

Затем официанты пришли с улыбками и поставили на стол желтоватую чиабатту и соусы. Было три вида соусов. Затем заговорил один из официантов.

— Справа — масло, приправленное сушеными бутонами гвоздики, тапенад смешанный с сыром фета и пастой из фуа-гра. Обильно намажьте ими хлеб. Но для первого укуса я рекомендую попробовать его просто без всего, чтобы вы смогли ощутить вкус самого хлеба.

Дебра на мгновение остановилась, оторвала кусок хлеба и сунула его в рот. Бессознательно она кивнула.

— Дочь старого Джека и есть ваш пекарь, верно?

— О, ну да?

— Попробуйте. Он сохранил жевательную муку и вкус зерна. Это идеальная чиабатта.

— Кто-то без соответствующих знаний может даже подумать, что в него было добавлено масло.

— В любом случае, на чем я остановилась?

Дебора собиралась заговорить после глубоких размышлений. Подойдя, официанты поставили ложки. Сверху измельченного зеленого соуса кладут небольшое круглое жареное блюдо в форме шара. Один из официантов заговорил.

— Это свинина и креветки в форме пельменей, в кляре, обжаренные во фритюре и подаваемые с порошкообразным зеленым горчичным соусом. Пожалуйста, попробуйте весь кусок за один раз.

Дебора замолчала. Затем, почувствовав аромат блюда, она съела все сразу. Конденсированный аромат, исходящий от вкуса масла вокруг теста и порошкообразной горчицы, и восхитительный вкус уникальной жевательной смеси свинины и креветок возбудили ее аппетит. И на ее лице появилось странное выражение, показывающее одновременно разочарование и счастье.

— Ах, как жаль. Их вкус дает мне спокойствие, однако они так быстро кончились что я зла.

— От этих вкусных креветок я очень проголодался. Я думаю, что не смогу вас услышать из-за урчания моего живота.

— Слушай, как ты думаешь, это нормально, когда повар поощряет тщеславие богатых, чтобы поиметь с них деньги?

— Это кажется не совсем правильным, но что поделать? Клиент предоставляет деньги, а повар за них дает еду. Некоторые люди предпочитают очень дорогие рестораны, чтобы продемонстрировать свое богатство. Я же хочу чтобы мои гости наслаждались вкусом.

— Ресторан того ублюдка не лишен вкуса. Их еда скорее хорошая и от этого я злюсь еще больше. Это из-за того, что у него хорошие кулинарные навыки, но он попался в ловушку продажности.

— Не мы такие, жизнь такая. Есть повар для искусства и повар для бизнеса. Вероятно, он подпадает в последнюю категорию.

Вместо ответа Дебора слизнула с ложки оставшийся порошок. Дэйв хихикнул.

— Видя как ты ешь, это наверное действительно вкусно.

— Хороший повар никогда не дает еде пропасть зря, а также подумай о времени и деньгах, потраченных на то, чтобы приехать сюда.

— А ты вспомни, билеты купила шеф-повар Рэйчел.

— В любом случае. Как часто мы ходим в главный ресторан, чтобы что-нибудь поесть?

Дебра угрюмо пробормотала

— Прошло уже десять лет. Повар Рэйчел отдыхала, а я работала. Я думала, что догнала ее…

— А вместо этого кажется, что пропасть только увеличилась. Я тоже это чувствую.

— Слышать это от трех-звездочного повара вроде тебя еще хуже.

— А если бы у меня их небыло тебе было бы легче?

— Нет. Скорее всего нет.

Дэйв заговорил тихим голосом. Никто не будет ценить гору, если кто-то сможет покорить ее за пять минут. Это будет просто небольшой холм по соседству. Причина уважения к тем, кто поднимается на эверест, заключается в том, что не все могут подняться туда. Готовка была для них как взбирание на гору, момент достижения вершины обязательно наступит.

Подали следующее блюдо. Это был картофельный суп с соусом из бекона, покрытый пеной из бекона. Спустя мгновение после ложки Дебора широко открыла глаза и посмотрела на суп. Впервые за долгое время она ощутила невероятные ощущения от блюда.

— Вау, черт. Эта пена из бекона. Как вкус может быть таким насыщенным? Я на секунду подумала, что ем просто бекон.

— Я чувствую то же самое. Прекрасно выражены основы молекулярной кухни. Извлечь сам вкус бекона. Предыдущее жареное блюдо было просто восхитительным, но… этот суп был лучшим блюдом для дегустации, которое я пробовал в этом году, нет… оно было лучшим в моей жизни. '

Мгновенно и Дебра, и Дэйв, и все, кто пробовал начинку из бекона в картофельном супе, почувствовали то же самое. Судя по меню, которое они видели, метод молекулярного приготовления хоть немного применялся почти ко всем блюдам. Некоторые из них были приготовлены с использованием только молекулярной кухни.

В заключение, молекулярная кухня сыграла свою роль в каждом блюде. Кроме того, главным поваром был не кто иной, как Чжо Мин Джун. Раздел молекулярной кухни стал той позицией, которая требует идеального понимания общего процесса приготовления пищи.

Неужели это совпадение?

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 202. Обслуживание 36 людей (часть 6)**

— Нет лисы лучше учителя.

Дэйв был полон восхищения. Хотя он не знал как Чжо Мин Джун был назначен ответственным за секцию молекулярной кухни, он был уверен в одном. Рейчал с самого начала хотела что-бы он был главным в этой секции.

С точки зрения обеспечения роста как шефа, а не как повара, не было секции лучше чем эта

— Меня тошнит.

— Почему? еда ведь такая вкусная.

— Ты видел ученика, которого шеф-повар Рэйчел уделяла столько внимания? Я буду ревновать. Когда моя мама была беременна мной, мой старший брат чувствовал угрозу и ревность, теперь я понимаю его чувства.

— А что ты тогда думал о своем брате?

— Я думал, что он был ребячлив для своего возраста. Тем не мение…

Дэйв замял свою речь. Но ему не нужно было продолжать говорить. Дебре казалось, что она знала, что Дэйв хотел сказать дальше. Она думала также. Нет, возможно, это была та же мысль, что и у многих шеф-поваров. То же самое для всех — хотеть, чтобы тот, кто их любит, относился к ним с величайшим уважением.

После того, как ощущение пены из бекона на картофельном супе прошло, следующим на очереди было карпаччо. На блюдо были выложены круглые тонкие филе окуня, редис, желе аналогичной формы и салат. Благодаря тому, что окунь глубоко впитал соус на основе лайма, не было никакого намека на запах рыбы.

Сочетание жевательной способности желе и хрусткости редиса обильно добавило вкуса, а желе имело тонкий вкус и запах моря, что только улучшило картину вкуса. Кроме того, чистый вкус оливкового масла, обрызганного салатом, и освежающий редис заставили задуматься, а может ли это блюдо вообще стать лучше чем оно есть сейчас.

— Боже, оно как раз подходит для тех, кто никогда раньше не ел сырой рыбы. Все нежелательные аспекты были полностью удалены.

— Независимо от того, кто его делает, любой может следовать рецепту и приготовить хороший соус. Конечно, проблема будет в качестве ингредиентов… Но на кухне, которой управляет Рэйчел, это не будет проблемой.

Кто-то, вроде Рэйчел, не стал бы дилетантски выбирать ингредиенты. Получение хороших ингредиентов — одно из основных достоинств повара. Взяв в рот сразу два кусочка мармелада, редиса и окуня, Дебра радостно улыбнулась. Дэйв смотрел на нее полузакрытыми глазами.

— Что-то сейчас ты не очень похожа на знаменитого повара.

— Все потому, что это очень вкусно. Поэтому я хочу попробовать отельные ингрилиенты вместе.

— Если ты действительно так сделаешь, то разве блюдо не потеряет вкус?

— Нет. Только я не смогу сосредоточиться на деталях вкуса блюда. Однако, когда кому-то подают блюдо, сосредоточиться на вкусе или просто погрузиться в счастье, будет зависеть от самого человека.

— Я предпочитаю сосредоточиться. Думаю, Мин Джун тоже.

— Тонко связываешь себя с абсолютным вкусом?

Дэйв озорно улыбнулся, когда взял кусочек желе. Желе наверняка сделал бог. Обратной стороной окуня было то, что соус глубоко впитался в рыбу, так что истинный вкус рыбы был бы размыт. Однако желе рядом с ним впитало оригинальный аромат и легкий вкус рыбного бульона, что дополняло вкусы друг друга.

— Безусловно, существует потребность в изучении молекулярной кухни. Это позволяет достичь того, чего не может позволить традиционный способ приготовления пищи. Это похоже на появление оливкового масла, в мире в котором существуют только соль и перец.

— Мне нравится эта аналогия. Но желатин существует уже давно. Сделать такие соусы, как желе — это только современная тенденция. На самом деле, никогда не угадаешь, если некоторые из текущих методов приготовления будут изменены, это может привести к рождению блюда с помощью совершенно другого способа приготовления.

— В этом и есть суть молекулярной кухни. Фактически, каждое блюдо приготовлено на молекулярном уровне. Однако сегодня люди признают приготовление пищи молекулярным, когда используются некоторые специальные ингредиенты или инструменты, но на самом деле, приготовление хлеба также является очень сложным и научным процессом приготовления.

Дебра взяла последний кусок окуня вместо того, чтобы отвечать на слова Дэйва. Она открыла рот, и на ее лице появилось счастливое и болезненное выражение.

— Давненько мне не было так грустно доедать блюдо. Было бы здорово, если бы посетители моего ресторана могли испытать такие эмоции.

— Одна звезда это достаточно хороший рейтинг. Держу пари, что многие повара тебе завидуют.

— Эти повара не были учениками Рэйчел. Наблюдая за шеф-поваром Рэйчел так близко в течение многих лет, но не в силах превзойти одну звезду… иногда мне становится стыдно.

Пока Дебра впадала в меланхолию, было доставлено следующее блюдо. Дэйв осторожно поднес ко рту приготовленный на пару гребешок с икрой. Затем, только после того, как он сунул ее в рот, он пришел к выводу, что икра на самом деле не икра. Это был соус.

Он почувствовал, как мягко проникает аромат оливок, а кроме того, он почувствовал некоторые неизвестные ингредиенты. Что было интересно, так это то, что запах гребешков не заглушался. Получить гармоничное сочетание ароматов не так то просто. На самом деле, это очень сложная задача, но… это блюдо смогло получить это сочетание. Дэйв слегка улыбнулся.

— Однажды мне в голову пришла эта мысль. Всегда ли я воспринимал приготовление еды как домашнее задание или нет. Однозначно она учитель и ее задача преподавать нам суровые уроки. Разве готовка не является самой приятной, когда ею наслаждаются? '

— Я знаю, но могли ли мои клиенты испытывать такое чувство?

— Ч то бы ты не делал с блюдом в котором главный ингридиент это рыба, оно всреавно останется рыбным блюдом. Точно так же, если мы приготовим блюдо с радостью, разве полученное блюдо не понравится покупателям? И Деора, будь уверена. Когда клиенты идут в твой ресторан, они не говорят, что это не двухзвездочный или трехзвездочный ресторан. У них нет таких мыслей. Они просто подумают, что это хорошее место, получившее одну звезду.

— Спасибо. Это немного утешает.

Следующим блюдом после морских гребешков было фуа-гра вместе со сливочным супом и спаржей на гриле. Скорее всего именно это блюдо полоучило самую большую обработку молдекулярной кухней на сегодняшний день . Дэйв посмотрел в сторону кухни. На открытой кухне Чжо Мин Джун деловито управлял различными, сложными на вид машинами для приготовления пищи на молекулярном уровне. На первый взгляд, это была сцена не повара, а ученого.

— Прошло меньше трех месяцев…

Знакомство с молекулярной кулинарией за такой короткий промежуток времени было непростым делом. Хотя то, что делал Чжо Мин Джун, характеризовалось как готовка и управление поварами, тем не менее, даже это было превосходно. В конце концов, он справлялся со всеми этими обязанностями, имея всего 3 месяца опыта.

— Я думаю, что этот парень очень умен.

— Хоть и не долго, но он учился в колледже. Он определенно умен.

— Был бы я таким же умным, как он, если бы сам пошел в институт? Как он может управлять всеми этими сложными вещами и не совершить ни одной ошибки.

Уменьшение количества ошибок на кухне сводилось либо к опыту, либо к концентрации. Скорее всего, для Чжо Мин Джуна верен второй тип. Это потому, что даже гению было невозможно продемонстрировать столько опыта за такое короткое время обучения.

Дебра вздохнула. Она пробормотала, как будто завидовала.

— Кажется, что независимо от того, что вы делаете, если вы хотите выделиться, вы должны быть в первую очередь умными. Разрыв между умными и не умными людьми действительно огромен.

— Не волнуйся. Никто не назовет звездного шеф-повара глупым.

— Я и говорила, что я глупая.

Оставив в стороне претензии Дебры, Дэйв наслаждался ароматом фуа-гра. Собственно, основной вкус самой фуа-гра был жирным и соленым. Проблема заключалась в том, как завершить блюдо, смешивая какие ингредиенты с обилием жирного запаха… Решениемдля этого блюда стали бисквитный крем и спаржа.

— Встреча овощей, морепродуктов и мяса…

— Помимо овощей, морепродукты и мясо не часто использовались вместе. Тем не менее, здесь это было сделано очень хорошо.

— Если подумать, в последнее время я действительно не делал такие комбинации. Поскольку все заняты поиском вещей, которые будут хорошо приняты большинством посетителей…

Пробормотал Дэйв горьким голосом. Получение трех звезд — это не завершение пути, а начало настоящей борьбы. Каждое наступление сезона переаттестации означает продолжение ежедневных тревог, и если случится потеря звезды, то разочарование невозможно описать словами. Даже те клиенты, у которых до вчерашнего дня были только хорошие слова, часто снисходительно говорили «хм, неудивительно, что он потерял звезду».

Дебра не сказала ни слова Дэйву. Она даже хотела спросить его, почему он ведет себя так драматично, как будто стал мишенью большого несчастья. Но она знала, что заботы каждого уникальны и несопоставимы.

Следующей была паста. Что было интересно, так это то, что в отношении макаронных изделий не было вообще никаких следов молекулярной кухни. Спагетти Дебры были обернуты вокруг палочек для еды, а сверху спагетти были покрыты жареной чешуей окуня, перевязанной зеленым луком. В состав соуса входил бульон из окуня.

Фузилли Дэйва был шириной с баскетбольный мяч, но место, на котором фактически держалась еда, было помещено на тарелку размером меньше кулака. Очищенный слой за слоем артишок был обернут вокруг фузилли и, возможно, в качестве украшения, рядом с ним было распылено оливковое пюре.

Подали первое полное блюдо. Сунув свои блюда в рот, они оба поняли. Дейв восхищенно сказал.

— Определенно, этот Андерсон великолепен. Просто быть поваром в Острове Розы — это прекрасно.

— Я знаю. Трудно ожидать чего-то большего, кроме такого кулинарного мастерства.

В пасте Андерсона не было ни единого следа ошибки. Конечно, и в других блюдах ошибок не было, но… В его блюде были даже признаки прикосновения командира. Жевательная паста, впитавшая соленость и, кроме того, ни один из сопутствующих ингредиентов не был пережарен, даже немного, создавая идеальную гармонию.

— Наверное этот парень был бы главным, если бы не Мин Джун.

— Кажется, сейчас среди молодежи много гениев. Раньше мне просто нужно было соревноваться с людьми моего возраста, но теперь я должен соревноваться и с детьми… Эээххх, это тяжело.

Следующими были освежающий шербет и основное блюдо. Точно так же основное блюдо не имело недостатков. Пропаренная фрикаделька придавала желе жевательную консистенцию и отлично контролировала уникальный жирный запах крупного рогатого скота.

Однако лучшим из них было конфи из утиной ножки, которое заказала Дебра. Подобно эластичности макаронных изделий, нежная текстура мяса, которая даже не была похожа на мясо, стимулировала губы и вкусовые рецепторы, а сопровождающий ее водянистый соус на основе соевого соуса контролировал соленость, чтобы не повредить вкус утки.

Закрыв глаза, глубоко погрузившись в воспоминвния, Дебра медленно заговорила.

— Это сделал Мин Джун? Или Хавьер?

— Кто бы это ни делал, оно отлично. Это было действительно очень хорошее блюдо.

Вскоре на их глазах последовал заказанный отдельно десерт. Сначала было подано мороженое, охлажденное азотом, над засахаренным яблоком, подаваемое с пирогом. Затем рядом был клубничный тирамису.

— Я понял это еще раньше, когда попробовал хлеб… Кондитер не ходит вокруг да около. Я уверен, что у нее было много предложений по работе, так как же она управляла собственной независимой пекарней, пока к ней не обратилась шеф-повар Рэйчел?

— Предложение шеф-повара Рэйчел… оно было очень важно. Ее отцу, Джеку, и самой себе.

Это было тогда, когда Дебра повернула голову. Ее глаза встретились с двумя округлыми глазами, которые смотрели прямо на нее. Если быть более точным, их внимание было сосредоточено на десерте. Дебра заговорила, широко улыбаясь.

— Дитя. Хочешь попробовать? Это правда очень вкусно.

— Моя мама говорила не беспокоить взрослых…

— Ничего страшного. Вот. Попробуй.

Дебра взяла тирамису вилкой и протянула. Элла в нерешительности поиграла волосами, затем, сложив руки вместе, медленно пошла. Элла откусила один кусочек и робко улыбнулась.

— Вкусно?

— Да! Действительно очень вкусно! Это сделала моя мама?

— Да. У тебя прекрасная мама.

Дебра широко улыбнулась. Она сказала это не просто из вежливости. То, что сейчас есть у шеф-повара Рэйчел — это команда мечты, даже с учетом истории главного ресторана. Команда, которая добьется всего.

Рэйчел вышла из кухни. Она мягко улыбнулась, вытирая пот со лба.

— Меня беспокоит, что я, возможно, потревожила ваши языки, которые когда-то были на пенсии. Но я уверена, что этого не произойдет. Надеюсь, всем понравилось, а?

Нет нужды в ответе.

— Если я снова смогу стоять на этой кухне … Я бы хотел сделать это.

Прошло много времени с тех пор, как чувство сожаления было связано с титулом шеф-повара. Потом кто-то хлопнул. Это было не очень громко. Звук был довольно спокойным и достаточным для всех.

Однако этого было достаточно, чтобы послужить импульсом. Аплодисменты 36 человек обратились к Рэйчел и ее кухне.

Это были аплодисменты признательности и поздравления с возвращением учителя.

И пламя аплодисментов не угасло, пока огонь оставался в их сердцах.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 203. Обслуживание 36 людей (часть 7)**

Даже после того, как кулинарное представление Рэйчел закончилось, шеф-повара не сразу ушли. И это не потому что они не заняты. Шеф-повар — это самый красивый интерьер ресторана. Некоторые из них прилетели бы сюда без колебаний, так как они в отпуске, но большинство из были заняты на кухне. Некоторым также приходится лететь более 10 часов, поэтому логично, что им следовало уйти сейчас же, чтобы не сбить свой плотный график.

Однако филиал «Остров Розы» в Венеции был их домом, а Рэйчел Роуз была дня них как мать. Есть причина, по которой они просто не могли уйти, особенно когда они вернулись домой через 10 лет.

— Вы снова та великая Рейчел Роуз, верно?

— Да. Я больше не живу как мертвец, поэтому можете не волноваться.

— Как мы можем не волноваться. Вы жили так 10 лет. А мы будем беспокоиться о вас еще 10 лет.

— Я думала, что умру раньше, прежде чем привлеку такое внимание. Эй, Не смотри на меня так свирепо. Я могу шутить и веселиться таким образом, ведь я уже старая.

Рэйчел смущенно отвела взгляд от своих учеников, которые яростно смотрели на нее. Она бы прокляла их за то, что они так смотрели на нее, когда она была маленькой, но сейчас было просто неловко видеть ее такой молчаливой.

— Жизнь никого не щадит… это очень грустно.

Они просто не могли не думать так. Шеф-повар Рэйчел оставалась сильной. Возможно, ей даже стало лучше, но Рэйчел… она впитала в себя все одиночество и слабость что жизнь на нее высыпала.

— Рафаэль. Я прошу тебя. Пожалуйста, позаботься о нашем учителе.

— Я делаю все, что могу. Можете не волноваться, Исаак с ней. А он лучший менеджер в мире.

Чжо Мин Джун согласно кивнул. Все было так, как сказал Рафаэль, Исаак был настолько совершенен, что никто не мог надеяться на большее.

Исаак много чего сделал. Управление главным филиалом Острова Розы, общее руководство всеми филиалами, а также налаживание контактов с торговцами, которые поставляют ингредиенты. Тем более он является секретарем Рэйчел, так что не будет преувеличением сказать, что Рэйчел без Иссака как без рук.

— Хотя с ним немного сложно.

Даже Джанет и Андерсон не такие резкие как Исаак. Пока он думал об этом, Дебра подошла к нему с куском стейка с пюре из авокадо, кремом из цитрусовых японских и соусом Демиглас.

— Привет. Минджун, можешь пожалуйста попробовать это?

— Конечно.

Минджун взял тарелку. Не только Дебра, но и многие шеф-повара хотели, чтобы Чжо Мин Джун съел их блюдо. Особенно много блюд приносили Чжо Мин Джуну шеф-повара, у которых одна звезда.

Может быть, они так сильно хотели узнать, в чем их проблема, с помощью абсолютного вкуса. Чжо Мин Джун не мог игнорировать их, даже несмотря на то, что был сытым.

— Как я всегда говорю, мой уровень дегустации не…

— Не так высок, как вы думаете. Я просто умею определять ингредиенты. Я слышал это много раз. Я не настолько доверчив, чтобы попасть под влияние твоих слов, так что не волнуйся.

— Хорошо… Ну для начала вкусно. В нем есть все элементы, которые должна быть в пище, но… Если бы мне пришлось прокомментировать это, я бы сказал, что в этом нет никакого удовольствия.

— Удовольствия?

Дебра ответила так, словно не ожидала этого. Чжо Мин Джун кивнул.

— Я говорю это как покупатель с современным вкусом, а не как Чжо Мин Джун с абсолютным вкусом. Когда люди находят ресторан высокой кухни, они ожидают, что еда будет восхитительной. И при этом они хотят съесть то, чего никогда раньше не пробовали,чтобы у них в голове небыло ни одного варианта как это приготовлено.

— Хм… Так ты говоришь, что этот стейк… обычный?

— Это замечательный стейк, но, если сказать грубо, то да, он обычный.

— Ха, к сожалению, эпикурейцы всегда в чем-то грубы. Они не дали мне звезду, потому что это было слишком обычно.

Чжо Мин Джун ничего не мог ответить на жалостливое восклицание Дебры. Беспокойство шеф-повара было для него чем-то слишком большим.

После того, как вкус еды Дебры прошел, к нему подошли другие повара, желая, чтобы он тоже попробовал их еду. В конце концов Рэйчел заговорила.

— Ребята. Не нужно крутиться вокруг Мин Джуна. Когда наше основное отделение будет полностью работать без перебоев, я буду посещать ваши рестораны.

— Правда?

Слова Рэйчел повеселили всех. Обычно шеф-повар не хотел, чтобы им руководил кто-то другой, даже если бы это был другой шеф-повар, но Рэйчел была исключением. Они не считали Рэйчел своим конкурентом, они считали ее своей семьей.

— Не нужно так сильно радоваться. Я планирую быть очень строгой. Так что сделайте что-нибудь прямо сейчас, сделайте все возможное и подайте гостям лучшее блюдо.

Слова Рэйчел, казалось, подействовали. Были люди, которые хотели, чтобы Чжо Мин Джун попробовал их блюдо, но не потому, что они хотели испытать себя, а больше потому, что они хотели, чтобы абсолютный вкус попробовал их еду.

Дэйв дал Чжо Мин Джуну еще одну тарелку. Это было блюдо из луциана, которое готовили на сливочном и оливковом масле методом аррозера и карамелизировали с сахаром на горелке. Сверху была лаймовая пена, а снизу — соус из авокадо и оливкового масла.

Было очень вкусно. Чжо Мин Джун посмотрел на Дэйва с огоньком в глазах. Уровень кулинарии 9. Он был на том же уровне, что и Рэйчел. Конечно, были и другие повара 9 уровня, но это было нечасто. Мин Джун заговорил очень тихо.

— Честно говоря, среди блюд, которые мне дали попробовать, мне больше всего нравится это.

— Почему ты шепчешь? Скажи это вслух, чтобы все могли слышать.

— Я не хочу, чтобы люди меня ненавидели.

Дэйв игриво рассмеялся над Мин Джуном. Дэйв сел рядом с ним и начал говорить.

— Бывают времена, когда тебе придется сделать выбор. Возможно этот выбор уже дан тебе.

— Какой выбор?

— Прямо сейчас ты можешь выбрать молекулярную кухню. Человек с лучшим результатом должен был заняться молекулярной кухней, так? Тогда ты мог бы просто не прикладывать усилий, но ты так не сделал, вот про какой выбор я говорю.

Чжо Мин Джун сиял от гордости. Дэйв улыбнулся и продолжил.

— Мне кажется что молекулярная кухня — это то, что тебе нужно. Как идеальная часть пазла. Я не уверен, насколько большим в итоге станет этот пазл, но я с нетерпением жду этого момента.

— Спасибо. Когда такой великий повар, как вы, говорит мне такие слова, я чувствую себя на седьмом небе от счастья. Как вы думаете, что мне делать дальше?

Так же, как они хотят получить комментарий от абсолютного вкуса, так и Чжо Мин Джун хотел получить подробный совет из их опыта. Дэйв немного подумал и сказал.

— В конечном итоге ты должен выбрать выбрать, каким пазлом ты хочешь стать. Есть несколько типов поваров. Шеф-повар с обычной кухни и шеф-повар молекулярной кухни разные, шеф-повар который находится только на кухне и готовит, и звездный повар стоящий перед камерой разные. Некоторые повара используют дорогие ингредиенты, чтобы получить похвалу, а некоторые используют дешевые ингредиенты для приготовления обычной еды. Есть шеф-повар который руководит кухней и управляет ею, и шеф-повар который думает что это ничего не изменит.

— Люди очень жадные. Я хочу испытать все, что ты мне только что сказал.

— Я действительно хочу поддержать тебя на этом пути, но я никогда не видел, чтобы у кого-то были все картины. Когда-нибудь тебе придется сделать выбор. И когда это время придет, задумайся. Думай до последнего. Неважно, потребуются ли на это месяцы или годы. Потому что после того, как ты закончишь думать, этот выбор изменит всю твою жизнь.

— Это секрет, но на самом деле мне нравится думать. Так что-то, что вы только что сказали, не кажется мне слишком сложным.

— Это хорошо.

Дэйв улыбнулся. Это была обычная улыбка джентльмена. Чжо Мин Джун отвернулся. Он видел, что Рэйчел выделялась среди знаменитых поваров страны.

— Я хочу такое же место.

— Место?

— Где учителя и ученики собираются вместе, разговаривают и думают о своих заботах. Это такой величественный пейзаж.

— Мин Джун, мне кажется оно уже есть «.

Дэйв посмотрел на Чжо Мин Джуна. Чжо Мин Джун был озадачен, и Дэйв улыбнулся ему.

— Ты часть нашей семьи. Часть этого пейзажа. Не нужно смотреть на все это со стороны.

— Вы правы. Да уж. Странно. Интересно, почемуже тогда оно чувствовалось таким далеким.

— Хочешь почувствовать это вблизи?

Чжо Мин Джун был озадачен словами Дэйва. Дэйв огляделся и крикнул напряженным голосом.

— Учитель. Ребята. Давай сфотографируемся.

— О да. Никогда не думал об этом. У нас ведь не так много возможностей собираться так.

— Элла хочет сфотографировать вас!

— Нет. Элла, ты слишком маленькая.

— Я могу подняться на стол.

Пробормотала Элла и надула губы. Чжо Мин Джун улыбнулся и похлопал Эллу.

— Как насчет того, чтобы мы позже сфотографировались вместе?

— Хорошо…

Она не пыталась это показать, но выглядела весьма разочарованной. Все повара, официанты, и т. д. собрались перед кухней. Чжо Мин Джун поставил камеру. Он установил таймер и быстро встал позади Эллы. И поднял Эллу на руки.

Щелк.

Вспышка погасла.

...............

П.П: Ну чтож с вами снова я TarrGaming, Во-первых хочу извиниться за то что так долго небыло перевода, у меня помер ПК и на учебе из-за коронавируса и разных правил связанных с борьбой с ним была полная Ж. Во-вторых хочу сказать что теперь главы не будут выходить каждый день, как это было летом (по понятным причинам), теперь в неделю будет выходить 4-5 глав (графика как такового нет, просто буду делать главу когда смогу), ну чтож теперь ждите главу в воскресенье (27.09.2020). Всем пока.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 204. Раз, два, три..**

Осень в Калифорнии не такая уж и крутая. Она похожа на границу между летом и осенью в Корее. Сейчас на кухне было так же жарко как в июле летом. Оно и не удивительно, поскольку огонь исходил из нескольких печей одновременно.

Но Кайя сейчас не чувствует этой жары. Кондиционер на кухне был достаточно сильным, но и это не все. Ее разум был заполнен мыслью о приближающемся событии.

— Кайя, ты в порядке? Выглядишь очень нервной.

Рядом с ней стоял Джордж, который заметил ее выражение лица. Кайя покачала головой.

— Я не в порядке. Я очень сильно нервничаю.

— Эх, было бы здорово, если бы у вас было больше времени готовить самостоятельно.

— Я не собираюсь жаловаться по этому поводу. Так что заткнись и перестань действовать мне на нервы.

— Не похоже это на слова человека, который только что сказал, что не будет жаловаться.

Кайя не ответила, она просто смотрела в зал. Кайя нервно открыла рот, увидев трех человек, направляющихся к столу.

— Я сейчас.

— Не беспокойся о кухне, я присмотрю за всем здесь.

На самом деле причина по которой она волновалась не была такой уж серьезной. Обычно Кайя это просто встречала людей. Но сегодня все было иначе. Из всех меню ресторана было четыре блюда, которые Кайя придумала и приготовила сама.

Кайя села за стол. Она улыбнулась трем людям.

— Спасибо вам всем за то что пришли в этот особенный день.

— Ты все организовала, поэтому я не видел причин не приходить

— Андерсон. Спасибо, что пришел, но не будь засранцем. Я уже начинаю сожалеть о том, что пригласила тебя.

Кайя немного нахмурилась. Чжо Мин Джун прижал пальцем ее лоб и сказал.

— Не хмурься. А то морщины появятся.

— Ты так сильно об этом беспокоишься?

— Как я могу не беспокоиться. Ты моя девушка.

С этими словами Кайя улыбнулась и поцеловала Мин Джуна в щеку. Андерсон, который смотрел на них, и Хлоя, которая была рядом с ними, глубоко вздохнули при этой сцене. Оба вздохнули по разным причинам. Хлоя осторожно перевела разговор в новую тему.

— Слушайте, я понимаю, что вы двое — птицы неразлучники, теперь Кайя. Межешь рассказать что сегодня в меню?

— Ах, да. В основном это меню из трех блюд, но наших клиентов это не волнует, и они просто заказывают то, что хотят.

— И им абсолютно плевать на набор блюд?

Кая кивнула.

— Я думаю, что наш ресторан не очень похож на ресторан высокой кухни. Так что клиенты на самом деле не ожидают изысканной еды. У нас есть меню из трех блюд, но обычно заказывают отдельные блюда. Так как и цена не такая уж и большая.

— Так что ты приготовила?

— Закуска, основное блюдо и десерт. По одному. Название этого набора — «Оригинальный набор Кайи».

— стыд то какой.

Кайя посмотрела на Андерсона и вздохнула. Кайе тоже не понравилось это название. Кайя посмотрела на остальных.

— Так или иначе, впервые я могу с гордостью сказать, что мой набор попал в меню. Я рада, что могу разделить этот день с вами, ребята.

— Я рада, что сегодня я могу получить все угощения от шеф-повара.

Хлоя ответила теплой улыбкой. Пока подавали хлеб с чернилами кальмара, Хлоя спросила Андерсона и Мин Джуна.

— Но ребята, разве у вас не будет проблем? До торжественного открытия осталось всего два дня.

— У нас выходной. Через два дня мы будем очень заняты, поэтому она посоветовала нам думать о сегодняшнем дне как о нашем последнем выходном.

— Что? Ребята, у вас в ресторане нет выходных?

— Мы отдыхаем по воскресеньям, но похоже, что вам нужно потренироваться в приготовлении пищи или подумать о новом меню, вместо того, чтобы отдыхать.

— Похоже вы будете очень заняты.

— Вполне логично.

Чжо Мин Джун пожал плечами и съел ломтик хлеба с чернилами кальмара. Было не особо вкусно. Это был обычный хлеб. Хлоя открыла рот, как будто что-то вспомнила.

— Кстати, Мин Джун, я увидел ту фотографию. Ну, на которой ты с шеф-поварами Острова Розы и Эллой. Самой первой меня зацепилла Элла.

— Я знаю. Даже люди из Starbook говорят об Элле.

— Может, она станет талисманом вашего ресторана

— Вполне возможно.

— Мелкая скотина.

Кайя проворчала и нахмурилась, как будто ненавидела только одну мысль о ней. Чжо Мин Джун мягко рассмеялся и ущипнул Кайю за щеку.

— Не ненавидь ребенка.

— Ты так говоришь, потому что она хорошо относится к тебе и Хлое. Для меня же она мелкая тварь.

— Разве это не потому, что Элле нравится Мин Джун?

— Мне это не нравится. Пусть найдет себе другого ребенка. Как она смеет думать о моем мужчине.

Кайя надулась и ответила на вопрос Хлои. Как раз было подано первое блюдо. Это был суп. Чжо Мин Джун слегка принюхался и спросил Кайю.

— Он сделан из тыквы и… фруктов. Персик? Нет, груша.

— Ого. Твой нос становится все чувствительнее.

— Я часто практикуюсь.

Он этого не показывает, но ожидания людей из-за его абсолютного вкуса были обузой для Чжо Мин Джуна. У него не было абсолютного вкуса, это была заслуга системы. Поэтому ему приходилось как одержимому анализировать и разбирать вкусы. Что если система однажды исчезнет? Именно поэтому было лучше научиться соответствовать званию абсолютного вкуса.

Самое смешное, что все усилия того стоили. Чем больше он пытался чувствовать, тем больше ощущал вкус, и особенно его нос становился более чувствительным.

— Вкусно.

Чжо Мин Джун удовлетворенно кивнул. Суп показывал, каким человеком был шеф-повар и что за человек Кайя. Такой мягкий и теплый. Чжо Мин Джун медленно заговорил.

— Я помню, о чем мы говорили раньше. Кайя, ты сказал, что хочешь сделать ресторан, в который без колебаний смогут прийти даже самые бедные люди. Я вижу, что ты все еще не забыла свою мечту.

Сама Кайя жила и выросла в бедной семье, поэтому она знает, каково это. Чжо Мин Джун на мгновение положил руку Кайе на плечо. Кая взяла его руку и произнесла тихим голосом.

— Я не хотела готовить блюдо для как показа мод. Мин Джун, ты сказал, что тебе нравится ресторан, где можно всегда использовать хорошие ингредиенты?

— Ну, думаю, да. Тот факт, что ресторан не может использовать хорошие ингредиенты из-за цены… очень печален.

— Одно можно сказать наверняка: люди не всегда любят поваров, которые используют дорогие ингредиенты и готовят дорогие блюда.

— Мне просто нужно приготовить блюдо ценой в 1000 $ с ингредиентами за 100 $.

— Действуй, а я тебя подджержу.

Кайя улыбнулась. Повара, взглянувшие на нее, были сильно удивлены. Она всегда была суровой и холодной, как дикобраз на кухне, но посмотрите, как она улыбаеться перед своим парнем.

Кайя была в восторге от разговора с друзьями. Друзья… Было так естественно сказать это слово сейчас. А ведь когда Кайя начинала как великий повар, у нее не было ни одного человека, на которого можно было бы положиться.

— Ну чтож. Кая. Мы первые клиенты, которые попробуют твой набор блюд.

Их слова и похвала были ей очень дороги. Хороший день с хорошими людьми ведущие разговор о хорошем в хорошем месте. Кайя никогда не ожидала, что однажды в ее жизни настанет такой день, поэтому этот момент был для нее одним из самых счастливых. Кайя продолжила разговор.

— Все это стало возможным благодаря всеобщей поддержке. Были времена, когда я хотела сдаться. Придать новый рецепт было очень сложно и иногда я чувствовала себя ребенком, играющая в повара… Мин Джун, спасибо, что ты всегда был рядом со мной.

— Не нужно благодарить меня, ты заслужила все это.

— Это все, что я могу вам дать, ребята. Так что заткнись и слушай.

— Разве это было не слишком сурово для благодарного человека?

На слова Мин Джуна, Кайя сексуально улыбнулась и взяла его за шею. Ее голос щекотал уши и разум Мин Джуна.

— Хочешь чего-нибудь более… резкого и явного?

— Эй. Здесь вообще-то и другие люди есть.

Андерсон говорил в раздраженной манере. хлоя неловко махала руками, и все вокруг смотрели на Чжо Мин Джуна и Кайю. На них смотрели даже повара на кухне. Кая взяла руки Мин Джуна и подняла их вверх, словно сдаваясь.

— Разве вы не можете не смотреть? Кажется, у вас есть скрытые черты характера.

— Это просто вы двое совершенно не замечаете других. А я все думал, почему вся эта романтика всплыла в Интернете… неудивительно.

Появилось следующее блюдо. Это было филе говядины с жареным зеленым луком и небольшим количеством виноградного сока, сделанного в виде желе. Хлоя засияла от любопытства и сказала.

— Думаю, ты использовала молекулярную кухню, Кайя. Ты сделал желе.

— Желе больше похоже на классическое блюдо, чем на современное молекулярное блюдо. Идея превращения соуса в желе весьма креативна. И… молекулярная кухня, я занимаюсь ей время от времени. Поскольку я иногда готовлю молекулярные блюда в доме Мин Джуна.

— Ты все еще отвечаешь за завтрак?

— Иногда Мин Джун мне помогает. Он добрый. В отличие от того придурка.

— Ничего более креативного в голову не пришло?

— Просто ты слишком обычный.

Кайя ответила резко, как будто он спрашивал о чем-то столь очевидном. Андерсон с сердитым лицом резал говядину.

«Посмотрим как ты заговоришь потом».

Он задумал злой план для уборщицы Кайи.

Тушеная говядина тоже была восхитительной. Хотя ее было сложно сравнивать с кухней Острова Розы. Блюдо Кайи небыло плохим или что-то в этом роде. Но то, на что смотрели Остров Розы и Кайя, было разными вещами.

«Остров Розы» подчеркнет вкус и гармонию каждого кусочка блюда. Сосредоточение внимания на эстетических аспектах наслаждения вкусом, а не на насыщении… но блюдо Кайи было очень простым. Приятное блюдо, которое насытит вас. И Кайя добавила в эту тушеную говядину все элементы, которые должно было быть в обычном блюде.

И вкус был не просто обычным. С каждым кусочком вкус вина становился все более мягким и нежным, а после виноградного желе сладость резко улучшилась. Это было сильное блюдо. Именно тогда Хлоя тихо пробормотала.

— Я тебе завидую.

— Что?

— То, что ты можете приготовить такое блюдо, заставляет меня завидовать. Думаю, это путь шеф-повара. Но меня показывают по телевизору как звездного повара, хотя я раньше никогда не работала в ресторане. Так что в наши дни… Я просто много думаю. Может, мне стоит бросить все и поработать в ресторане.

— Ты что, с ума сошла?

Кайя сразу же ответила без колебаний. Хлоя выглядела удивленной, потому что не ожидала, что она отреагирует так резко. Кайя заговорила суровым голосом.

— Когда кто-то находится на кухне, кто-то должен быть перед камерой. Хлоя. У тебя все отлично. Люди любят тебя, и ты хорошо делаешь свою работу. То, что у тебя нет опыта на кухне, не означает, что ты плохой повар. Тебе есть чем гордиться Хлоя. Ты звезда. А еще ты самая красивая женщина, которую я знаю. Не слушай, что о тебе говорят другиеЖ, просто делай то, что тебе нужно.

— Спасибо.

Чжо Мин Джун согласно кивнул и спросил Кайю.

— Учитывая что ты только что сказала, почему тебя все еще беспокоят плохие комментарии?

Кайя посмотрела на Мин Джуна и улыбнулась.

— Просто замолчи.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 205. Раз, два, три...(2 часть)**

— В последнее время ты такая... вредная.

— Это ваше воображение.

Кайя резко повернула голову. Чжо Мин Джун задумался. Он видел, что Кайя стремилась сохранить свои убеждения. Может ли Мин Джун сказать, что его осуждение действительно было «осуждением»? Может ли он сказать, что желание пойти в хороший ресторан только для того, чтобы использовать хорошие ингредиенты, было убеждением? Возможно это проявление жадности.

Кайя, Андерсон и Рэйчел не единственные, кто дал бы ему ответ на эти вопросы. Хотя они могли дать ему совет, но решение оставалось за Мин Джуном. Хлоя съела последний кусок говядины и спросила.

— Кайя, а в твой ресторан раньше приходили знаменитости?

— Знаменитости? Я не уверена. Голливуд то прямо рядом с нами, так что наверное кто-то и правда заходил... но я ничего такого не помню.

— Наверное единственная знаменитость, которую ты знаешь и помнишь это Арнольд Шварценеггер.

— По твоему этого недостаточно?

— Скажи честно, кто круче? Мин Джун или Арнольд?

Кайя замолчала и некоторое время не отвечала.

— Ее колебания и есть ответ на твой вопрос.

Мин Джуну даже на секунду стало немного грустно.

— Мне действительно нужно привести себя в форму.

— Я думал ты начал еще в тот раз, когда сказал точно такие же слова, или ты снова ленишься?

— Ну, я действительно занят. Но не могу сказать этого перед Лизой.

— Лиза?

— Ей нужно каждое утро печь хлеб в своей пекарне, а потом снова печь весь день на острове Роз. Сейчас мы просто готовимся к открытию, но я уверен, что после того, как мы полностью откроемся, она будет вымотана, а ведь ей еще заботиться об Элле.

Чжо Мин Джун сильно переживал. Несмотря на то, что Лиза была опытна во всем этом, уделять время абсолютно всему очень трудно, почти невозможно. Когда официанты убирали пустые тарелки, Кайя тихо пробормотала.

— Мысли об Элле напоминают мне мое детство.

— Почему?

— Я тоже выросла только с мамой, и она тоже всегда была занята. Я уже знаю, что будет чувствовать Элла и... я уже вам рассказывала как я в детстве была в полицейском участке?

— Случилось что-то плохое?

— Нет. Я просто заблудилась, поэтому пошла в полицейский участок. Офицеры были очень милы со мной, они приготовили мне горячий шоколад и дали мне печенье... мне понравилось это место.

Кайя пожала плечами. Она не относилась к этому серьезно. Это было просто воспоминание.

— Позже, когда моя мама пошла на работу, я снова пошла в полицейский участок. Путь туда занял около часа. А мне было шесть. Мне было очень одиноко идти пешком до этого места. Наверное я очень сильно хотела увидеть тех добрых офицеров.

Кайя улыбнулась и посмотрела на Чжо Мин Джуна.

— У нее очень хороший крестный отец, я думаю, у Эллы все будет по-другому.

— Сегодня ты ведешь себя как взрослый человек. Ты всегда была к ней холоден.

— Эй, это больше похоже на разговор с ней на ее уровне развития, а не на настоящую борьбу.

— Что-то я не уверен в этом. Ты тоже выглядела ребен... Ух!

Чжо Мин Джун застонал. Кайя ущипнула его за бедро пальцами.

— Не смей вставать на сторону других женщин в моем присутствии.

— По твоему Элла - женщина?

— А по твоему она мужчина?

— Разговор с ней «на ее уровне». Мда.

Чжо Мин Джун тихо вздохнул. Последним блюдом был десерт. Это было шоколадное мороженое из аффогато. Похоже на большой кусок шоколада, но если вы нальете на него горячий эспрессо, шоколад тает и мороженое внутри выскочит из него. Глаза Хлои загорелись от волнения.

— Вау... Как мило.

— Этот десерт еще можно использовать как коробку, можно просто поместить внутрь кольцо.

— Такое не для меня. Надо будет надеть кольцо которое было спрятано в еде... Не самый романтичный способ для такого романтичного момента в жизни.

Кайя потрясла головой, как будто одна мысль об этом была ей отвратительна. Затема она посмотрела на Мин Джуна.

— Если будешь делать мне предложение, придумай что-нибудь другое.

— Почему ты так уверена что я сделаю тебе предложение?

— Ты идешь со мной на свидание и даже не думаешь об этом? Серьезно?

— Нет...

Андерсон вздохнул и сказал.

— Вы можете подумать о том как сделать предложение в другой раз, что сейчас важно, так это чтобы этот десерт был вкусным. Хотя весь набор блюд был хорош. Прими мои поздравления. Ты сделала большой шаг вперед, но я не уверен, что ты и дальше сможешь идти такими шагами.

— Если собирался делать мне комплимент, мог сказать что-то и попроще.

— Мне кажется если бы мы делали друг другу простые комплименты за готовку, мы бы выглядели очень странно.

— Хорошо, признаю. Ты прав. Но мне придется кое-что сказать тебе. Ты придурок.

— А ты не стервозная?

— Мин Джун. Я стервозная?

бессознательно спросила Кайя Чжо Мин Джуна. Сам Мин Джун только неловко улыбнулся и ответил.

— Нет, это не так.

"Ну... может самую малость".

---------

— Шеф. Пена сдулась.

Майя нахмурилась и взяла кастрюлю. Это был картофельный суп с пеной, который ранее приготовили для 36 поваров. Если точнее, Джанет приготовила суп, а Чжо Мин Джун - пену. Чжо Мин Джун посмотрел на Майю и сказал спокойным голосом.

Это естественно. Я говорил тебе, что пена на кремовой основе разрушается при нагревании. А что я говорил тебе сделать, чтобы этого не произошло?

— Ах! Ты сказал, что нужно добавлять яичные белки, крахмал или что-то вроде взбитой Белсы и агара.

— Хорошо. Если ты это знаешь, значит также знаешь как все исправить.

— Да. Я все сделаю прямо сейчас.

Рафаэль кивнул, когда увидел, что Майя идет прямо на кухню.

— Ей должно быть трудно привыкнуть к этому месту, но она уже растет как повар. Отличная работа Мин Джун.

— Когда дело касается кулинарии, мы должны работать в команде. Улучшать свои навыки - это хорошо, я думаю, что нет лучшего решения доля этого, как улучшить навыки моего коллеги, что-бы это также помогло мне расти и учиться.

— Молекулярная кухня - это стиль кулинарии, в котором между знаниями и навыками существует самая сильная связь. В большом ресторане нужно общаться, чтобы что-то сделать. Поскольку шеф-повар не может наблюдать за каждым блюдом, которое кто-то готовит. Суши-ресторан или ресторан, где подают лапшу, могут приложить все усилия к каждому блюду, Но мы от них отличаемся. Ты понимаешь, о чем я говорю?

— Да. Я понимаю.

Чжо Мин Джун кивнул. Он хорошо понимал, что кулинарное мастерство и умение вести кухню - разные вещи. Завтра они начнут свой бизнес. Даже Рафаэль нервничал. Его голос был полон напряжения.

— Завтра люди подумают, что "Остров Розы" сдает тест. Что легенда - это не просто иллюзия, и что в мире есть такое блюдо, которое может заставить вас забыть всю свою печаль. Они поверят, что вы можете это доказать. И они будут думать, что там, где мы стоим, есть красная ковровая дорожка, полная чести и радости.

— Но реальность такова, что это тяжелое место. Неровная дорога на которой можно легко споткнуться и упасть на самое дно.

— Я не думаю что в мире есть женщина, которая не боится рожать. Несмотря на то, что она знает, какая радость наступит, боль определенно пугает. Они всегда будут беспокоиться об этом. Я такой же. Я боюсь, что завтра наступит. Но в то же время я хочу, чтобы это случилось поскорее.

— Думаю, Рэйчел нервничает даже больше нас.

Рафаэль ничего не сказал и просто посмотрел на переднюю часть кухни. Рэйчел наблюдала, как повара готовят. В ее глазах не было облегчения или спокойствия. Подобно туго натянутой тетиве, от нее исходила сильная аура. Мин Джун посмотрел на Рафаэля и спросил.

— Можно задать личный вопрос?

— Спрашивай. Я не маленькая девочка, чтобы говорить «Уважай мою личную жизнь» и все в таком роде.

— Почему вы все бросили? Вы были шеф-поваром в Ля Гард в отеле Арзо. Я слышал, что вы могли стать следующим шеф-поваром с большой вероятность. Как вы могли отказаться от всего этого и завести фургон с едой из молекулярной кухни? Конечно, в конце концов это обернулось большим успехом, но ведь тогда вы не знали что будет в будущем.

— Мин Джун. Я не ожидал, что ты спросишь об этом. Ты тоже ушел, да? Из Кореи и от своих родителей. Я слышал, что азиату сложно быть независимым от своих родителей.

— Я сделал это, но... Это произошло потому, что у меня и моих родителей были разные планы на будущее, поэтому наверное можно сказать что вариантов особо и не было. Но разве у вас с отелем не было все хорошо? Нет, думаю, вы были уверены насчет фургон с едой. Вот почему вы ушли из отеля и начали свое дело. Даже если бы это не сработало, вы бы что нибудь придумали.

Чжо Мин Джун хотел узнать больше о Рафаэле. Он был уникальным поваром. Мин Джун уверен, что в штатах не будет шеф-повара с таким же уникальным умом.

Но он был не просто уникальным. Рафаэль был выдающимся поваром. Причина, по которой он кажется уникальным, заключается в том, что он может видеть то, чего не видят другие. Чжо Мин Джун немного понимал Рафаэля. Он также видел то, чего не видят другие. Хотя это немного отличалось от видения Рафаэля.

Чжо Мин Джун хотел понять мысли и точку зрения Рафаэля. К счастью, Рафаэль не прячется.

— Я считаю, что готовка - это искусство. И как любое искусство, ее всегда надо менять и развивать. Конечно, не все так думают. И я не утверждаю, что я прав. Я придерживаюсь своих ценностей.

— Я понимаю, о чем вы говорите. Одни рестораны дарят тепло и удовлетворение, а другие - шокирующие впечатления. Тот ресторан был рестораном второго типа, так?

— Ну да. Вот почему мне не понравился отель. Он научил меня, что такое прекрасная кухня, но не более того. Когда я стал самым выдающимся поваром, единственное, что они могли мне дать, это повышение зарплаты и должность шеф-повара. Но я не хотел этого. Я стал поваром потому что хочу готовить художественные блюда, а не из-за высокого дохода и стабильной работы. Вот почему я ушел оттуда и завел свой грузовик с едой.

— Мне действительно было интересно узнать об этом. Наибольшего успеха среди владельцев фургонов вы добились благодаря молекулярной кухне. Но как вы могли отказаться от всего этого и приехать сюда? Я знаю, что у вас есть новые филиалы, поэтому компания все равно будет существовать, даже если вы не работаете на себя, но... Вы не будете скучать?

— Я тоже человек. Как я могу не скучать.

Рафаэль посмотрел на свою руку, лежавшую на столе. Рука была некрасивая, на ней были шрамы и ожоги. Но это была рука, которой он может гордиться. Рафаэль посмотрел на свою гордость и продолжил.

— Мин Джун. Иметь достойную жизнь действительно просто. Жить так, как тебе говорят. Идти по пути, по которому идут все и думают что это нормально. По крайней мере, на этом пути ты не умрешь с голоду.

— Но... Мое сердце не позволит мне пойти по этому пути.

— Да. Успех - это не то, чего я хочу. Я не могу принять себя, если каждый день живу одной и той же жизнью. Для некоторых людей это может быть мирная и счастливая жизнь, но для меня такая жизнь жизнь похожа на ад.

— Я говорил тебе. Я считаю кулинарию искусством. Я художник. Жизнь без изменений... даже если бы у меня было золото и драгоценности всего мира, они бы ничего не стоили в моих глазах.

Рафаэль улыбнулся ответил и спросил Мин Джуна.

— Я рассказал о себе, теперь хочу послушать тебя. Мин Джун. Какое блюдо ты хочешь приготовить? Каким шеф-поваром ты хочешь быть?

— Я...

Чжо Мин Джун ненадолго замолчал. Но это длилось недолго. он ответил мягкой улыбкой. Рафаэль приподнял бровь, как будто был поражен ответом Мин Джуна, и тут же кивнул с серьезным лицом.

— Это тоже хорошая мечта. Твоя мечта.

— Спасибо.

Снова воцарилась тишина. Звук дребезжания сковороды, пылающего огня, готовящегося мяса и кипящей воды заглушил тиканье часов. Но это не значит, что время остановилось. Время шло.

Остров Розы, до открытия 14 часов.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 206. Раз, два, три...(3 часть)**

День открытия острова Розы. Как только Кайя проснулась, она взглянула на противоположную сторону кровати. К ее удивлению рядом не лежал Мин Джун.

— Мин Джун... Ты здесь...

Ее мягкий и сонный голос походил на колыбельную. Она закрыла глаза и снова открыла их. Явно прошло какое-то время, но все же Мин Джуна не было в кровати. Кайя, все еще очень сонная, немного задумалась. Если бы он пошел в ванную, он бы уже пришел.

Когда ее разум начал потихоньку проясняться, Кайя сообразила, что сейчас было слишком светло для семи утра. Кайя нервно посмотрела на свой телефон. Было уже за семь.

— Что за... Почему не сработал будильник?

Кайя вздохнула, встала и вышла из комнаты. Она скрестила руки и оперлась на дверной косяк. Как и ожидалось, Мин Джун был на кухне. В белой рубашке он выглядел довольно очаровательно.

Она сомневалась, что такой момент когда нибудь повторится. Именно тогда. Не оборачиваясь, Чжо Мин Джун заговорил.

— Если ты встала, пойдите и умойтесь. Я приготовил завтрак.

Кайя надула губы и пошла в ванную, быстро умывшись, она подошла к Мин Джуну за спину, обняла его и положила руки ему на живот. Она понизила голос и сказала:

— Наш ребенок здесь, детка.

— Что за шутки?

— Нет нет. Не оглядывайся. Мое лицо все еще опухшее. Ты будешь шокирован, увидев меня в таком состоянии, если только ты не очень сонный.

— Я часто видел тебя такой, когда вставал раньше тебя.

— Тогда забудь все что ты тогда видел, то была не я. Что готовишь?

Она положила голову Мин Джуну на плечо. Он мягко ответил.

— Омурайсу, с рисом уже закончил, мне просто нужно положить яйца.

— В детстве я много ела яйца. Тогда яичница казалась такой маленькой, я хотела сесть больше.

— Извини, наверное это блюдо только портит утро.

— Хотя я очень не хочу вернуться в те времена, это не такое уж и плохое воспоминание.

Кайя с некоторой грустью посмотрела на еду. Она видела, что Мин Джун сосредоточился на жарке. В омлете не было дыр и ожогов.

— В прошлый раз я видела, как несколько поваров в телешоу пытались приготовить омлеты на завтрак, но им это не удалось.

— Если ты какое-то время не готовишь, ты делаешь ошибки, даже шеф-повара не исключения. И, честно говоря, что просто повар, что су-шеф, любой из них лучше контролирует себя и готовку, чем шеф-повара, все из-за того что шеф-повара перестают много готовить когда занимают эту должность.

— Я не хочу быть одной из них. Мне нравятся повара, которые работают руками, а не ртом.

— Я тоже так думал, но... увидев шеф-повара Рэйчел, я понял свою ошибку. Ах, все готово.

Чжо Мин Джун положил второй омлет поверх жареного риса и поставил две тарелки на стол. Кайя села рядом с Мин Джуном.

— А где Андерсон?

— Сказал, что ему надо уйти по делам и съест гамбургер на улице.

— Так даже лучше. Я действительно хотела побыть с тобой наедине.

— Не думаю, что он ушел из-за нас. Он, должно быть, нервничает. Сильно нервничает. Он мечтал работать на Рэйчел. Это много значит для него.

— Точно. Сегодня тот самый день. А ты тоже сильно нервничаешь?

— Я бы сказал что это больше похоже на предвкушение, чем на нервозность. Я впервые буду работать настоящим поваром. Не как участник какого-либо конкурса, а как повар на кухне.

— Мне очень хочется сходить в ресторан с тобой. Хм... тогда я буду твоим первым покупателем.

— Тебе не обязательно быть со мной каждую секунду. Ты и так занимаешь самую важную часть в моей жизни.

Кайя улыбнулась и поцеловала Мин Джуна в шею.

Есть люди, которые делают вас счастливыми, даже если просто находятся рядом. Для Кайи это был Чжо Мин Джун, а для Чжо Мин Джун - Кайя. Их губы приоткрылись и покрасневшая Кайя прошептала Чжо Мин Джуну.

— Обещай что покажешь клиентам кто ты есть на самом деле.

— Хорошо. Обещаю.

Чжо Мин Джун ответил.

"Я покажу им, кто я".

-----------

Рэйчел выглянула через жалюзи. До торжественного открытия оставалось 2 часа. Но люди уже ждали у ресторана. Причем репортеров было больше, чем клиентов...

— Этот день настал.

Она вздохнула. Это было мучительно. Было ли это волнение, или это был страх. Хотя причин для страха не было. Все было идеально, и они были готовы.

— Исаак. Который сейчас час?

— Сейчас 10:20. У нас еще осталось около 40 минут.

— Хорошо.

Рэйчел снова тихо посмотрела в окно. Исаак остался на месте. Он не сказал ни слова утешения, ни дельного совета. В конце концов Рэйчел заговорила первой.

— Спасибо. Исаак. За то, что по сей день помогаешь этой невежественной женщине.

— Я никогда не помогал. Я только был рядом с тобой, вот и все.

— Если подумать, Исаак, ты тоже отдал все острову Розы. У тебя есть право злиться. Но почему ты этого не сделал?

— Потому что был некто еще более рассерженный, чем я.

— А это кто?

Вместо ответа Исаак уставился на Рэйчел. Рэйчел ждала ответа, пока не поняла, что значил его взгляд. Она открыла рот с легкой дрожью в голосе.

— Ты говоришь, что я больше злилась на себя?

— Ты наказала себя. Разве ты не молчала 10 лет? Кто-то вроде тебя посвятил 10 лет своей жизни затворничеству. Как ты думаешь, в этом есть смысл?

Есть одна вещь, которую люди неправильно понимали в Рэйчел. Большинство думает, что она очень замкнута или у нее странная личность. Но это не так. Да, она немного холодная и суровая... Но это не так уж и странно.

И все же Рэйчел провела 10 лет в одиночестве. Она сделала это не потому, что ей это нравилось. Это было время печали, боли и страданий. Время и одиночество ударили. И чем больше она проводила времени в одиночестве, тем сильнее становилась боль.

— Ты никогда не хотела сдаваться. Ты хотели встать, но тебе не хватило уверенности. Возможно, тогда я должен был быть с тобой строгим. Но... Ты выглядела слишком измученной.

— Спасибо. Исаак. Ты лучший подарок судьбы, который остался.

— Прошло много времени с тех пор, как ты меня хвалила.

— Полагаю, что так. Но это не потому, что я не была благодарна. Я всегда чувствовала, что ты всегда будешь рядом со мной. Только глупый ребенок не умеет благодарить родителей.

— Так ты говоришь, что до сих пор вел себя глупо?

— Теперь я должна быть взрослой. Мне ведь уже 60.

Снаружи вокруг ресторана уже довольно давно собираются люди. Они еще не открылись, но ожидание того стоило. Рэйчел сняла руку с жалюзи. Исаак продолжил разговор.

— Это навевает воспоминания о тех днях, когда здесь был шеф-повар Даниэль. Тогда тоже было много народу.

— Он ни капли не дрожал. Он был не только умелым, но и его стальной стержень ни разу не согнулся. Каждый день был похож на ад, но ему это нравилось.

— Меня кое-что беспокоит.

— Что это такое?'

— Не оглядывайся на шеф-повара Даниэля. Хотя вы двое создали это место, оно не будет в ваших руках навсегда. В конце концов, придет новый шеф-повар, и сделает это место другим.

Было удивительно, что Исаак сказал что-то подобное. Поскольку он всегда уважал мысли Рэйчел. Глаза Рэйчел расширились. Но вскоре она кивнула.

— Наверное ты прав, я слишком сильно привязана к Даниэлу.

— Ты переживешь это. Должна пережить.

— Шеф-повар, который притворяется кем-то другим, никогда не сможет продолжить свой путь… Я хорошо это знаю. Но я думаю, что все еще люблю его. Я чувствую себя идиоткой, но быть идиоткой не так уж плохо.

Исаак устало улыбнулся. Рэйчел улыбнулась в ответ.

— Было бы хорошо, если бы у тебя тоже был кто-то. Тогда это жесткое лицо могло немного смягчиться.

— Я многому научился у вас двоих. Когда вы собирались вместе, то постоянно что-то происходило. Моя вторая половинка - моя работа. "Остров Розы" - мое все.

— Да уж... Сегодняшний день будет много значить для нас. Обещаю, я никогда не разрушу это место снова.

— Ну что же, пора идти на кухню. Идем и поприветствуем клиентов. Им это понравится. Особенно в такой особенный день.

— Конечно.

Рэйчел встала. Она собиралась схватиться за ручку двери.

— Есть кое-что чего вы не знали.

— О чем ты?

— Он возненавидел бы меня, если бы был здесь… но все же. Шеф-повар Даниэль тоже нервничал. Он всегда был напряжён и боялся того, что о нем говорят другие. Он не хотел, чтобы вы знали об этом. Так что только мне он рассказывал о своих трудностях. Он... не был героем. Он был мужем, который хотел стать героем. Никто не идеален. Есть только люди, которые стремятся к совершенству.

Рэйчел ничего не сказала и не двинулась с места. Она выглядела грустной, счастливой и сердитой одновременно. Затем она медленно ответила спокойным голосом.

— Понятно.

Рэйчел глубоко вздохнула.

Раз...

Два...

Три...

Дверь открылась.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 207. Первые шаги.(1 часть)**

— Этот день настал. Это не только день открытия легендарного ресторана, но и день, когда Чжо Мин Джун наконец дебютирует в качестве шеф-повара. Вы, должно быть очень взволнованны. Как вы себя чувствуете?

— Я не так уж и сильно взволнован.

— Может вы немного обеспокоены?

— Самую малость. Я очень рад встретить клиентов, которые ждут открытия ресторана. Хотя я немного нервничаю из-за того, что мне придется оправдывать их ожидания.

— Вы верите в себя?

— Я всегда верил в себя. Однако это не просто уверенность в себе. Это доверие к моему учителю. Наш учитель - лучший шеф-повар в мире. Я понимаю это и горжусь этим. Мои товарищи по команде тоже профессионалы, которые никому не уступят.

— Разве вы не гордитесь собой? Это ваш исторический момент. Может вы и не являетесь звездой какого-нибудь кулинарного шоу, но вы и не заурядный повар.

— Я невероятно горжусь собой. Но этот день не является концом моего пути. Отныне каждый день моей жизни будет тестом, который создан для проверки моих навыков. Я действительно смогу гордиться собой только после того, как этот тест закончится.

— Вы сказали, что вас будут проверять каждый день. Как вы думаете, действительно настанет день, когда ваш тест закончится?

— Этот день обязательно наступит.

— А вы знаете когда он наступит?

— Ну...

-------------

— Это было хорошее интервью.

Мин Джун слегка улыбнулся на слова Майи

— Я не выглядел странно или что-то в этом роде?

— В этом ведь вся суть поваров, не нервничать слишком много.

— Не то чтобы я специально...

Мин Джун посмотрел вниз с выражением поражения на лице. Как бы это не звучало, но он выглядел довольно мило. Как щенок.

"Вот так он очаровал Кайю Лотос?"

Хотя он не всегда был таким чистым и милым. Иногда он мог стать более придирчивым, чем любой другой шеф-повар, с которым она когда-либо работала. Так было, когда он был на своем поле деятельности. Но он никого не бил за плохие навыки или технику.

Но всякий раз, когда она готовила блюдо, с мыслями: «этого должно быть достаточно.», Мин Джун подкрадывался с комментарием сзади.

— Ты действительно думаешь, что хорошо постаралась? Ты думаешь что пошла на компромисс со своими навыками готовки. Но нет, ты пошла на компромисс со своим блюдом. Ты пошла на компромисс со своей жизнью и со своими клиентами. Клиенты полностью доверяют нам. То, что ты приготовила прямо сейчас - это не просто хорошее блюдо, в котором допустили несколько ошибок... Это произведение искусства, которое ты создала на протяжении всей жизни. В этом блюде заключен весь твой опыт работы. Вот что думают клиенты, когда смотрят на ваше блюдо. Ты просто предала их доверие. Мы повара. Наши клиенты должны любить нас, а мы должны любить их в ответ. Давай станем поварами, которые гордятся собой, Майя. Ты - мои руки и ноги. Я не просто наблюдаю за тобой. Я хочу верить в тебя.

Его слова всегда производили на нее сильное впечатление. Возможно, это было потому, что его слова были предназначены не только для того, чтобы наказать ее, а потому, что это было его честное мнение о работе повара?

— Мой шеф-повар лучший.

Майя улыбнулась, глядя на Мин Джуна. У нее не было большого опыта работы с другими шеф-поварами, но она была уверена, что он был лучшим шеф-поваром. В конце концов, она никогда не видела, чтобы он расслаблялся на работе. Независимо от того, насколько она устала, пребывание рядом с ним тем или иным образом зажигало ее.

В этом отношении Мин Джун был прекрасным учителем и старшим. Иногда ему было немного трудно, но он всегда знал, что делал. Мин Джун странно посмотрел на Майю.

— Почему ты так улыбаешься?

— Просто так. Я просто счастлива, что могу работать с лучшим шеф-поваром в мире, в лучшем ресторане мира.

— Неожиданно.

Мин Джун слегка улыбнулся в ответ. Он увидел честность Майи в ее словах. Мин Джун отвел взгляд от Майи и посмотрел на кухню. Рэйчел смотрела через холл с красным шарфом на шее.

Ее спина была маленькой. В конце концов, насколько большой может быть спина пожилой женщины? Однако на этой спине ехал груз мечты каждого на кухне. И не только это, она сама справлялась с ожиданиями всех посетителей ресторана.

Может быть, термин «крошечный гигант» предназначался для таких людей, как она? О чем думала Рэйчел, когда смотрела на покупателей этими глазами? Как выглядел мир в ее глазах? Просто подумав об этом… Сердце Мин Джуна напряглось.

Было почти одиннадцать. Всего несколько минут. Все в комнате выжидающе смотрели на кухню. Рэйчел повернулась, чтобы посмотреть на них.

— Кто-нибудь напуган?

— Нет. С вами, нам нечего бояться.

Рэйчел горько улыбнулась, прежде чем снова стать серьезной.

— Я не хочу говорить ничего раздражающего, но сегодня важный день. В зависимости от того, как мы сделаем первые шаги, наш путь может кардинально измениться. Поэтому я не допущу ошибок. Я не понаслышке знаю, насколько плохой может быть еда, приготовленная нервными руками.

Не все люди, казалось, понимали, о чем она говорила, но все шеф-повара кивали в знак согласия. Они прекрасно знали, о чем она говорила.

— Думайте об этом как о пьесе. Спектакль, делающий людей счастливыми. Но мы должны стараться изо всех сил, чтобы ни один человек не ушел неудовлетворенным. Давай повеселимся.

Как только ее слово закончилось, машина по составлению заказов выдала первую бумажку.

— Стол 9 на двоих! У одного из них аллергия на морепродукты, поэтому не забудьте заменить их овощами. Основное - конфи из утки и тушеная говяжья щека. Вы все помните, как работают замены, да?

— Да, шеф!

— Стол 3 на четверых! Никаких особых запросов.

Голос Рэйчел не умолкал. Рафаэлю тоже было не легко. Несмотря на то, что было только одно меню, приходилось вносить множество корректировок в соответствии с аллергией или особыми запросами. Иногда им приходилось готовить совершенно новое блюдо из-за аллергии или диетических ограничений.

Первым, что схватил Мин Джун, была сковорода. Ему нужно было сделать пену из бекона. Конечно, он не будет делать все один. Мин Джун повернулся к Майе.

— Майя, желе.

— Да, шеф.

Майя достала выдержанное желе из холодильника. Мин Джун внимательно осмотрел желе. 7 баллов. Но в молекулярной кухне было слишком много вещей, которые нельзя было увидеть с точки зрения чистой кулинарии. Ему нужно было посмотреть на толщину желе и проверить нужный ли это вкус.

— Сейчас я не могу полагаться на систему.

В краткосрочной перспективе все было хорошо. Система была похоже на молочный коктейль перед человеком, уставшим от упражнений. Полностью полагаясь на систему, он многое выиграет сейчас, но в долгосрочной перспективе потеряет все. Если бы он сам выучил эти техники, ему было бы намного легче.

— Вкус приятный. Хорошая толщина. Мы просто должны хорошо его обрезать. Сделай это. Мне нужно закончить приготовление основы для пены из бекона.

— Да, шеф.

Мин Джун повернулся и снова сосредоточился на сковороде. Сделать пену из бекона было несложно. Ему просто нужно было медленно приготовить бекон и лук в масле. Затем он заправлял его белым вином, немного уменьшал огонь и добавлял сливки с небольшим количеством воды.

На этом этапе ему просто нужно было добавить немного желатина, немного масла, а затем превратить все это в пену. Сам процесс был довольно простым. Так что приготовить пену было не так уж и сложно. Главную роль тут играл вкус.

Пена должна идеально дополнять картофельный суп. Картофельный суп был ответственностью Джанет. Сделать так, чтобы два блюда, приготовленные разными людьми дополняли друг друга, очень сложно, нужно полное понимание между ними.

— Джанет, попробуй.

— Должно быть идеально.

— Отлично

Ему пришлось вернуться к желе, как только он закончил пену. К счастью, завтра было воскресенье. Обычно ему приходилось делать запас для желе на следующий день, но, поскольку воскресенье это выходной, не он будет этим заниматься.

Впрочем было еще много дел. Ему нужно было приготовить масло с гвоздикой, проверить шербет и сделать искусственную икру с рыбным бульоном, коричневым сахаром, лаймом и мятой.

Заказы продолжали поступать. Рэйчел не забывала время от времени проверять Мин Джуна, даже когда осматривала всю кухню. Другие шеф-повара совершали ошибки то тут, то там, но ей было нечего сказать о работе Мин Джуна.

"Подумать только, он сможет сохранять хладнокровие даже вне практики".

Она мысленно похвалила его за душевную стойкость. Это был его первый день в качестве шеф-повара, но Мин Джун выглядит так, будто отработал на этой должности не меньше десяти лет.

"Я могу на него положиться".

Рэйчел посмотрела в сторону холла, немного улыбнувшись. У главного шеф-повара было гораздо больше работы, чем просто осматривать кухню. Она должна была смотреть за залом и действовать в соответствии с тем, что хотели видеть клиенты. Прямо сейчас Рэйчел чувствовала, что зал наполнен позитивными эмоциями.

Рейчел нажала на звонок и официанты пришли за заказом. Глядя на официантов, уходящих с едой, она осознала, насколько сильно вспотели ее ладони. Она вспомнила слова Исаака.

— Никто не идеален, есть только люди, которые пытаются быть идеальными.

Рэйчел сжала кулаки. Шоу еще не закончилось. На лицах клиентов были улыбки, но нельзя было предсказать, когда эта улыбка перейдет в хмурое выражение. С каждой секундой, ее сердце билось все быстрее. Затем оно успокоилось. Рэйчел вспомнила интервью, которое Мин Джун дал совсем недавно. "Когда настанет последний день теста?".

— Когда нервозность и напряжение в наших сердцах исчезнут. Когда мы начнем думать о нашей работе как о «развлечении». Именно тогда этот тест закончится.

Слова новичка. Но эти слова поразили ее сильнее всего. Рэйчел тщательно обдумала слова Мин Джуна.

— Я должна закончить свою работу.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 208. Первые шаги.(2 часть)**

Пока Рэйчел занималась на кухне, кто-то разочарованно вздыхал. Это был Пабо, главный полицейский.

— Посмотри туда. Это Мэри Стейси, не так ли?

— Если я не ошибаюсь, то и Серсея Мартель тоже рядом с ней.

— А вот там Руперт Ван Хадсон и Крис Патраш... Боже, буквально все знаменитости сегодня здесь.

— Не удивительно. Это место рядом с Беверли-Хиллз, меня больше удивляет тот факт, что этим людям удалось зарезервировать столики для себя. Я слышал, что огромное количество людей пытается с самого утра заказать здесь стол.

Пабо взглянул на лица людей.

— Хотел бы я сфотографировать их реакцию.

Каждый раз, когда гости пробовали еду, на лице появлялись самые разные выражения лиц. Пабо мог понять их. Он смог попробовать блюда Острова Розы, когда участвовал в съемках про этот ресторан. Он очень хорошо знал, что еда здесь уже давно перестала быть «удивительно вкусной».

Все люди представляли, как может выглядеть что-то совершенное. Для Пабо "Остров Розы" сам по себе достиг совершенства в еде.

Пабо искренне сожалел, что не смог снять все это на видео. Конечно, на потолке были установлены камеры. Но одного этого было недостаточно, чтобы запечатлеть выражения лиц каждого из этих людей, и не было возможности взять интервью у гостей в ресторане. Причина, по которой они не смогли взять интервью, была довольно простой. Рэйчел этого не позволит.

— Они здесь, чтобы поесть. Я не позволю вам вмешиваться в их трапезу, чтобы запечатлеть момент. Пожалуйста, позвольте этим людям сосредоточиться на еде.

Услышав это, он не посмел возразить. Это игра против Рэйчел Роуз. Даже директор канала не сможет ничего перед ней сделать.

— Где эти люди?

— Они сказали, что только что вышли из аэропорта, так что скоро они будут здесь. Может, минут через 5.

Официант остановился, чтобы посмотреть на дверь. Двое мужчин и женщина вошли в просто сияя от радости и волнения. Пабо подошел, чтобы поприветствовать их.

— Джозеф, Джереми и Сера. Приятно снова увидеть вас.

— Давно не виделись, Пабо.

— Рад что вы пришли. Сера, мы впервые встречаемся, да?

— Да. Я слышала, что почти у всех известных гурманов в кошельках есть ваша визитка. Полагаю, сегодня мой счастливый день?

— Я и не знал, что моя визитка настолько ценна. Пожалуйста, идите за мной. Я сижу вон там.

Стол находился в отдельной комнате, рядом с окном. Возвращение в комнату, полную камер, дало Пабо странное чувство комфорта. Один из сотрудников уронил челюсть, когда увидел Серу.

Обтягивающее красное платье Серы, казалось, показывало, почему она в последнее время так популярна на телевидении. Сотрудник с улыбкой прошептал Пабо.

— Вы специально привели ее сюда, так ведь?

— Неужели в твоих глазах я действительно выгляжу так?

— Ну... если честно то да.

Пабо несколько раз смущенно кашлянул. Он заговорил снова, на этот раз более серьезно.

— Как думаешь, что у них общего?

— Хм... Они все знают, какая на вкус еда у шеф-повара Рэйчел? Хотя почти любой известный гурман уже когда то пробовал ее.

— Ну, в каком то роде ты прав. Как думаешь, чем она отличается от других знаменитостей?

— Она в хороших отношениях с Мин Джуном и Андерсоном?

— Да. Знание о вкусе еды Рэйчел это палка о двух концах у которой нет плохих сторон. Знание о том насколько вкусна еда от шеф-повара Рэйчел это хорошо, но также и не знание о том насколько она хорошо, тоже хорошо Если бы еда Рэйчел стала лучше, чем в то время когда ее пробовала Сера, она была бы не просто шокирована.

Пабо не ошибся. Сера действительно выглядела невероятно взволнованной, когда смотрела на меню. Джереми тихо рассмеялся.

— Сера, я в первый раз вижу тебя такой взволнованной, ты не была такой даже во время голодного тура по мирам.

— А чего ты еще ожидал. Лучший ресторан в мире был закрыт, а теперь снова работает. Ты знаешь, каково быть неспособным зайти в свой любимый ресторан десять лет подряд? Извини, я не имею ввиду, что твой ресторан хуже моего, но они и не равны... как бы сказать помягче?

— Не переживай, Я знаю что я намного хуже шеф-повара Рэйчел.

Он был довольно скромным для всемирно известного шеф-повара. Сера воспользовалась случаем, чтобы спросить кое-что личное.

— Ты ревнуешь?

— Если бы мы были с ней одного возраста, я бы еще подумал над ответом. Но поскольку я намного моложе... Она больше похожа на образец для подражания, чем на соперницу.

— Это довольно интересно. Обычно все повара соревнуются между собой.

В этот момент официант принес в качестве закуски корзину хлеба чиабатта. Когда официант налил им в бокалы сухое красное вино, Сера откусила небольшой кусок хлеба чиабатта.

— Вкусно. Их пекарь должно быть очень хорош.

— Я слышал, что это дочь Джека. А, Джек старый пекарь с Острова Розы. Он был потрясающим пекарем в те времена.

— Яблоко от яблони, да?

К тому времени, как чиабатта наполовину закончилась, блюдо прибыло. Это был жареный гребешок, который раньше подавали пришедшим поварам. Порошковый соус из зеленой горчицы и жареный гребешок с креветками и свининой. Джозеф положил кусок в рот и закрыл глаза.

Использование креветок и свинины с гребешком было обычным приемом в китайской кухне. Его часто использовали для улучшения текстуры гребешков. Благодаря этому каждый раз, когда Джозеф жевал, мягкая и плотная текстура гребешка, казалось, почти кусала его рот ароматом. Соки, пролившиеся из мяса, были почти как самый вкусный кусок курицы, который когда-либо пробовал Джозеф.

Этот гребешок в сочетании с порошкообразным зеленым горчичным соусом имел чрезвычайно сильный аромат.

— У него невероятно глубокий вкус. Эта пикантность просто… я не могу нормально описать это.

Порошковые соусы приготовить было труднее, чем может показаться. В конце концов, нужно было попробовать соус в жидкой форме, прежде чем приготовить из него порошок. И, как и следовало ожидать, порошкообразная форма соуса на вкус полностью отличалась от жидкой. Конечно, это, вероятно, было сделано по осторожным инструкциям Рэйчел. Сера открыла глаза, чтобы задать вопрос.

— Это сделал Андерсон или Мин Джун?

— Жареные гребешки были приготовлены шеф-поваром Джанет Пай из команды закусок, а соус приготовил шеф-повар Мин Джун из команды молекулярной кухни.

— Я никогда не думала, что Мин Джун займется молекулярной кухней... Что вы думаете?

— У каждого ресторана свою молекулярная кухня. Его история будет меняться в зависимости от того, насколько этот ресторан будет полагаться на молекулярную кухню. Приготовление таких соусов вполне нормально, но...

Джозеф взглянул на масло, тапенад и паштет из хлеба. Если Мин Джун приготовил и эти три блюда, было ясно как день, о чем Рэйчел объявляла остальному миру. Она сделает из Мин Джуна повара мирового уровня настолько быстро, насколько это вообще возможно.

— Что вы будете делать после того, как создадите его?

Конечно, на этот вопрос не было ответа.

----------

— Шеф! Шеф! Вы знаете, кто только что вошел?

— Наверное, кто-то известный. Я видел, как Джозеф и другие пришли недавно.

— Серсея Мартель и Мэри Стейси тоже здесь! Я их большая поклонница!

— Нам нужно сосредоточиться. Мы не можем допустить, чтобы эти люди ели блюда с вашей слюной. Убери это блюдо.

— Извините...

Майя с грустным лицом положила кусочек желе в рот. Затем она сделала очень странное лицо. Она только что съела желе из рыбного бульона, которое следовало есть с севиче. Она покачала головой, прежде чем заговорить.

— Это странно. Он хорош с севиче, но...

— Он сам по себе на вкус как чистый рыбный бульон? Я знаю. Я сделал это специально.

— Странно, не правда ли? Вместе они так хороши на вкус, но отдельно они просто...

— Меня больше поражает твоя неспособность молчать.

Майя неловко улыбнулась, прежде чем вернуться на свое место. Оттуда она посмотрела на Мин Джуна. Он казался чем-то загипнотизированным.

— Снова.

Время от времени Мин Джун делал лицо,как у ребенка, который полностью увлеченный игрой. Его глаза горели страстью, которой хватало, чтобы заставить Майю дрожать.

В последнее время Мин Джун уделял все больше и больше внимания сервировке блюда. Поскольку молекулярная кухня в гораздо большей степени связана с дозами, чем с чем-либо другим, во время готовки было трудно находить удовольствие в вещах. Из-за этого Минджун мог по-настоящему развлечься, только когда накрывал блюдо.

Конечно, он не мог тратить много времени на сервировку каждого блюда индивидуально. В конце концов, они получали заказы. К счастью, Мин Джун ранее получил совет от Рэйчел. Ее способ был революционным, если не сказать больше. Ей удавалось придать блюду насыщенный вид с минимальным количеством еды и она смогла показать красоту даже с самым большим блюдом.

Мин Джун чувствовал, как растет, следуя по стопам Рэйчел. Он не просто воображал вещи. Мин Джун смог перенять совершенные техники Рэйчел и постепенно переделывал их под себя.

Повторять технику Рэйчел было не так скучно, как можно было подумать. Каждое блюдо было разным. Каждый раз, когда он наливал соус на тарелку, он чувствовал себя по-другому.

Мин Джун вспомнил то, что он слышал о Мона Лизе давным-давно. Что картина не стала бы известной без ее загадочных бровей. Другими словами, такая крошечная вещь, как брови, могла изменить абсолютно все в картине. И прямо сейчас Минджун рисовал бесчисленное количество Мона Лизы на тарелках, которые он накрыл. Все эти картины были одинаковы, но объединены по-своему.

Это позволило Мин Джуну расти. Он чувствовал это. А уведомление, которых он не видел долгое время, только подтвердило его мысли.

[Вы осознали всю красоту гальванических покрытий, копируя техники гигантов!] [Уровень вашей техники гальванических покрытий повысился!]

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 209. Первые шаги.(3 часть)**

— Наконец-то, я получил 6 уровень.

На лице Мин Джуна появилась легкая улыбка. Это был важный момент для него. Не только потому, что он просто повысил уровень, нет. Для него было важно то, что он повысил свой уровень вскоре после присоединения к Острову Розы.

Конечно, во время Великого шефа он довольно быстро поднялся на уровень. Но это было почти неизбежно. В конце концов, он соревновался с несколькими поварами, которые были лучше его. Там его бы выгнали, как только он сделает что-то не так. Когда готовишь блюда пот таким давление, неизбежно вырастешь в мастерстве.

— Хорошо, что я заранее знал немного больше об этих темах.

В шоу темы менялись несколько раз. Но все же на ранних стадиях его знания из будущего немало помогли ему.

— Кто-же знал что мне выпадет такой шанс.

Если бы у него был большой опыт работы с ресторанами, он смог бы достаточно хорошо предсказать тенденции в сфере питания в будущем. Но раньше он работал только в одном ресторане, и на самом деле он изучал только различные рецепты или кулинарные культуры по всему миру. Было бы глупо пытаться предсказать тенденции в области пищевых продуктов только с помощью этого.

— К тому же, пытаться быть в курсе тенденций здесь было бы просто глупо.

— Вы что-то сказали?

— Ой, извини. Я разговаривал сам с собой.

Майя очень нервничала когда только что услышала речь Мин Джуна. Мин Джун виновато улыбнулся ей и покачал головой. "Остров Розы" был рестораном, который не следовал тенденциям. Было похоже на то, что ресторан сам задавал тренд.

"Остров Розы" был… Как анаконда. В большинстве случаев он медленно и тщательно выяснял, чего хочет покупатель, но… Иногда он просто подавлял предпочтения клиентов грубой силой. Для Острова Розы эта грубая сила была совершенством.

Иногда случалось так, что блюдо получило 7 баллов от системы, но Рэйчел просто подняла оценку одними словами. У Мин Джуна такое тоже случалось несколько раз во время соревнований, но только тогда, когда он входил в определенное состояние. Но Рэйчел могла добиться этого в любое время и в любом месте.

— Она видит то, чего не видим мы.

Мин Джун хотел это увидеть то, что видит она. Он хотел это почувствовать. Он хотел уметь также. Прямо сейчас он просто делал свою работу, как если бы был продолжением руки Рэйчел. Но когда-нибудь он хотел стать ее мозгом. Он хотел познать чувство способности относиться к бесчисленным поварам как к продолжению самого себя. Это была мечта Мин Джуна. Он хотел создать собственное идеальное блюдо.

Это сделало Мин Джуна голодным. Это желание становилось все хуже и хуже, чем больше он его отталкивал. Но прямо сейчас ему пришлось отодвинуть это желание еще дальше. Во время работы ему приходилось отказываться от своих желаний. Это была кухня Рэйчел, а он ее рука. Он не мог испачкать посуду Рэйчел такой глупостью, как его желания. Он не мог скормить такое своим клиентам.

Мин Джун не был дураком. Он очень хорошо знал, что о нем говорят другие повара и гурманы. Наследник легендарной Рэйчел Роуз. Человек, который может руководить не только главным рестораном, но и всеми остальными филиалами…

Человек, с которым, возможно, стоит подружиться в будущем. Он довольно много слышал об этом от окружающих его людей.

Но такие слова только нервировали Мин Джуна. Он не хотел думать ни о чем другом, кроме разложенной перед ним еды. Он не хотел отвечать на доброту Рэйчел глупой жадностью. Некоторые люди назвали бы Мин Джуна глупым из-за таких мыслей, но Мин Джуну нравилась эта сторона себя.

И это отношение Мин Джуна к себе было очень заметно. По крайней мере для Рэйчел. В конце концов, Мин Джун выкладывался по полной, несмотря на все те слухи о себе. Это заставило Рэйчел гордиться им еще больше.

— Наследник, да...

Она хотела продолжать обдумывать это слово, но не могла. Рэйчел повысила голос.

— Хавьер! Ягненок скоро переварится. Вынь его!

------------

— Черт, как нам после этого ходить в другие рестораны?»

— Да, вкус слишком хорош.

Джозеф ухмыльнулся, откусив кусок пасты, стоявшей перед ним. Это были спагетти, поданные с пюре из луциана и бульона. На вкус это было намного мощнее, чем версия, которую Андерсон показал на соревнованиях. Почти слишком хорошо, даже если принять во внимание Рэйчел.

— Пюре… очень нежное. Луциан также не подавляет вкус. Я не совсем уверен, следует ли мне хвалить шеф-повара Рэйчел за ее руководство или умение повара Андерсона...

— Неужели так сложно управлять кухней?

— Если честно, шеф-повар, который действительно может следить за потоком кухни, очень редкий экземпляр. В конце концов, шеф-повар один, а на кухне десяток разных людей.

В голосе Джозефа можно было легко уловить намек на восхищение. Сера была очень удивлена этому. Джозеф был уважаемым поваром в кулинарной индустрии.И человек с таким положением выражал немало восхищения Рэйчел.

Сера откусила еще раз, пытаясь на этот раз сосредоточиться на вкусе. Было ли это благодаря тому, как это описал Джозеф? Однако блюдо было намного вкуснее, чем в прошлый раз. Когда она жевала, она чувствовала крошечный кусочек сырых макарон в середине лапши.

«Идеальное аль денте» был горячей темой для многих, но большинство согласилось с тем, что это очень субъективная вещь.

Но это спагетти вообще не было субъективным. Трудно было представить себе более идеально приготовленную пасту, чем эта. Сера улыбнулась. Не фальшивая для телевидения, а настоящая радостная улыбка.

— У него замечательный вкус. Возможно эта паста даже лучше чем в Италии.

— Человек, отвечающий за макароны, должен быть очень талантливым. Кроме того, "Остров Розы" получает только лучшие ингредиенты от самых известных поставщиков продуктов. Хотя, было бы правильнее сказать, что молодые бизнесмены, работавшие с Островом Розы, за эти годы стали невероятно известными.

— Таким образом,"Остров Розы" был не единственным рестораном, который пережил рост.

— Большинство ресторанов растут именно так. Хотя, конечно, нужно выбирать хороших людей, чтобы расти вместе с ними.

— Рэйчел действительно повезло, да. Кстати, Джозеф, как ты думаешь, ты выбрал хороших людей для работы?

— Думаю да. Некоторые из их предшественников сдались на середине, желая стать кем-то другим. Стать хорошим поваром не легко.

Сказав это, Джозеф опустошил свою тарелку. Текстура макарон была просто неотразимой.

— Мне было интересно, улучшился ли шеф-повар Андерсон или шеф-повар Рэйчел настолько хороша в управлении кухней, но я полагаю, это не имеет большого значения, С такой то хорошей едой.

— Есть причина, по которой всех шеф-поваров Острова Розы называют монстрами.

— Повара в моем ресторане тоже особенные.

— Не настолько, как здесь .

— Все еще тыкаешь меня туда, где действительно больно, да.

Джереми глупо ухмыльнулся горькому лицу Джозефа. Сера разочарованно вздохнула.

— Мне немного грустно, что мне еще идти на съемки. Я хочу найти время, чтобы насладиться едой.

— Как знаменитость, ты не должна так говорить. Ты должна получать удовольствие от описания вкуса еды, которую ешь.

Сера смутилась из-за слов Джереми. Официанты принесли щербет. Комбинация мята + лайм довольно хорошо убрала вкус еды, которую они съели. Они должны были очистить язык. Сера повернулась к Джозефу.

— Я думаю, что это идея Мин Джуна. Как вы думаете?

— Удивительно. Некоторое время назад Мин Джун выглядел очень нервным из-за десертов. Конечно, на десерт это не повлияло. Практически невероятно хорош для чистки языка.

— Похоже, Андерсон и Мин Джун немного выросли.

— Есть причина, по которой так много поваров хотят здесь работать. В таком месте они переживают колоссальный рост.

Пока готовилось основное блюдо, из зала раздались бурные аплодисменты. Рэйчел вышла из кухни, чтобы заговорить.

— Спасибо, что поверили в человека, который уже десять лет как мертв. Надеюсь, вам нравится еда, которую вам сегодня подают. Я изо всех сил старалась оправдать ваши ожидания, которые только росли.

Еще одни аплодисменты. Некоторые даже свистели. Лиза, которая смотрела на Рэйчел со спины, казалось, хотела плакать. Это было то место, которого ее отец ждал более десяти лет. Она была счастлива, что смогла оказаться здесь вместо Джека, но... Ей также было очень грустно за своего отца.

— Лиза, ты плачешь?

— Нет.

— Но…

Другой пекарь остановил его прежде, чем другой успел что-то сказать. Лиза тихо посмотрела на Рэйчел. Теперь шеф-повар приветствовал каждого клиента индивидуально. И конечно она поприветствовала всех в комнате.

— Давно не виделись, шеф-повар Рэйчел.

— Ах, Сера. Я не видел вас с голодного путешествия. Как вам наша еда?

— Потрясающе! Я никогда не смогу забыть вкус этой еды!

— Спасибо за комплимент. Что тебе понравилось больше всего?

— Я еще не пробовала десерт, но...

Сера остановилась, чтобы посмотреть на двух других за столом. Они оба воскликнули в унисон.

— Картофельный суп!

Рэйчел удивленно приподняла брови.

— Похоже, что это действительно самое популярное блюдо. Так думали и другие мои ученики, и клиенты тоже.

— Это действительно было прекрасно. Картофельный суп был хорош, но не высший класс. Но пена с беконом все изменила. Никогда бы не подумал, что вся пена может быть такойвкусной.

— Это было сочетание очарования молекулярной кухни и традиционных методов. Я думаю, что это лучшая форма современной кулинарии, которую можно создать.

Рэйчел повернулась к Джереми.

— Это было очень вкусно. Мне действительно нечего добавить.

Рэйчел слегка улыбнулась. Сера подошла, чтобы задать вопрос.

— Что сказал Мин Джун? Я помню, у него была привычка ставить оценки еде?

— Ах... эта старая привычка.

Рэйчел ухмыльнулась.

— Очевидно, десять баллов.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 210. Первые шаги.(4 часть)**

Десять баллов. Даже Джозеф, которого редко удивляли отзывы о еде, поднял бровь при этом.

— Как и ожидалось. Если я правильно помню, он дал только одному блюду десять баллов в прошлом, когда Дэйв управлял рестораном. Интересно, сколько блюд здесь достойны оценки в 10 баллов?

— Мне тоже было довольно любопытно… Но Мин Джун не хотел говорить о подобных вещах. Я только слышала, что картофельный суп получил от него десять баллов и все.

Сера в замешательстве огляделась.

— Но почему? Я уверена, что множество людей ждут, когда Мин Джун оценит блюдо... Я бы очень сильно постаралась вытянуть из него что-нибудь.

— Он осознал, насколько весомы его слова. Я горжусь тем, что он так быстро это понял.

— Хотя я знаю что в большинстве случаев это стереотипы, но я действительно чувствую, что многие азиаты склонны быть такими. Большую часть времени довольно скромны. Не им в обиду, но возможно даже трусливы.

Рэйчел покачала головой на слова Джереми. Она бросила быстрый взгляд на остальные столики в ресторане, прежде чем направиться к выходу.

— К сожалению, нам придется закончить разговор на этом. Я вернусь после еще одного быстрого обхода кухни. Вы, конечно же, можете зайти на кухню после ухода клиентов. Ах, есть ли кто-нибудь, кому скоро нужно уйти?

Никто не ответил. Рэйчел удовлетворенно кивнула.

— Хорошо. Я уверена, что на кухне есть несколько человек, которые бы хотели поприветствовать вас троих. Увидимся.

Именно с этими словами Рэйчел вернулась обратно. Даже во время этой короткой прогулки Рэйчел пришлось помешать нескольким столикам попытаться ей аплодировать. К тому времени, когда она снова вошла на кухню, ее лицо выглядело уставшим. Рафаэль улыбнулся, увидев ее усталое лицо.

— Ты стала даже старше после выхода из кухни, а? Похоже, ты постарела на добрых десять лет.

— Прекрати шутить. Я и так достаточно устал.

— Ну и как оно? Какие чувства ты испытала, поприветствовав своих первых клиентов за прошедшее десятилетие?

Рэйчел замолчала. Через несколько секунд, примерно в то время, когда Рафаэль начал сожалеть о том, что задал вопрос, Рэйчел приоткрыла губы.

— Я только поняла, насколько скучными были последние десять лет моей жизни.

— После неурожая, всегда идет обильный урожай. Отныне дела могут идти только хорошо.

— Ты правда уверен в этом?

— Кто знает?

Рафаэль шутливо пожал плечами. Рэйчел решила не обращать на него внимания и обратила внимание на кухню. Андерсон и Джанет из отдела закусок и макарон убирали свои места. Хавьер из секции основных блюд как раз собирался приступить к уборке. Единственным, кто действительно был занят в это время, был Мин Джун. Джанет не могла не посмотреть на него.

— Он выглядит так, как будто ему очень весело.

— Кто? Мин Джун?

— Да. Большую часть времени он выглядит энтузиастом, но когда он готовит, он выглядит просто гипер счастливым. Как будто он наслаждается каждой секундой проведенной за готовкой...

— Не влюбись в него. Поверь он может доставить кучу хлопот, а что с тобой в добавок сделает Кайя я и представить боюсь.

— Не волнуйтесь. Меня не интересует любовь.

Джанет посмотрела на Андерсона.

— Разве он тогда не сильно жаловался на молекулярную кухню?

— Не знаю. Мне он не жаловался.

— Думаю, я выгляжу простушкой для всех, да? Черт. Я бы никогда не подумала о том, чтобы со мной так обращались где-нибудь еще.

— Кажется, твои родители тоже считают тебя легкой добычей в мире кулинарии.

— У нас с тобой разные ситуации.

Андерсон глубоко вздохнул. Только после этого Джанет слегка улыбнулась и протянула руку.

— Чего ты хочешь?

— Руку пожать. Никогда так не делал что-ли?

— Я никогда не думал, что ты попросишь об этом.

— Это еще почему?

— Потому что ты антисоциальна?

— Поверь, ты не лучше.

— Возможно.

Андерсон слегка улыбнулся, схватив Джанет за руку.

— Кстати, прими мои поздравления. Ты впервые смог постоять на кухне вне объятий родителей, не так ли?

— Что с тобой сегодня? Ты чем-то заболела или как?

— Это сделка. Я поздравила тебя, теперь ты поздравь меня.

— Поздравить с чем?

— С тем, что я смогла проявить себя. Просто скажи это.

Лицо Андерсона мгновенно нахмурилось. Сказать что-то такое смущающее? Он скорее умрет ужасной смертью, чем сделает это. Но после долгих колебаний его губы чуть приоткрылись, чтобы выдать очень тихие слова.

— Молодец.

— Ты что-то сказал?

— Тихо. Если хочешь смущающих комплиментов, проси Мин Джуна. У него это хорошо получается.

— Тебе стыдно? За это?

Джанет разочарованно покачала головой. На самом деле, ей не нужно было получать от Андерсона комплимент. В конце концов, что может быть лучше улыбки посетителей в зале? Их улыбки шептали ей в уши чудесные вещи. Хорошая работа, Джанет. Очень хорошо сделано. Джанет на секунду положила одну руку на другую. Она вышла из мечтаний, когда почувствовала жгучую боль в груди. Материализовалось ли ее безмерное счастье в форме боли? Когда эта мысль пришла ей в голову, к ней подошла Рэйчел.

— Молодец. Сегодня мы все сделали довольно хороший первый шаг.

— Спасибо за вашу тяжелую работу, шеф-повар Рэйчел.

Рэйчел ярко улыбнулась. К тому времени Мин Джун приближался к толпе, закончив свои дела.

— Ну как учитель? Вам понравился сегодняшний день?

— Да, Но это еще не конец. Нам нужно становиться лучше с каждым днем. Ресторан не станет лучше, если вы не будете расти с каждым днем .

— Есть ли у нас место для роста? Я не могу представить себе ресторан лучше нашего.

— Место всегда есть, просто нужно грамотно использовать его.

— Хорошо.

Как всегда, Мин Джун мгновенно понял слова Рэйчел. Ей это всегда очень нравилось. Она глубоко вздохнула и еще раз оглядела холл. Посетители уже почти уходили. Некоторые из них ушли сразу после еды, а некоторые наслаждались послевкусием. Многие люди бросили на Рэйчел несколько взглядов со своего стола. Казалось, они хотели с ней поговорить, но не решались на это.

— Похоже, мне еще нужно поговорить с несколькими людьми. Я скоро вернусь.

Рэйчел в последний раз вышла в зал. Мин Джун спокойно смотрел на спину Рэйчел. Все внимание в ресторане было направлено на нее.

Кто-то может назвать это популярностью, но Мин Джун не согласился. Еда Рэйчел была идеальной. Все, от ее рецептов до поваров. В каждом ее слове было достаточно силы, чтобы полностью изменить качество блюда за считанные минуты.

— Как вы думаете, она круто выглядит?

— Ах, прости, Лиза. Ты что-то сказала?

— Как ты думаешь, Рэйчел круто выглядит?

Мин Джун не смог ответить. Ответ был достаточно легким. Она была чертовски крута. Но он не решался сказать это.

К счастью, Лиза, похоже, не ожидала от него ответа.

— Мне очень не нравится эта женщина. Она разрушила мечту моего отца. Но даже в этом случае... я думаю, она круто выглядит. Разве это не странно?

— Даже у родителей бывают времена, когда они ненавидят собственного ребенка. Но за их гневом всегда скрывается любовь.

— Ты всегда странно говоришь. Ты говорил, что хотел быть учителем, верно? Поэтому ты так говоришь?

— Не знаю, может это моя натура.

Мин Джун неловко улыбнулся. Ему не очень хотелось говорить так. Это было чисто по привычке. В какой-то момент он действительно думал о том, чтобы исправить это, но сдался, осознав, что это его природа. Лиза слабо улыбнулась ему.

— Элле нравится то как ты говоришь.

— Кстати, а где она

— Спит в офисе...

Лиза выглядела очень обеспокоенной.

— Джеку трудно за ней ухаживать?

— Она ведь ребенок. Ей не нравится сидеть дома весь день. И ее отец вряд ли сможет погулять с ней.

— Действительно трудно.

— Тебе тоже стоит быть осторожным, когда когда-нибудь тебе придется принять трудное решение. Трудные времена могут поразить тебя из ниоткуда.

— Мы еще молоды. У нас много времени, чтобы все исправить. Не будь такой подавленной.

— Спасибо. Я ценю это.

К тому времени, когда они закончили разговор, троица из зала вошла на кухню. Сера широко улыбнулась, обнимая Мин Джуна и Андерсона.

— Прошло столько времени! Я очень хотела увидеть вас.

— Ты ведь просто могла позвонить.

— Не говори так. Я все еще писала тебе, помнишь?

— Я просто шучу. Приятно видеть тебя снова. Ты хорошо себя чувствуешь?

— Не знаю. С одной стороны я рада вас видеть, а с другой, я буду долго скучать по этому месту. Андерсон, Мин Джун и остальные, я вам очень завидую. Вы нашли себе отличное место для работы.

— Я понял, почему все шеф-повара филиалов Острова Розы никогда не решались на независимость. Это имя, которым стоит гордиться.

Джозеф ухмыльнулся.

— Приятно видеть, что у вас все хорошо. Но я был очень удивлен, когда узнал, что ты в занимаешься молекулярной кухней. Тебе она нравится?

— Сначала я плутал в потемках. В конце концов, я никогда этим не занимался. Но недавно она начала мне нравится.

— Это твой суп, да?

Глаза Мин Джуна расширились.

— Почему ты так решил?

— Картофельный суп - это больше блюдо для семьи, чем для ресторана. Оно стало чем-то вроде закуски во всех филиалах Острова Розы. Все из-за беконной пены. Кроме того, я вспомнил, как тебя всегда беспокоила граница между семейной едой и изысканной кухней.

— Да, ты прав. Я многому научился за прошедшее время.

— Например?

Сера вмешалась с любопытным лицом. Мин Джун в ответ легонько улыбнулся.

— С обычными методами приготовления пищи, семейная еда не может развиваться. Но с добавлением молекулярной кухни...

Мин Джун сделал паузу. Казалось, его переполняло собственное волнение.

— Мы легко можем выйти за пределы своих возможностей.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 211. У каждого своя история(1 часть)**

— Наконец-то открылся "Остров Розы" в Венеции. Я вспомнил, сколько раз я приходил в ресторан, просто пытаясь занять место в день открытия. Одна только мысль о том, чтобы отведать еду из прошлого заставляла мое сердце подпрыгнуть от радости.

— Честно говоря, еда на новом Острове Розы сильно отличалась от той, что была в моих воспоминаниях. Ах, я не говорю, что это было неплохо. На самом деле, как раз наоборот. Острову Розы все еще удается очаровывать так, как и много лет назад. Хотя еда из моих воспоминаний была немного лучше, чем та, что я ел в день открытия, с этим ничего не поделаешь. Нет ничего вкуснее, чем еда, в конце концов приправленная теплыми воспоминаниями.

— Возвращаясь к обсуждаемой теме, если бы мне нужно было выбрать еду, которая выделялась для меня больше всего, я бы обратился к еде, приготовленной с использованием молекулярной кухни. В конце концов, молекулярная кухня стала популярной только после закрытия главного ресторана Острова Розы. Но блюдо, которое они продемонстрировали... было не чем иным, как совершенством.

— Я слышал, что Рафаэль Юн, мастер молекулярной кухни, присоединился к их команде, но было ли настолько вкусное блюдо вообще возможным? Может быть, Рэйчел пропала на десять лет, чтобы изучать ремесло молекулярной кухни? Звучит глупо, но еда, которую я ел, была идеальной.

— Если бы мне нужно было выбрать блюдо, которое запомнилось больше всего, я бы выбрал картофельный суп с пеной из бекона. Этот суп полностью превзошел мои ожидания. Когда я положил сверху ложку супа с крошечным количеством пены, мне почти показалось, что я жую во рту кусочки бекона. В супе было такое сильное количество аромата бекона, что казалось почти невозможным приготовить его с помощью простой пены. Честно говоря, я был в шоке. Этот крошечный кусочек пены смог не только показать мне что-то уникальное в ресторане, но и вернуть меня в детские годы.

\*Пропуск\*

— К тому времени, как наша трапеза подошла к концу, в холл вышла шеф-повар Рэйчел, чтобы поблагодарить нас. Я не очень хорошо помню, что именно она говорила, с возрастом память уже не та. Причина, по которой я все же решил поговорить об этом, заключается в том, что ее слова все еще находили отклик в моем сердце. В конце концов, в словах вообще нет смысла, если они не достигают сердца человека.

— В этом смысле ее короткая речь была абсолютным совершенством. Она говорила о своем счастье, своей печали и своей любви. Не имело значения, как она выражала свои чувства.

— После этого она пришла поговорить за нашим столом несколько минут. Я помню этот фрагмент разговора. Я сказал ей, что десять лет моей жизни без Острова Розы были как десять лет без еды. Рэйчел сказала мне: «Ты совсем не повзрослел за последнее десятилетие, а, Хуан? Тебе действительно стоит научиться перестать быть таким разборчивым в еде. Правильно. Единственная причина, по которой я так много писал для этого сообщения в блоге, заключалась в одном ее предложении. Рэйчел все еще помнила мое имя спустя десять лет!

— Это сделало меня невероятно счастливым. Когда я узнал, что она ценит своих постоянных посетителей так же, как они ценят "Остров Розы", я почувствовал, как мое сердце наполнилось абсолютной радостью.

— "Остров Розы". Это имя определенно останется в моем сердце навсегда. Я просто хочу, чтобы я прожил достаточно долго, чтобы еще какое-то время быть свидетелем их наследия.

— Спасибо за внимание.

— Он действительно не сказал ничего плохого о ресторане?

Геррик гордо усмехнулся, и Майя пожала плечами рядом с ним.

— Конечно, он не сказал ничего плохого. Еда была идеальной.

— Почему ты ведешь себя так, будто это место принадлежит тебе?

— Хм, я считаю, что шеф-повар Мин Джун имеет полное право вести себя высокомерно. Он отличный учитель и прекрасный повар. Даже от шеф-повара Рэйчел он не получил ни одного замечания!

— Ха, посмотри, как ты прикрываешь своего шеф-повара. Шеф-повар Андерсон тоже почти не получал замечаний!

— Почти и совсем нет - совершенно разные термины. Ты должен знать разницу.

Когда давление между Антонио и Майей стало нарастать, Фред вскочил, чтобы попытаться остановить их.

— Прекратите. Бессмысленно драться друг с другом. Разве вы не знаете, насколько дружелюбны друг к другу шеф-повара Мин Джун и Андерсон?

— Они полные противоположности, но все же до странности в хороших отношениях.

— Я думаю, это потому, что шеф-повар Мин Джун, знаете ли… обладает такой аурой…

— Аурой казановы?

— Нет.

Геррик вздохнул, наблюдая, как Майя немного сдулась.

— В любом случае, вы двое, должно быть, сейчас действительно хорошо проводите время. Шеф-повар Джанет монстр. Если я сделаю одну ошибку, она просто взглянет на меня и спросит: «Что ты только что сделал?», «Ты сделал это, зная, что делаешь что-то не так или нет?», «Ошибка? Значит, ты даже не обратил не это внимания?». Она все так меня преследует... Я уже не могу этого вынести.

— Я и не знала, что я настолько плоха.

Лицо Геррика немного побледнело, когда он обернулся. Это были Джанет и Хавьер, оба находились с ними в комнате. Джанет холодно смотрела на Геррика.

— Я пойду проверю суп.

— Подожди, давай немного поговорим, прежде чем ты уйдешь. Что у за проблемы тебя со мной? Я просто хочу знать.

— Ну… Это... Как бы...

Геррик побледнел еще сильней, не сумев придумать ответа. Хавьер немного пожалел Геррика, положив руку на плечо Джанет, чтобы остановить ее.

— Геррик, все в порядке. Сходи, проверь суп.

— Ты чего? У него ведь проблема со мной.

— Прекрати. Ты доведешь его до слез.

— Этот ребенок слишком труслив, чтобы быть поваром.

Джанет сердито посмотрела на спину Геррика и устало вздохнула.

— Я бы хотела, чтобы у меня был хороший помощник.

— Может, тебе стоит перестать вести себя так строго?

— Я просто указывала на ошибки.

— Тебе быть немного мягче, когда ты это сделаешь. Смотри.

— Эй, Фред. Я так же суров к тебе, как Джанет к Геррику?

— Не знаю как сказать точнее. В конце концов, мои ошибки становятся вашими.

— Ха-ха...

Хавьер неловко почесал в затылке. Джанет насмешливо улыбнулась ему.

— И ты все время заставлял себя походить на большого парня.

«Черт возьми, хорошо. Можно сказать что я бесхребетный. Но нормально иметь рядом кого-то вроде меня. Разве кухня не станет слишком ненормальной, если она будет заполнена подобиями Мин Джуна и Андерсона.

Хавьер тихо замолчал. Джанет повернулась, чтобы осмотреться.

— Майя, Фред.

— Д-да!

— Где Мин Джун и Андерсон?

— Шеф-повар Андерсон пошел знакомиться с поваром, который делает нашу лапшу.

— А Мин Джун?

— Я слышал, что сегодня он придет поздно. Сегодня воскресенье, так что, думаю, это понятно.

— Что? Мин Джун не из тех, кто опаздывает без веской причины.

Джанет нахмурилась, отчего Майя говорила тише, чем обычно.

— Я мало что знаю... Но я слышала, что кое-кто заболел.

----------

— Не волнуйтесь слишком сильно. Её температура сейчас снизилась.

[Спасибо, Мин Джун. Приятно знать, что ты всегда рядом с ней.]

— Пожалуйста, не беспокойтесь слишком сильно. Все не так уж серьезно.

[Ха... Мне нечего сказать Кайе. Это все моя вина, что у нее всегда такие неприятности...]

Мин Джун мог слышать боль в голосе Грейс с другой стороны. Он подавил свое сочувствие и попытался произнести самый добрый голос, который мог произнести.

— Грейс, вы хорошая мать. Вы не отказались от Кайи, несмотря ни на что. Есть так много людей, которые даже этого не умеют. Вам нужно быть сильной. Только так Кайя сможет быстро выздороветь.

[Кайя действительно встретила хорошего человека. Правильно. Я буду сильной. Не болейте, ладно?]

— Спасибо, что позвонили, Грейс. Я позвоню вам позже.

Мин Джун смотрел на свой экран после завершения разговора. Как человек, происходивший из довольно обеспеченной семьи, Мин Джун не мог понять, какую боль и боль пришлось пережить семье Кайи. Но он все еще мог это видеть. Семья явно испытывала боль даже после того, как выбралась из бедности.

— Что мне делать?

Сейчас лучшее, что он мог сделать - это идеально приготовить картофельный суп.

Когда он принес суп в спальню, он почувствовал, как тепло комнаты ударило ему по лицу. Мин Джун снял мокрое полотенце со лба Кайи и вместо этого положил на него руку. Горячо. Кайя слабо улыбнулась.

— Извини… я снова заболела.

— Ты не виновата, что заболела. Вот. Поешь.

— Могу я просто полежать? Я не голодна.

— Нет. Если ты не поешь, тебе может стать хуже. Суп хороший. Попробуй.

Мин Джун обнял Кайю за спину. Ее одежда была мокрой от пота, но тот факт, что Мин Джуну было все равно, просто показал, как сильно он ее любит. Кайя оперлась на руки Мин Джуна и улыбнулась.

— Твои мышцы стали тверже.

— Ты говорила мне заняться собой, верно? Пока я не стану похож на терминатора.

Мин Джун взял ложку супа и хотел покормить ее как птенца. Кайя слабо улыбнулась.

— Почему здесь вкус бекона? Я думала, что это просто суп.

— Я положил сверху пену с беконом.

— Мне нравится. Я удивлена, что тебе удалось приготовить такой вкусный суп.

— Разве вы не удивлена, что еда пациента может быть такой вкусной?

—Если будешь меня так вкусно кормить, то заставишь меня жаждать заболевать чаще.

— Не говори так. И как ты вообще умудрилась заболеть, ведь в детстве ты много работала на рынке, разве твое тело не должно было окрепнуть?

— Сейчас я работаю больше, чем тогда. Во время путешествий также сложно привыкнуть к разным часовым поясам. В любом случае, дайте мне еще супа. Он очень вкусный.

— Ты ведь говорила, что не хочешь есть.

Мин Джун с улыбкой взял еще одну ложку. Кайя откусила от этого кусочка и прижалась головой к груди Мин Джуна.

— Ты же не собираешься ничего говорить о том, что у меня не мытая голова?

— Я не настолько глуп.

Мин Джун поцеловал Кайю в лоб с широкой ухмылкой. На этот раз он съел ложку супа сам.

(Класс! Плевать на то что можно заболеть, зато суп вкусный)

— Нет! Ты ведь можешь подцепить болезнь!

— Все в порядке. Ведь в прошлый раз я не заболел.

— Это не значит, что ты не заболеешь в этот раз. Ты должен позаботиться о себе.

— Ты беспокоишься за меня?

— Конечно!

Мин Джун налил в нее еще супа. Ее глаза светились раздражением, когда она проглотила суп. Мин Джун поцеловал ее в лоб еще раз.

— Соленый. На вкус как пот.

— Ты хочешь умереть?

— У тебя есть силы, чтобы убить меня?

— Мне не нужна сила, чтобы убить твоих будущих детей.

— Извини. Я больше не буду так делать.

Мин Джун быстро отступил. Кайя ущипнула его за щеки.

— Ты ведь звонили моей маме. так?

— Да. Она очень волновалась за тебя.

— Она снова говорила, что сожалеет, не так ли? Она все время ведет себя как грешница. Что, по ее мнению, она сделала не так?

— Все родители так себя ведут. Они всегда сожалеют, что никогда не были идеальными.

— Но она была идеальной. И всегда будет.

— Конечно.

Мин Джун потер рукой щеку Кайи. Глаза Кайи раздраженно сузились.

— Иногда ты ведешь себя так, будто я ребенок.

— Ну, мы ведь еще подростки, верно?

— Ох, ладно. Давай просто поговорим о маме. Когда она приедет в Лос-Анджелес, мне придется… познакомить ее с папой. Я не знаю, что будет дальше.

— Она, должно быть, начнет разбираться в своих чувствах. Прямо как ты.

— Хорошо, если это так. Я просто должна притвориться, что ничего не чувствую. Я просто надеюсь, что мама понимает, что нас не выбросили. Было бы лучше, если бы мы в конечном итоге не стали людьми, которых выбросили.

— Я не думаю, что он лгал. Я не хочу судить о характере человека после всего лишь одной встречи, но он не выглядел из тех, кто лжет о подобных вещах.

Мин Джун почувствовал, что такие слова еще больше утешат Кайю. Кайя вздохнула, прежде чем взглянуть на Мин Джуна.

— Что меня действительно беспокоит, так это то, где я собираюсь их встретить.

— Ресторан?

— Сначала я думал отвезти их к себе домой, но мне хотелось, чтобы они встретились где-нибудь еще лучше. В конце концов, это будет самое яркое событие в моей жизни.

— Ты имеешь ввиду…

— Да.

Кайя кивнула.

— "Остров Розы". Самый известный ресторан в мире. И… Место, где моя семья работала поварами. Нет места лучше, где разбитая семья может вновь собраться вместе.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 212. У каждого своя история.(2 часть)**

Ресторан, в котором работала ее семья…

Мин Джун посмотрел в лицо Кайе. Казалось эти слова ничего для нее не значили.

— Могу ли я поцеловать тебя?

— Я же уже сказала что нет. Прекрати спрашивать такие вещи.

— Это все же лучше, чем ничего не говорить, не так ли?

— Плевать. В любом случае, тебя устраивает, что моя семья ходит в ресторан?

— Это место важно для твоей семьи, не думаю что есть место еще лучше где вы можете встретиться все вместе.

Кайя попыталась что-то сказать, но Мин Джун оборвал ее.

— Ты устала? Не из-за болезни, а из-за работы.

— Ты устанешь от любой работы.

Кайя посмотрела на Мин Джуна. Сам Мин Джун подумал, что ее лицо выглядит красивее всего сущего.

Тени на носу, веки, слегка припухшие от усталости, и даже маленькие веснушки, подчеркнутые красными щеками. Все они выглядели на ней невероятно. Кайя заговорила.

— Я чувствовала себя на пике радости. Я чувствовал, что действительно делаю что-то полезное. Но после приезда в Лос-Анджелес, я снова почувствовал себя слабой и бесполезной. Однако твоя поддержка помогла, и в итоге я получил свое собственное блюдо в меню. После этого я снова начал чувствовать радость.

— Ты тоже меня всегда воодушевляла.

— Тогда почему бы тебе тоже не попробовать убраться и приготовить завтрак, а?

— Но ты же сказала, что сделаете это сама? Сказала, что ты не хочешь быть бездельником?

— Помоги мне, даже если я не прошу этого это. Обними меня, даже если я выгляжу сильным. Даже если я говорю, что у меня все в порядке, чаще всего это ложь. Я не настолько силен. Ты сам так сказал, не так ли?

— Да, я часто об этом забываю, потому что ты круто выглядишь.

— Прекрати.

Кайя ударилась головой о плечи Мин Джуна. Мин Джун поставил уже пустую суповую тарелку и осторожно обнял Кайю.

— Извини за то, что был таким бесполезным парнем.

— Ты моя собственность, а все что является моей собственностью не может быть бесполезным.

— Я твоя собственность?

—Да, так что следи за тем, что ты говоришь.

Кайя протянула палец, чтобы коснуться ожога на шее Мин Джуна. Ее лицо на долю секунды покраснело от печали.

— Причинить такую боль. Ты моя частная собственность. Уничтожение частной собственности незаконно.

Кая потерла лицом шрам Мин Джуна.

— А не ты ли говорила о том, что я могу заразиться?

— Все нормально, пока мы не целуемся, верно?

— Даже дышать в одной комнате опасно.

— Хочешь, чтобы я задержала дыхание?

— Ээээх, просто попробуй поспать. Я пойду на работу, когда увижу, что ты уснула.

— Я действительно не… хочу...

Кайя пыталась бунтовать, но эффект полного желудка и теплого тела Минджуна был для нее слишком сильным. Всего через несколько минут она заснула крепким сном.

Мин Джун накрыл Кайю одеялом, затем минуту расхаживал по комнате, прежде чем поставить рядом с ней кружку с водой и немного лекарства. Он подумал было немного выключить свет, но решил выйти с включенным светом.

Поскольку на этот раз Андерсона здесь не было, ему пришлось ехать на автобусе на этот раз. С трудом дойдя до ресторана, он наткнулся на очень обеспокоенную Майю.

— Ах, шеф, наконец-то. Я думала что умру пока делала все за вас.

— Извини. Все ингредиенты в порядке?

— Да... Я так думаю.

Мин Джун взглянул на ингредиенты на кухне. Здесь ему пришлось уделить особое внимание ингредиентам. В конце концов, после того, как оно было полностью сформировано, желе было невозможно исправить. Мин Джун попробовал немного желе.

[Желе из морского леща] Свежесть: 98%

Источник: (ингредиентов слишком много, поэтому это скрыто)

Качество: высокое

Кулинарная оценка: 6/10

Мин Джун взял небольшой образец фруктового желе и немного мороженого, прежде чем удовлетворительно кивнул.

— Ммм... все в порядке. Он все еще не полностью готов, но к завтрашнему дню все должно быть хорошо. Хорошая работа, Майя. Ты стала намного лучше.

— Хе-хе, спасибо.

Наконец Майя казалась немного более расслабленной. Затем она задала вопрос с любопытством.

— Как у вас получается настолько просто определять ингредиенты, готовность блюда и все остальное, даже не смотря на то что у вас абсолютный вкус?

— Дело не в том, что у меня есть абсолютный вкус. Любой другой шеф-повар может примерно увидеть, в каком состоянии находится блюдо после его дегустации. Это только основы.

— Но очень сложно понять, насколько хорошо желе.

— Это сложно, но возможно. Ты тоже так сможешь.

— Тогда я буду работать усерднее, что бы оправдать ваши ожидания.

Майя замахала кулаками по волосам. Когда Мин Джун слегка улыбнулся, Джанет подошла к нему сзади.

— Эй, я слышала, что твоя девушка заболела?

— Да, она через многое проходит в таком юном возрасте. Ее тело не выдерживает.

— Ты присматриваешь за ней?

— Ага. Кстати, а где Исаак? Мне нужно у него кое-что спросить.

— Наверное, в офисе.

— Я скоро вернусь. Майя, ты действительно проделала огромную работу с желе. Спасибо, что приехали в выходной день. Теперь можешь идти отдыхать.

— Ого.

Мин Джуну ответила не Майя, а Геррик. Джанет медленно повернула голову и коротко взглянула на Геррика.

— Что, ты завидуешь, что она отдыхает?

— Н-нет! Конечно же нет!

— Будь честен. Утомительно, правда? Мы решили, что воскресенье будет днем отдыха, но некоторым из нас еще нужно прийти, чтобы подготовиться к работе. Закуски тоже требуют выдержки. Это очень раздражает, не правда ли? Иди отдохни. Я сделаю все остальное сама. Ты же не хочешь работать под моим надзором весь день, не так ли?

— Я люблю свою работу. Я никогда не чувствовал себя лучше.

— Если так, тогда сделай еще сока лайма.

— Да, мэм!

Геррик, не говоря ни слова, побежал к холодильнику. Майя посмотрела на человека с сочувствием. Мин Джун тихонько рассмеялся, прежде чем повернуться к Майе.

— Ты действительно выиграла, да? Как ты думаешь, какой была бы твоя работа, если бы ты попала к Джанет?

— Спасибо, что так хорошо ко мне относились. А, и я уйду чуть позже. Я хочу попрактиковаться в некоторых вещах на кухне.

— Конечно, дерзай.

— Да, сэр.

Майя с усмешкой взлетела. Джанет тяжело вздохнула.

— У тебя хороший повар, а? Геррик...

— Относись к нему чуточку добрее. Со временем он станет лучше.

— Перестань говорить как оживший учебник. Мне не интересно.

— В любом случае, я еду на встречу с Исааком.

Мин Джун вылетел из кухни. Даже будучи трудоголиком, он не был большим поклонником работы по воскресеньям. Это было довольно утомительно даже для него. Хотя это был относительно короткий визит на кухню, но... Он все же оставил некоторое послевкусие.

— Они сказали, что на "Острове Розы" десять лет назад не было выходных.

Было логично, что Дэниел Роуз потерял сознание от переутомления. Рэйчел, вероятно, устроила выходной, чтобы не допустить такого.

Когда Мин Джун вошел в офис, его приветствовал не только Исаак, но и Рэйчел. Мин Джун неловко улыбнулся.

— Вы все здесь.

— Ага. Ты что-то хотел?

— Я хотел кое-что спросить у Исаака.

— У меня?

— Ммм... Мне не очень приятно говорить это перед учителем и Джеком, но мне нужно заказать столик на четверых в канун Рождества.

— значит полностью бронированный столик.

— Да, я был бы признателен, если бы вы могли протолкнуть его в случае отмены заказа.

— Что-то случилось?

Рэйчел задала вопрос. Мин Джун немного помолчал, прежде чем ответить.

— Семья Кайи собирается снова встретиться впервые, и они хотели приехать сюда. Я думаю, что возможность готовить еду для семьи Кайи… была бы особенной для всех нас.

— Да... Звучит хорошо. Исаак, у нас вообще есть отмены?

— В другие дни их может быть несколько штук, но в канун Рождества… может и вовсе не быть.

— С таким же успехом мы могли бы просто поставить еще один стол. Мы можем получить еще четыре места. Поставьте его рядом с кухней, чтобы Мин Джун мог их видеть.

Это было очень внезапное решение, но этого следовало ожидать от Рэйчел. Вместо того чтобы удивляться, Исаак решил просто согласиться.

— Круглый или квадратный?

— Мин Джун?

— Ах, круглый стол должен быть хорош. Не думаю, что они преуспели бы, сидя так близко друг к другу на квадратном столе... Но разве вы действительно можете поставить новый стол просто так?

— Мой ресторан, моя кухня, мои правила. Здесь я могу делать все, что захочу.

— Спасибо, учитель.

Мин Джун широко улыбнулся. Он довольно часто улыбался на работе, но даже Рэйчел не видела такой широкой улыбки Мин Джуна. Неужели он действительно так счастлив, что эти люди снова встречаются? Что он будет тем, кто приготовит и подаст им еду?

— Какой же ты хороший человек.

Сначала Мин Джун привлек Рэйчел только за счет своего абсолютного вкуса. Но теперь она начала видеть в Мин Джуне больше очарования, чем думала изначально. Он был хорошим учеником и хорошим человеком. Джек пожаловался.

— Ты слишком хорош для такой личности, как Рэйчел.

— Спасибо. Но Рэйчел по-прежнему лучший учитель, который у меня когда-либо был. Ее личность тоже.

Мин Джун еще раз оглядел комнату, прежде чем продолжить.

— Мне выйти? Кажется, вам двоим есть о чем поговорить.

— Я хочу попросить тебя кое о чем перед отъездом.

— Да?

— Как известно, наш ресторан меняет меню каждые десять дней. К тому времени, когда придут твои клиенты, у нас будет новое меню. Итак, я хочу, чтобы ты приготовил блюдо, любое блюдо которое придет тебе в голову, и включили его в наше меню в этот день.

— Ч-Что?

Мин Джун даже не мог нормально ответить. Не то чтобы он не понимал, что сказала Рэйчел. Но то, что она только что сказала, казалось слишком хорошим, чтобы быть правдой.

— Они твои драгоценные клиенты. Разве ты не хочешь предложить им то, что ты сделал полностью с нуля, в одиночку?

— Но смогу ли я? Нет, я не смогу. Я бы просто испортил ваше меню.

— Не беспокойся об этом. Я не планирую добавлять в наше меню плохое блюдо. Так что просто продолжай и экспериментируй.

— Даже так... Как вы думаете, я смогу сделать достаточно хороший рецепт для "Острова Розы" всего за месяц?

Рэйчел пожала плечами.

— Повара - это авантюристы. Они садятся в лодку, не зная, что находится на другой стороне, но веря, что там что-то будет. Мин Джун, я тебе доверяю. А ты доверяешь себе?

Губы Мин Джуна задрожали. Он отпустил всю гордость и смирение, которые носил с собой, и ответил.

— Я…

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 213. У каждого своя история.(3 часть)**

Собственное блюдо в меню ресторана. Это была мечта каждого повара мира, но осуществить ее было нелегко. Все просто. Ведь даже опытному повару было очень сложно создать что-то, что удовлетворило бы шеф-повара.

Было нормально отвергать даже рецепты, разработанные су-шефами. Не было никаких сомнений в том, насколько сложной здесь была задача Мин Джуна.

Еще труднее было то, что Рэйчел дала этот шанс и всем остальным поварам. Однако этого следовало ожидать. Рэйчел не любила фаворитов.

— Благодаря вам у меня появилась действительно хорошая возможность.

— У тебя уже есть образ?

— Каждый день я придумываю новые блюда. Но я понятия не имею, что в итоге получится.

Хавьер пожал плечами. Рэйчел часто выбрасывала собственные рецепты, говоря, что они не подходят для меню. Каким бы удивительным ни был этот рецепт.

— Она отказалась добавить блюдо в меню, несмотря на то, что однажды оно получило десять баллов, заявив, что он не подходит для меню.

Если бы Мин Джун был на ее месте, он бы упорно трудился, чтобы попытаться использовать рецепт самого люда, как источник вдохновения для других блюд. Но Рэйчел сразу выбросила рецепт. В конце концов, несмотря на то, что это блюдо было чем-то особенным, чего Мин Джун

пока никак не смог бы достичь с его текущими навыками, Рэйчел могла просто сделать еще одно подобное в кратчайшие сроки.

Мин Джун погрузился в себя. В его мыслях появились сотни ингредиентов, которые были запечатаны в рамки. Мин Джун, глядя на эту огромную стену из еды, пробормотал себе под нос.

— Интересно, что отличает меня от Рэйчел?

— Тебя это так сильно волнует?

— Я имею в виду, конечно, между нами есть разница. Мне интересно, чем она вызвана. Умение найти гармонию между ингредиентами? Креативность? знания, которые мы используем, чтобы выявить аромат? Интересно, что позволит мне приблизиться к ее уровню мастерства... Разве тебе не любопытно?

— Любопытно, но я ничего не добьюсь, просто подумав. Тебе просто нужно учиться.

— Как ты думаешь, ты действительно сможешь приготовить блюдо, которое ей бы понравилось, к Рождеству?

— Ну, это ты этого хочешь, а не я.

— Что правда, то правда.

Мин Джун устало посмотрел в пол. Джанет взглянула на него со спины, прежде чем заговорить.

— Разве ты не слишком жадный?

— Ммм?

— У тебя есть все. Рэйчел сильно ценит тебя, все смотрят на тебя, и у тебя даже есть талант. Но тебя это совсем не устраивает. Разве ты не можешь немного расслабиться?

— Джанет... я никогда не думал, что услышу это от тебя.

— Я тоже жадная. Иногда даже немного нетерпеливая. Но я вовсе не считаю себя плохим поваром. Я много работала, чтобы приехать сюда. Тот факт, что мне нужно сделать еще несколько шагов, прежде чем я стану отличным поваром, не означает, что шаги, которые я предпринял для этого, ничего не значат. Так…

Голос Джанет стал резче, чем когда-либо.

— Перестань говорить, как будто ты наткнулся на железную стену, через которую тебе не пройти. Это удручает.

— Извини.

Джанет раздраженно отвернулась. Она говорила так, будто затевает драку, но в конце концов она просто давала ему совет. Тот, который действительно помог.

— Шаги, которые я прошел, а не те, которые мне нужно пройти…

В каком путешествии он был все это время?

--------------

Очень часто Мин Джуну приходилось придумывать блюдо за определенный промежуток времени. На соревновании ему требовалось сделать это всего за десятки минут. На "Острове Розы" у него было больше времени, чтобы обдумать свои собственные блюда, он мог создать что-то впечатляющее.

Однако, без сомнения, в прошлом, ему никогда не выделяли столько времени на раздумья. У него почти месяц. Но в то же время это была самая тяжелая работа, которую он когда-либо выполнял. Ведь рецепт пришлось создать во время работы. У него итак было слишком много вещей, о которых он должен заботиться.

[Кайя чувствует себя лучше?]

— Да мам. Я собираюсь вернуться к работе с завтрашнего дня.

[Ты так много работаешь, несмотря на то, что так молод. Пожалуйста, позаботься о ней. Как я уже сказал, вы двое практически женаты, даже живете вместе. Думайте о ней как о семье.]

— Не волнуйся, я уже знаю.

[В последнее время ничего особенного не происходит?]

— Нууу…

Мин Джун секунду колебался. Хотя ему и не нужно было это скрывать, но он спросил себя, хочет ли он поговорить о ситуации с рецептом с мамой. В конце концов, ее кулинарное мастерство было далеко не лучшим. Но он все равно решил поговорить об этом, несмотря ни на что.

— Мне задали домашнее задание. В это Рождество семья Кайи ... Ах, я же говорил тебе, не так ли? О семье Кайи.

[Да. Продолжай.]

— Так вот, они решили прийти в наш ресторан, и Рэйчел предложила добавить в меню один из моих рецептов, если я смогу приготовить что-то настолько хорошее.

[О, так значит все твои блюда в меню?]

— Нет, мне бы повезло, если бы я смог добавить туда даже одно блюдо. Что ж, теперь эта тема высечена в камне. Мы используем крабов, кальмаров и устриц для приготовления морепродуктов. Для фруктов мы будем использовать гранат. Похоже, это лучшее, что мы можем сделать для Калифорнии в декабре. Мы можем использовать любые виды птиц или наземных животных, какие захотим.

[Это хорошо. Но я не думаю, что у меня есть совет для таких случаях.]

— Все хорошо. Я ничего не ожидал.

Мин Джун услышал вздох с другой стороны. Хесон пробормотала подавленным голосом.

[А говорят, что нет ребенка, который не ценит готовку своей матери…]

— Ну, я думаю, эти мамы действительно умеют готовить.

[Цыц. В любом случае, я хочу сказать одно. Помните, как в прошлый раз ты ходил на то соревнование с Ахрой?]

— Да. Я проиграл.

[Как ты тогда готовил? Ты хотел выиграть? Ты хотел показать нам свою еду? Или ты хотел приготовить то, что мы бы хотели съесть?]

— Кто знает? Это сложный вопрос.

[Ты можете не слушать меня, потому что я не умею готовить, но я просто скажу это. Ты профи. Люди платят за твою еду. Единственное различие между профессионалом и любителем заключается в том, готовишь ли ты то, что хочешь, или то, что хотят клиенты.]

Мин Джун сразу понял, что она пыталась сказать ему.

— Сделать что-нибудь, что Кайя и ее семья захотят... не так ли?

[Умница. Я рада, что ты так быстро меня понял.]

— Спасибо, мама. Я подумаю об этом.

[Хорошо, давай закончим разговор здесь. Я устала.]

— Хорошо, я позвоню тебе в следующий раз.

Мин Джун отключил звонок и повернулся к кухне. В холодильнике было не так много еды, так как он был дома. В морозилке были мясо, гранат и замороженные кальмары. Он услышал голос из глубины комнаты.

— Ты только что разговаривал со своей матерью?

— Ага. Она волновалась за тебя.

— Правда?'

— По твоему я лгу?

— Тот факт, что кто-то беспокоится за меня довольно... Мил.

— А разве никто никогда не беспокоился за тебя?

— Не много.

Кайя улыбнулась. Мин Джун заговорил спокойным голосом.

— С этого момента тысячи людей будут беспокоиться о тебе. Теперь ты такой человек.

— Ты сейчас серьезно?

— Я не могу вечно относиться к тебе, как к ребенку.

Мин Джун ответил спокойным голосом. Он достал ингредиенты из холодильника и медленно задал вопрос.

— У кого нибудь из твоей семьи есть какая-либо аллергия на продукты? или предпочтения в еде?

— Ни у мамы, ни у Джемма. Но…

— Да, я полагаю, ты не знаешь насчет о своего отца.

— Да уж...

Кайя заговорила тяжелым тоном. Она обняла Мин Джуна и положила подбородок ему на плечо. Это не из-за любви или чего-то подобного. Она больше походила на котенка, которого нужно было обнять. Кайя заговорила обиженным тоном.

— Это даже весело. Я не знаю, что ему нравится и что он вообще из себя представляет. Я называю его отцом только потому, что он мой родственник по крови. Просто потому, что он в родстве со мной, он занимает большую часть моей жизни.

— Тебе это не нравится?

— Не знаю. Это не здорово. Неважно, что он за человек ... Он все равно бросил свою семью на двадцать лет. Даже если мы скажем, что у него не было выбора... Я все равно его ненавижу. Но...

Ее руки обняли Мин Джуна стали еще крепче. Он чувствовал ее дрожь. Мин Джун ничего не сказал. Его молчание помогло пробудить в ее сердце истинные чувства.

— Я прощаю его.

— Почему?

— Потому что внутри я действительно этого хочу. Потому что мне нужен отец, который любит меня. Как бы я ни ненавидел это... Я ничего не могу с этим поделать.

Мин Джун медленно убрал руки Кайи. Он повернулся, чтобы обнять ее.

— Все нормально. Я знаю, что ты действительно хороший человек, несмотря на то, как ты ведешь себя. Некоторые люди могут сказать, что ты просишь слишком многого, но что с того?

— Мне было интересно, почему ты мне нравишься. Наверно потому, что ты всегда выделяешь те части меня, которые я ненавижу, и говоришь мне, что они хорошие.

— Эти части тебя вообще не стоит ненавидеть. У каждого свое мышление. Но в любом случае спасибо. Теперь я знаю, что хочу сделать.

— Что ты собираешься делать?

Вместо ответа Мин Джун поцеловал Кайю. Он усмехнулся, увидев, как глаза девушки расширились.

— Блюдо, которое сблизит разбитую семью. Еда с сердцем Кайи Лотос. Я хочу вложить в свое блюдо историю вашей семьи.

------------

Возможность была предоставлена самим Мин Джуном, но идея добавить рецепт в меню на Рождество была заманчивым предложением даже для других поваров. Рэйчел говорила так, будто в будущем она предоставит гораздо больше шансов, но они не могли представить рецепт, над которым работали долгое время. Ведь меню ресторана всегда соответствовало сезону.

Из-за этого все остальные повара тоже были заняты работой над своими рецептами. Они даже пошли работать во время перерыва. Они всегда могли подождать следующего раза, но пыл Мин Джуна заставлял их почти нервничать из-за того, что они отстанут.

— Мин Джун просто…

Хавьер вздохнул. Если честно, у Мин Джуна было самое светлое будущее во всей группе. В конце концов, он был не только умел, но и обладал звездной аурой.

Как будто он родился, чтобы стать звездой. У него был язык, который мог попробовать на вкус что угодно, у него был титул ученика Рэйчел и тот факт, что он входил в тройку лучших шеф-поваров. Если не произойдет что-то безумное, сбросить этого человека с трона будет практически невозможно.

Но этот человек все время был готов идти по самому трудному пути. Это могло только возбудить таких людей, как Хавьер. То же самое было с Джанет и Андерсон. Андерсон был поваром, выросшим среди элиты. Его мастерство было одним из лучших среди всех поваров, и… на упорство Джанет было почти противно смотреть.

Находясь в окружении таких людей даже Хавьер заимел мотивации. Он взял свой крабовый пирог, покрытый гранатовой сальсой, и подошел к Мин Джуну. Мин Джун не спешил избавляться от присосок на ногах кальмара. Хавьер осторожно заговорил.

— Мин Джун, извини, что прерываю тебя. Но не мог бы ты попробовать это по-быстрому?

— А, да… Крабовый пирог…

В его голосе не было силы. Его лицо казалось смертельно усталым. Его глаза были немного впалыми. Он выглядел невероятно больным и усталым.

— Ты в порядке? Ты выглядишь совсем плохо. Я говорил тебе быть осторожнее зимой.

— Зима здесь такая же, как весна в Корее... Я думал, ничего не будет. К тому же я такой не из-за погоды.

— А от чего тогда?

Мин Джун пожал плечами.

— От поцелуя.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 214. У каждого своя история.(4 часть)**

— Что?

Хавьер тупо посмотрел на Мин Джуна. Глаза Мин Джуна озорно изогнулись. Майя, глядя на это, просто глубоко вздохнула.

— У вас правда есть время для шуток? Сегодня я закончила делать вашу работу.

— У тебя хорошо получилось. Хорошая работа, Майя.

— Это все, что вы хотите сказать мне после всего этого?

— Сегодня ты довольно настойчива, не так ли?

— Посмотрите на это.

Майя протянула ему руку. Ее крошечная рука дрожала, как будто она держала что-то тяжелое.

— Теперь видите, как я устала?

— О боже, ты должно быть действительно очень устала. Как насчет того, чтобы пойти в больницу? Не беспокойся о кухне. Мы всегда можем найти новых сотрудников.

— Ух, неужели вы должны так говорить?

— Я действительно умею спорить с людьми, понимаешь? Так что хватит дурачиться и просто вернись к желе.

— Разве его уже не достаточно? Такое ощущение, что я работаю на фабрике по производству желе.

— Вот на что похожа молекулярная кухня. Или тебе скучно?

— Ты собираешься произнести еще одну речь, если я скажу «да», верно? Хорошо, я вернусь к работе.

Майя надула губы и вернулась на свое место. Андерсон смотрел на все это с некоторым раздражением.

— Разве ты не слишком распустил ее?

— Что? О чем ты?

— Она многое себе позволяет рядом с тобой.

— Мы семья на кухне. Лучше вести себя непринужденно друг с другом.

— А я думал, что азиатские семьи строгие.

— От случая, кхе-кхе, к случаю. Наша семья не строгая.

Мин Джун несколько раз кашлянул, пока говорил. Андерсон посмотрел на него с обеспокоенным лицом.

— Ты точно в порядке? может тебе отдохнуть?

— У меня правда все в порядке. Не беспокойся обо мне.

— Как я могу этого не делать? Кайя тоже попытается ухаживать за тобой, как только ты вернешься. Подумать только, ты заболеешь сразу после Кайи. Боже, вы просто созданы друг для друга.

— А я уж подумал, что ты начал проявлять заботу.

Мин Джун раздраженно покачал головой. Хавьер вручил ему крабовый пирог.

— Говорят, крабы помогают при простуде.

— Правда?

— Понятия не имею. Но вкусная еда всегда хороша при болезни, верно?

Мин Джун отрезал кусочек крабового пирога и попробовал. Он сразу покачал головой. 6 баллов. Явный провал.

— Сам крабовый пирог приготовлен хорошо, но соус слишком слабый. Это помидор и гранат, да?

— Да. По вашему, это странное сочетание?

— Прямо сейчас, да. Я не могу почувствовать вкус граната. Этот соус не получился.

— Понял. Спасибо. Я подумаю об этом еще раз.

Хавьер вернулся на свою часть кухни, чтобы продолжить работу. Перерывы были единственным временем, когда повара могли уделить время своим рецептам. Мин Джун начал думать, в каком направлении двигаться со своей едой.

— У семьи Кайи много душевных ран. Но также у них нет совместных воспоминаний. Что мне делать, чтобы восполнить пробел между ними?

Первое, о чем он, было что-то домашнее. Но с навыками Мин Джуна ему было трудно создать что-то подходящее для высококлассного ресторана с домашней едой. К тому же с такой едой, ему никогда не везло на соревнованиях. Даже Хлоя не смогла это сделать. Неудивительно, что он колебался.

— Еще было то странное блюдо из индейки.[!]

Это было блюдо из индейки, утки и курицы. Можно положить курицу в утку, утку в индейку и приготовить ее в духовке. Это блюдо соответствовало любви американцев к мясу.

— Это первая встреча семьи на Рождество...

Другим поварам просто нужно было приготовить блюдо, которое соответствовало бы праздничной тематике, но Мин Джун должен был не только порадовать семью Кайи.

Тема. Практически впервые после конкурса ему пришлось работать над темой. Вся остальная еда, которую он приготовил после конкурса, на самом деле не имела никакой другой темы, кроме как «сделать клиентов счастливыми». Тут к нему подошла Джанет.

— Эй, попробуй это.

— Вы, ребята, думаете, что я своего рода инструмент для измерения уровня мощности еды?

— А разве нет?

Джанет выглядела так, словно Мин Джун сказал что-то невероятно странное. Мин Джун вздохнул и посмотрел на блюдо Джанет. В нем было довольно много вещей. Кусок индейки, кожа которой покрыта медом. Каннеллони[1] с креветками и тушеной говядиной. Кто бы мог подумать сложить все эти три вещи в одно блюдо? Единственная проблема была…

[Жареная спаржа, жареная индейка, каннеллони из креветок и тушеная говядина - 9 баллов.]

Несмотря на такую странную комбинацию, оценка еды получила 9 баллов. Вероятно, это было лучшее, что Джанет могла сделать на данный момент. Мин Джун взял вилку.

— Есть ли порядок, в котором мне нужно это есть?

— Сначала попробуйте каннеллони. Затем попробуйте говядину, затем спаржу и добавьте индейку. Так у тебя на языке останется приятное послевкусие.

— Понял.

Мин Джун положил каннеллони в рот. Судя по его хрустящей текстуре, казалось, что его запекали в духовке. Креветка внутри хорошо его дополняла. А аромат…

— Ты использовала шафран, да. Планируешь привлечь внимание клиентов?

— Как ты это понял?

— Это слишком очевидно, но мне нравится.

Он положил остальные ингредиенты в рот. Нежность говядины и аромат ванили тщательно скрывали послевкусие креветок. Он смыл все это небольшим количеством спаржи и положил индейку в рот. Мин Джун подсознательно кивнул, когда это сделал.

— Я думал, что мед на коже не особо поменяет картину вкуса, но я ошибся. Он заставляет вас немного больше выделять слюну, а также заставляет чувствовать себя немного сытым. Это очень круто.

— Хм, хватит бессмысленных комплиментов.

— Нет, серьезно.

Мин Джун не был из тех, кто с самого начала лгал о подобных вещах. Джанет это тоже знала. От этого на ее лице появилась легкая улыбка. Эквивалент очень, очень широкой улыбки любого другого нормального человека. Джанет немного закашлялась, прежде чем продолжить разговор.

— Как думаешь, что бы сказала Рэйчел?

— Я не она, но… Если бы я был судьей…

Мин Джун ярко улыбнулся.

— Я бы отказал этому блюду.

— Ты знаешь, что твое лицо полностью отличается от того, что ты говоришь?

— Но люди улыбаются, когда едят что-нибудь вкусное.

— Вкусно, но не достойно попасть меню?

— Это было бы замечательно в любом другом ресторане. Ведь вкусно и в новинку. Но как бы сказать... В нем нет такой привлекательности. Это просто заставляет меня думать: «Вау, это комбо работает?» И ничего больше. А также…

Мин Джун остановился на секунду. Он положил руку на лоб и снова надел маску. Он сразу закашлялся.

— Извини. я почти заразил тебя.

— Ничего. Продолжай говорить.

— Ничего особенного. Я просто хотел, чтобы ты помнила, что еда "Острова Розы" - это еда Рэйчел. Если ты собираетесь что-то делать, это должно быть что-то не хуже того, что сделала бы Рэйчел. Итак… кхе-кхе. Мм. Голова болит.

— Я поняла. Иди отдыхай. Ты выглядишь так, будто прямо на месте умрешь.

— Быть больным имеет свои плюсы, да? Я вижу, что Джанет действительно о ком-то беспокоится.

Мин Джун немного подразнил ее. Ему было немного странно видеть, как она беспокоится о ком-то. Это было похоже на то, как когда-то давно Кайя изменилась. Но Джанет была другой. Кайя бы разозлилась, но Джанет просто заговорила тихим голосом.

— Я знаю такого человека. Человек, который в конечном итоге много страдал из-за того, что продолжал так много работать.

— Что говоришь?

— Ничего. В любом случае, ты должен позаботиться о себе. Спасибо, что попробовал мое блюдо.

Джанет сразу же покинула Мин Джуна. Мин Джун повернулся к Майе, чтобы попросить об одолжении.

— Майя, извини, но мне нужно отойти на тридцать минут. Я буду в комнате отдыха.

— Ага, хорошо.

Мин Джун с усталым лицом повернулся к комнате отдыха. Однако к тому времени, когда он собирался лечь на кровать, он остановился. Перед ним кое-кто появился.

— Дядя Мин Джун!

Элла с улыбкой махала ему рукой. Рядом с ней была Лиза, крепко спавшая на кровати. Когда Мин Джун сел на диван, Элла попыталась сесть рядом с ним. Мин Джун быстро отмахнулся от нее тихим голосом.

— Не надо. Ты заболеешь.

— Я болею только раз в год. Я уже в этом году заболела, так что все хорошо!

— Когда ты в последний раз болела?

— Ммм… январь?

— Это почти год. Так что не надо.

— Уууу...

Элла с грустным лицом легла рядом с местом Мин Джуна. Мин Джун взглянул на Лизу. Видя, как она даже не просыпалась, когда они разговаривали, она, должно быть, спала по-настоящему глубоким сном.

Лиза была единственным человеком, страдающим на этой кухне больше всего. В конце концов, ей нужно было не только управлять собственной пекарней, но и работать на острове Розы в качестве пекаря. Это было единственное время, которое у нее было для отдыха за весь день… Мин Джун почувствовал ее жалость.

— Хорошо, что мы ее не разбудили.

— Она устала. Я не хочу беспокоить маму.

— Элла, что ты хочешь от Санты на это Рождество?

Элла на мгновение задумалась. Она счастливо улыбнулась, когда придумала свой ответ.

— Я хочу увидеть улыбку мамы.

— Ммм?

Это был неожиданный ответ. Мин Джун ожидал чего-то… детского. Что-то вроде еды, куклы или даже платья.

— Мама больше не смеется. Но по телевизору сказали, что смех позволяет людям жить дольше. Я хочу жить с мамой вечно.

— Так ты хочешь, чтобы она рассмеялась?

— Да.

— Надеюсь, санта поможет тебе.

— Он не может. Я много плакала в этом году.

— Все в порядке, Элла. Я могу поговорить с Сантой. Я скажу ему, что ты была хорошим ребенком.

— Правда?

— Правда.

— Спасибо, дядя Мин Джун. Ты лучший.

Элла посмотрела на Мин Джуна яркими глазами и легла ему на колени. Мин Джун поднял руки с испуганным лицом. Он волновался, что она может заразиться, но, может быть, это было нормально? Мин Джун медленно закрыл глаза.

Рождество…

— Элла, у тебя есть что-нибудь, что ты хочешь съесть на Рождество?»

— Ммм… сладости! И Желе!

— Это больше для Хэллоуина, чем...

Глаза Мин Джуна потеряли фокус. Он придумал рецепт. Он мог видеть, куда ему двигаться.

— Отлично, с этим…!

--------------

[1] — Каннелло́ни — это итальянское макаронное изделие в виде трубочек диаметром примерно 2-3 см и длиной около 10 см.

[!] — Turducken — я не знаю как перевести это слово, если у вас есть варианты пишите в комментарии, тот который понравится добавлю в перевод(индейка — turkey, утка — duck, курица — chicken или hen)

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 215. У каждого своя история.(5 часть)**

Желе и конфеты. Мин Джуну снились сладости, однако сон закончился и он проснулся.

Его усталость полностью прошла, но как только Мин Джун собирался встать, Элла взглянула на него с грустью.

— Ты уже уходишь, дядя?

Не то чтобы она пыталась его остановить. В конце концов, она была очень умной девушкой для своего возраста.

Но именно это заставило Мин Джуна колебаться еще больше. Он спокойно смотрел на Эллу секунду. Она выглядела так, будто без него ей было бы невероятно скучно. Мин Джун улыбнулся.

— Нет, я побуду с тобой еще немного.

— Дядя, но разве ты не слишком сильно устал?

— Элла, ты ведь тоже устаешь? Ты всегда приходишь сюда после школы, у тебя не так много друзей, а мама всегда занята, верно?

— Но Элле нравится быть здесь. Ведь здесь дядя, мама и вкусная еда...

— Будешь много есть, растолстеешь

— Элла не может потолстеть.

Элла говорила так, будто говорила что-то невероятно очевидное. Она не была тощей, но… Мин Джун не стал говорить об этом. Вместо этого он просто улыбнулся. Девушка перекатилась на диване несколько раз, прежде чем закрыть глаза.

Взглянув на нее Мин Джуну стало грустно. Элла не играла, и не пыталась выслушать от него несколько шуток. Она просто закрыла глаза рядом с ним. Это то, чего она хотела, и чего она не могла получить. Одиночество из-за отсутствия отца. Она не пыталась показать это, но ее одиночество так или иначе выходило наружу.

Мин Джун хотел погладить Эллу по голове, но он не хотел заразить ее. Он спокойно смотрел, как Элла засыпает.

— Уснула?

Мин Джун осторожно положил ее голову на диван, чтобы встать, и оглядеться. Он хотел накрыть ее одеялом, но не смог его найти. Он накрыл ее фартуком и вышел из комнаты. Как только он снова вошел на кухню, его встретила очень вспотевшая Майя.

— А, шеф. Хорошо отдохнули?

— Ага. Все благодаря тебе. Как идет подготовка?

— Не сильно отличается от прежнего. Хотя желе я приготовила. Можете их проверить?

— Конечно... Хм, стало лучше. Но здесь желе из морского леща слишком толстое. Поскольку у него такой сильный аромат морепродуктов, покупателям он понравится лучше, если вы нарежете его тонко, как сашими.

— Ух… И я надеялась, что смогу освоить все это хотя бы к концу сезона.

— У тебя еще есть несколько дней. Ты сможешь.

— Вы правда так думаете?

— Нет ничего невозможного. Бывает невероятно сложно, но не невозможно. Я в тебя верю. Разве ты не...

Веришь в себя? Мин Джун не смог закончить предложение. Сильное дежавю. Точно. Это было то, что Майя сказала ему некоторое время назад. Майя обеспокоенно посмотрела на Мин Джуна.

— Шеф? С вами все в порядке?

— О да. Я просто задумался. На чем я остановился?

— Вы сказали, что верите в меня.

— Да уж. Наверное я оговорился.

— Но ведь...

— Возвращайся к работе.

— Эх.

Майя разочарованно вздохнула. Мин Джун посмотрел на часы. Времени оставалось не так много. Зал был заполнен посетителями. Мин Джун медленно направился к своему месту. Несмотря на то, что ему все еще было холодно, он знал чем себя занять. Готовка. С ней он чувствовал себя живее всех живых.

----------------

Как оказалось, он сильно ошибался. Мин Джун опустил голову с очень усталым лицом. Рафаэль щелкнул языком, когда увидел Мин Джуна.

— Тебе следовало позаботиться о себе. Хавьер, как он снова заболел?

— Целовался.

— Мда... Как раз того, чего я ожидал от парня лет двадцати.

Рафаэль со вздохом покачал головой.

— Мин Джун. Есть человек, который сильно хочет тебя увидеть. Сможешь?

— Мне выйти сейчас?

— Да. Иди за мной

Он устал, но не мог отказать фанату. К тому же подобное случалось редко. Когда он прибыл, его встретил человек, которого он не ожидал увидеть. Он не знал этого человека. Он никогда раньше не встречал человека, который так открыто выставлял свое богатство.

На даме было золотое ожерелье, которое выглядело дороже, чем его годовая зарплата, а рисунок на ногтях выглядел почти нереальным. Она даже накинула на плечи шаль.

— О, шеф-повар Джо Мин Джун! Рада познакомиться!

Она казалась китаянкой, по крайней мере, из-за ее акцента. Это было немного удивительно.

— Спасибо, что пришли встретиться со мной, особенно когда мне все еще не хватает навыков.

— Нет нет. Я очень хотела тебя увидеть. Я слежу за тобой со времен Великого шеф-повара. Я думаю, что никто не может называть себя настоящим гурманом, если не попробовал еды от шеф-повара Мин Джуна!

— Хаха. Но еду сегодня приготовила шеф-повар Рэйчел, а не я.

Мин Джун неловко улыбнулся. Женщина слишком много хвалила его. Честно говоря, это было немного неудобно. С другой стороны, женский голос с каждой секундой становился все более взволнованным.

— Но ведь именно вы сегодня приготовили желе и соусы-порошки, не так ли? Они были потрясающими. Ах, меня зовут Делия. Делия Ви.

— Приятно познакомиться Делия. Спасибо, что пришли сегодня, и большое спасибо за комплименты.

— Ты станешь даже лучше шеф-повара Рэйчел, я уверена в этом!

— Делия, тебе нужно остановиться.

Женщина рядом с Делией остановила ее. Она казалась гораздо более сдержанной, чем Делия. Женщина вздохнула и повернулась к Мин Джуну.

— Мне жаль. Эта девушка просто не умеет молчать, когда волнуется. Она не пыталась никого обидеть, поэтому, пожалуйста, простите ее.

— Я сказала что-то не то?

— Да. Так что замолчи на секунду.

— Ладно. Еще раз спасибо, Мин Джун, еда была отличной. Я еще зайду сюда!

— Я рад что вам понравилось.

Мин Джун неловко улыбнулся. Он знал, что женщина просто старалась быть милой, но такой поток комплиментов начал немного надоедать. В этот момент Джанет подошла к нему.

— Будь с ней осторожен.

— Что? Ты знаешь ее?

— Она приходила в мой предыдущий ресторан.

— Она настолько необычная личность, что ты запомнила ее?

— Сейчас она может выглядеть мило и приятно, но... Она покажет тебе, насколько гнилыми могут быть люди.

Мин Джун немного нахмурился. Ну да ладно. Теперь ему было не о чем думать. Кроме того, в данный момент ему есть над чем-то работать. Повара на кухне скривились, когда заметили, что Мин Джун идет обратно к своему месту. Андерсон нахмурился.

— Что делаешь?

— Собираюсь тестировать рецепт.

— Уже ночь. Ты тоже болен. Кайя будет беспокоиться о тебе, понимаешь?

— Я делаю это из-за Кайи. Хочу сделать ей подарок. Если я буду заниматься этим дома, она заметит.

— Даже так... Ты не можешь заняться этим завтра?

—Нет. Я весь день думал об этом.

Андерсон только посмотрел на Мин Джуна с раздраженным лицом. В этот момент в комнату вошла Рэйчел.

— Почему вы все еще здесь? Вам пора идти домой.

— Ах, учитель. Мин Джун говорит, что хочет протестировать рецепт.

Хавьер тут же сдал Мин Джуна. Зная, что Рэйчел уделяет большое внимание здоровью работников, он надеялся, что она что-нибудь скажет.

Но вместо этого Рэйчел начала смотреть на Мин Джуна. Он весь день работал с простудой, Но все еще хотел чем-то заняться… Это было для нее так знакомо.

Мин Джун, с другой стороны, просто не мог смотреть учителю в глаза.

— Твой рецепт не уйдет, Мин Джун. Не торопитесь так сильно.

— …Да, мэм.

— Мне тоже интересно. Что так воодушевило тебя? Но мы можем поговорить об этом в другой раз. Понятно?

Кто мог сказать «нет» на это? По крайней мере, Мин Джун не мог. Он слишком ценил своего учителя, чтобы сказать нет.

К тому же, как она и сказала, даже если бы он приготовил блюдо сейчас, оно бы не получилось идеальным. В конце концов, рецепт еще не был полностью продуман в его голове. Хотя его волновало другое.

[Ожидаемая оценка блюда - 8 баллов.]

Он даже не внес никаких изменений, но блюдо уже было оценено на 8 баллов…

"Если я полностью проработаю рецепт, я могу получить 9 баллов".

Он уже не в первый раз готовит блюдо, получившее 9 баллов. Но тот факт, что он сможет показать все свои лучшие качества перед Кайей и ее семьей взволновал его.

Мин Джун думал приготовить десерт. Блюдо, которое появится после того, как напряжение между членами семьи немного исчезнет... еда, призванная успокоить их раненые сердца.

Основным ингредиентом будет гранат. Как карамельное яблоко, о котором говорила Элла, блюдо в уме Мин Джуна также могло быть чем-то вроде засахаренных фруктов на палочке.

Он выглядел бы как обычный гранат. Но на самом деле его «кожица» будет создана из ириски, сделанной из сахара, масла, воды и гранатового сока, а «мякоть» плода будет представлять собой порошковое гранатовое мороженое.

Когда покупатель открывал фрукт, Мин Джун поливал его теплым гранатовым джемом. Даже по дороге домой Мин Джун постоянно думал о блюде. Тот факт, что он мог видеть ожидаемую оценку в зависимости от того, какие ингредиенты он использовал, очень помог.

"Может быть, система оценок изначально предназначалась для такого использования?"

Эта мысль пришла ему в голову на короткую секунду, но рецепт снова овладел его головой. С огромной скоростью различные комбинации пронеслись в его голове. К тому моменту, как они подошли к двери... он остановился. Андерсон посмотрел на Мин Джуна который полностью застыл на месте. Он не мог сделать ни шагу.

[Ожидаемая оценка рецепта - 9 баллов.]

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 216. Как нарисовать глаз дракона.(1 часть)**

— Глаза Мин Джуна горели, когда он смотрел на экран системы.Его глаза выглядели невероятно энергичными для человека, который болеет. Это даже пугало. Андерсон решил не спрашивать, все ли с ним в порядке и убрал руку с дверной ручки.

— Он снова кое-что придумал, не так ли?

Он несколько раз видел Мин Джуна таким. Каждый раз, когда это происходило, Мин Джуну удавалось придумывать что-то впечатляющее. Андерсон сложным взглядом посмотрел на Мин Джуна.

Его глаза бесцельно блуждали по воздуху. Его тело было почти парализовано и казалось, что он даже не дышит. Спустя некоторое время Мин Джун наконец моргнул и уставился на Андерсона. Он заговорил измученным голосом.

— Эй, Андерсон.

— Закончил? Тогда пошли.

Андерсон открыл дверь. Он чувствовал, что что-то горит внутри него каждый раз, когда это случалось с Мин Джуном. Это могла быть ревность. В конце концов, у Андерсона не было такой способности сосредотачиваться, как у Мин Джуна.

Каждый раз, когда он видел, как Мин Джун демонстрирует гениальные подвиги, Андерсон ощущал странную волну бессилия, захлестнувшую его. Но это не было вызвано чем-то вроде ревности. Андерсон не был таким человеком.

— Как прошло? Думаешь сработает?

— Думаю, этим я смогу удивить Рэйчел.

— Это хорошо. В конце концов, это особенно важный момент для тебя.

— Скорее всего, именно поэтому я смог так сосредоточиться. На этот раз у меня была четкая мотивация.

Андерсон подумал про себя на секунду. Мотивация. В какой-то момент все на кухне потеряли четкую цель, которая у них была раньше. Конечно, все они по-прежнему хотели готовить хорошую еду, но это было слишком... расплывчато. Что было бы для него хорошей мотивацией? Подумав об этом, он посмотрел на Мин Джуна.

— Почему ты так на меня смотришь?

— Возможно, догнать тебя, вот моя мотивация.

— Что ж, это было бы честью для меня.

— Ребята, вернулись?

Кайя встала с дивана, на котором лежала. Она подошла к Мин Джуну и положила руку ему на лоб.

— У тебя все еще температура?

— Не бойся, я принимал лекарства.

— А я говорила тебе, что ты заболеешь.

— Ты тоже была довольно навязчивой, когда ухаживала за мной.

— Если тебе это так не нравится, может мне не беспокоиться о тебе?

Кайя немного запрокинула голову, как-бы бросая вызов. Мин Джун просто рассмеялся и плюхнулся на диван. Андерсон раздраженно вздохнул.

— Надо бы находиться подальше от вас, если вы оба заболеете, можете и меня заразить, а мне это не нужно

— Не беспокойся, этого не произойдет.

— Кто знает, возможно, ты уже заразился?

Кайя начала дразнить Андерсона. Мин Джун гордо заговорил.

— Я придумал рецепт.

— Придумал? Рейчал приняла его?

— Поверь, это отличный рецепт.

— Ты так уверен в нем, что же это такое?

— Это будет для тебя сюрпризом.

— Ты очень сильно верен в этом рецепте, так?

Мин Джун кивнул.

— Этот рецепт обречен на успех

-----------------

Даже если у кого-то был отличный рецепт, это еще не означало, что блюдо тоже получится отличным. Мин Джун понял это, только после попытки приготовить гранатовый леденец. Его рецепт оказался намного сложнее, чем он думал.

— Форма выглядит нечеткой.

Большая часть блюда была легка в приготовлении. Однако придать гранатовому ирису форму настоящего граната было слишком сложно. Ему пришлось надуть конфету, чтобы придать ей форму, но все пошло не так, как он надеялся. Майя вздохнула рядом с ним.

— Шеф, может мне попробовать?

— Спасибо, не надо.

Мин Джун со вздохом отступил, провалив еще одну попытку. Это была самая неприятная часть молекулярной кухни, которую он когда-либо испытывал. Конечно, это не значит, что вкус или аромат испортятся, но сама суть блюда заключалась в его форме. Он не мог испортить этот опыт для клиентов.

— Дай ка мне это.

Рафаэль зашел на кухню. И в его руках мгновенно образовался гранат. Рафаэль пожал плечами в сторону изумленной пары глаз перед ним.

— Знаете, что вы двое делаете не так?

— Что же?

—Самое начало.

Рафаэль держал ириску в руке. Он осторожно оторвал кусок, чтобы сформировать из него шар, и нажал пальцем на центр. Это выглядело немного странно, но все же получилось довольно красиво.

— Именно здесь решается результат. Вы сделали первый шаг неправильно, поэтому было неизбежно, что вы сделаете и все остальное неправильно.

— Что такого особенного в вашей конфете?

— Сравни их.

Сказав это, Рафаэль указал на свою работу. Мин Джун внимательно наблюдал за этим и очень удивился. Каждая часть конфеты была ровной.

— Но как?

— Я сосредоточился. Сосредоточьте все свое внимание на этом кусочке ириски. Чем больше вы сосредоточитесь, тем лучше будет ваша работа. Это похоже на то, как можно порезать палец, если вы слишком сильно полагаетесь на свою мышечную память при резке. Вот почему все великие повара становятся невероятно осторожными, когда берут в руки нож.

— Вы хотите сказать, что я недостаточно сосредоточился?

— А ты будешь это отрицать?

Рафаэль спокойно посмотрел на Мин Джуна. Мин Джун задал себе вопрос. Он был ленив? Он не был сосредоточен на работе? Возможно. Это отличалось от его времени на соревнованиях. Не то чтобы его ежедневно проверяли, а его работа здесь просто следовала приказам Рэйчел.

Он не мог назвать это слишком сильным давлением. Ему хорошо платили за его работу, а сама работа была такой уж сложной. Его начальниками были только два человека, Рэйчел и Рафаэль, так что не было необходимости испытывать стресс.

— Думаю, мне действительно стало немного скучно.

Возможно, Мин Джун был слишком занят, пытаясь насладиться моментом, вместо того, чтобы пытаться улучшить себя. Ему нужно было почувствовать большее давление, чтобы прийти в себя.

— Попробуешь еще раз?

— Да.

Мин Джун взял новые перчатки и взял кусок ириски. Часть, которую он снял, оказалась немного жестче, чем казалась на самом деле. В конце концов, это была конфета. Из-за этого контролировать свою силу при готовке оказалось труднее, чем он думал. Ему пришлось вложить в это больше силы, чем при замешивании мучного теста. Одно это сильно увеличивало шанс неудачи.

— Сосредоточься, сосредоточься, сосредоточься...

Мин Джун мысленно повторял это слово. Как ни странно, со временем конфеты стали заметно больше. Мин Джун не терял своего внимания даже после того, как полностью расплющил конфету. Он медленно превратил ее в тюльпан, прежде чем начал вдувать воздух.

Этот шаг для него был даже сложнее, чем изготовление самой конфеты. В конце концов, было очень сложно судить о состоянии леденца, когда в него накачивали воздух.

Рафаэль спокойно наблюдал. Он не показал этого, но был довольно удивлен происходящим.

— Подумать только, что человек так сильно изменится после всего лишь одного совета...

Он действительно ожидал, что Мин Джун улучшится после совета, но не думал, что это произойдет так быстро. Он думал, что улучшения наступят после еще одной или двух неудач.

Но Мин Джун был другим. Он был тем, кто мог войти в зону сосредоточенности почти по желанию.

— Сосредоточенность и терпение. Что еще нужно повару в его карьере? Нет... На самом деле, если у человека есть эти две вещи, он неизбежно преуспеет в чем-либо.

Рафаэль наблюдал, как Мин Джун накачивает ириску воздухом. Это отличалось от формования конфет вручную. Ошибки здесь полностью испортят конфету.

Скорость Мин Джуна в подаче воздуха на леденец была невероятно медленной. Если бы это происходило во время обслуживания, он получил бы десятки различных жалоб от клиентов. Но Рафаэль не удосужился сказать ему об этом. Это только начало. Успех в начинании был важнее скорости.

Конфета стала превращаться в красивый шар, становясь все более большй. Через какое-то время Мин Джун зажег фонарик рядом с воздуходувкой и выключил машину, как только леденец достаточно растаял.

Затем, немного изменив форму расплавленной части, он начал заливать в лунку гранатовое мороженое. Только закрыв отверстие гранатовым кремом, Мин Джун с улыбкой отступил назад. Он повернулся, чтобы посмотреть на Рафаэля, который покачал головой с притворным отвращением.

— Сначала попробуй на вкус, а потом хвастайся.

— Я не думал, что смогу это сделать.

— А я так и не смогла.

Майя поморщилась, взяв в руки неровную конфету. Мин Джун быстро положил свою работу в контейнер с сухим льдом. Рафаэль выглядел немного сбитым с толку.

— Зачем ты положил туда свою работу?

— Я хочу показать ее Рэйчел как можно быстрее.

— Ааа, вот оно что.

Рафаэль не мог не улыбнуться Мин Джуну. Мин Джун с тревогой смотрел на часы несколько минут, прежде чем схватить тарелку и гранатовое варенье.

— Я пошел.

— Хорошо. Удачи.

Мин Джун посмотрел на свою работу. 8 баллов. На 1 балл меньше от ожидаемого результата. Но это нормально. Блюдо еще не было полностью готово.

Он постучал в дверь офиса с тарелкой в одной руке. Он услышал голос Рэйчел из офиса.

— Войдите.

Глаза Рэйчел немного заблестели, когда она увидела Мин Джуна. Судя по тарелке в его руке, ей казалось, что он уже приготовил для нее блюдо. Она улыбнулась.

— Итак, все прошло хорошо?

— Да.

— Хорошо. Тогда покажи нам.

— Хорошо

Мин Джун выглядел очень взволнованным. Рэйчел посмотрела на него теплыми глазами. Мин Джун поставил блюдо перед ней и дал ей нож и вилку.

— Не могли бы вы сломать ее?

Рэйчел несколько раз похлопала по леденцу. Это было не так сложно, как она думала. Конфета немного сломалась после одного нажатия, а потом развалилась. Рэйчел издала удивленный возглас, когда увидела, как льется мороженное.

— Ты сделал его из граната, так?»

— Все так. Ах, пожалуйста, пока не ешь. Нужно сделать кое-что еще.

Сказав это, Мин Джун поднял чайник. Момент истины. Рэйчел все это время бросала на него несколько любопытных взглядов. Когда Мин Джун наклонил чайник над блюдом, теплое варенье вылилось на порошкообразное мороженое. В то же время перед Мин Джуном появился экран.

[Итоговая оценка этого блюда - 9 баллов.] [Вам удалось пройти каждый этап приготовления блюда самостоятельно!] [Ваш навык в молекулярной кухне повысился!] [Ваш навык в кондитерстве повысился!]

В глазах Мин Джуна взорвались многочисленные поздравительные ширмы. Но больше всего Мин Джун ожидал слов от Рэйчел. Рэйчел засмеялась про себя, удивленно взглянув на блюдо.

— Джастин будет раздражен, когда увидит что вы добавили ему работы.

— Сейчас это не важно. Как вам?

— Выглядит хорошо. Покрытие тоже было сделано хорошо. Но главное - вкус. Посмотрим…

Рэйчел попробовала ложку мороженого и улыбнулась. Мин Джун нервно задал свой вопрос, когда Рэйчел повернулась к нему.

— Как вы думаете, это можно... включить в меню на Рождество?

— Нет.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 217. Как нарисовать глаз дракона.(2 часть)**

Улыбка на лице Мин Джуна застыла.

— Нет?

Слова Рэйчел звучали для него особенно резко. Но он знал, что Рэйчел не скажет этого без причины.

— Вкусно. Это несомненно, хорошее блюдо. А его история… Ты, наверное, хотел, чтобы гранат выглядел как подарок на день рождения.

— Я удивлен, что вы смогли это понять.

— Это было слишком очевидно. Если бы ты положил в него кольцо, это был бы самым лучший способ попросить руки и сердца, из всех что я знаю.

— Н-нет. Я не смогу. Кайя разозлилась на меня за то, что я предложил это в прошлый раз.

— Эта девушка особенная. Ну и кроме того, это блюдо еще не готово.

— Да, я понял.

Мин Джун печально опустил голову. Рэйчел смотрела на него как любящая мать.

— Не грусти. Просто этому блюду кое-чего не хватает.

— Не могли бы вы сказать мне, чего не хватает?

— Могла бы, но тогда в чем интерес? Кроме того, если бы я помогла тебе, смог бы ты тогда сказать что сделал его сам?

Мин Джун медленно кивнул. Он не мог бы назвать блюдо полностью своим, если бы Рэйчел исправила в нем критическую ошибку. Рэйчел улыбнулась.

— Иногда знание того, что ваше блюдо несовершенно, может быть самой большой помощью. В конце концов, ты знаешь, нужно ли улучшить свое блюдо или нет. Надеюсь, ты быстро найдешь ответ, Мин Джун.

— Да спасибо. Я обязательно сделаю его еще лучше.

Мин Джун ответил настолько спокойно, насколько мог, но было невозможно скрыть разочарование в его голосе. К тому времени, как Мин Джун открыл дверь, Рэйчел задала ему вопрос.

— Кто нибудь еще пробовал его?

— Мм… Нет. Я отнес его вам раньше всех.

— Тогда дай его на пробу другим людям. Проблема может стать более явной.

— Хорошо.

Проблема станет более явной, если позволить другим людям попробовать блюдо. Мин Джун вышел из комнаты, обдумывая эту идею. Когда он вошел на кухню, Джанет первой его поприветствовала.

— Что сказала Рэйчел?

— Она сказала, что блюдо необходимо доработать.

— Ах, как жаль.

— Мне кажется, или ты и правда сейчас улыбаешься?

— А что, я должна плакать?

— Это не совсем та ситуация, когда нужно улыбаться, тебе так не кажется?

Джанет только пожала плечами, прежде чем отвернуться. Вопрос о том, чье блюдо будет в меню на Рождество, был очень болезненной темой для всех поваров. Мин Джун решил попробовать свое блюдо.

— Вкусно…

Варенье нейтрализовало ледяную прохладу мороженого. Баланс, по сути, еще больше усилил сладость блюда, придав блюду очень приятный сбалансированный вкус.

— Чего же не хватает?

Мин Джун вспомнил, что ему тогда сказала Рэйчел. Он взял блюдо и пошел к другим поварам. Хавьер, попробовав блюдо, задумался.

— Довольно интересный и необычный способ подать блюдо, к тому же оно и правда вкусное. Почему оно было отклонено… я даже не знаю.

— Андерсон, а ты что думаешь?

— Я согласен с Хавьером. У него прекрасный вкус.

Мин Джун посмотрел на всех поваров вокруг него. Они казались немного удивленными, поскольку не ожидали, что им придется высказать свое мнение. Первым заговорил Геррик.

— Говорят, что три самых важных элемента еды - это вкус, внешний вид и текстура. У этого блюда есть все три элемента. Я не знаю, что вообще можно здесь исправить.

— Согласен. На вкус оно также очень похож на гранат ... Интересно, в чем Рэйчел увидела ошибку?

— Мм... Может, она имела ввиду тебя?

Последнее предложение произнесла Майя. Мин Джун повернулся к ней. Майя неуверенно отвернулась, когда их взгляды встретились.

— Продолжай.

— Н-нет. Я просто сказала глупость.

— Это уже мне решать глупость или нет. Мне нужны все советы, которые я могу получить прямо сейчас.

— Блюда Острова Розы не просто вкусные. Все дело в том, что они способны показать гостям некую свежесть или глубину вкуса еды. Это должно заставить гостей воскликнуть: «Ух ты, значит, еда тоже может быть и такой?» Или «О, у этой еды такой невероятно сложный вкус». Ах, конечно, не то, чтобы твоя еда была плохой.

Девушка казалась невероятно нервной. Как будто она боялась, что Мин Джун неправильно ее поймет. Мин Джун успокаивающе заговорил с ней.

— Не нервничай ты так. Ты меня знаешь. Я выдержу правду. Скажи мне, что ты думаешь.

— Честно говоря... это супер вкусно, но кажется, будто оно из другого ресторана, понимаешь?

— Значит ты имеешь ввиду что ему не хватает этого "Вау-фактора"?

— Мм... я полагаю, что это так.

Майя неловко улыбнулась. Нелегко критиковать чью-то еду. Особенно, если эта еда была приготовлена кем-то более опытным, чем ты.

Мин Джун постучал по тарелке, разговаривая сам с собой.

— "Вау-фактор"…

----------------------------

Было несколько вещей, к которым человек привыкает, когда начинает работать в Острове Розы. Один из них был хорошей едой. Большая часть их еды состояла из экспериментальных блюд, которые разрабатывали шеф-повара. Но поскольку большинство этих блюд готовила сама Рэйчел, даже эти экспериментальные блюда были намного лучше, чем блюда в большинстве высококлассных ресторанах.

Второе - это известные люди. Лос-Анджелес был местом, полным голливудских звезд и прочего. Визиты звезд были обычным делом, а некоторые даже специально прилетали сюда. Даже второй самый богатый человек в мире зашел сюда поесть.

Но даже так, Мин Джун не привык к людям, сидящим за столом в холле прямо сейчас. Один был известным комиком, а другой - известной женщиной-MC. Другой был для него знакомым лицом. Мартин. Мартин был там.

— Итак, Хлоя стала достаточно популярной, чтобы общаться с такими людьми.

Мин Джун тупо уставился на стол. Конечно, он не знал, что случится с людьми в будущем, но он все же был удивлен, увидев того, с кем он жил несколько месяцев назад, за столом, полным знаменитостей. Андерсон ответил с улыбкой.

— ты не знал? Ее книга рецептов какое-то время была бестселлером. Она принимала участие в самых разных шоу.

— Почему ты так гордишься этим фактом?

— Я не...

— Ага, конечно.

— Я правда не такой...

Андерсон скривился, но Мин Джун проигнорировал это. Джанет подошла к ним со скрещенными руками.

— Вы ее хорошие друзья? Если я правильно помню, она заходила и в прошлый раз.

— Ну да, мы довольно хорошие друзья.

Мин Джун повернулся и улыбнулся Джанет, но женщина холодно посмотрела на него в ответ.

— Ты знаешь, что иногда улыбаешься как псих?

— Начал замечать в последнее время.

— Тебе действительно нужно это исправить.

Он действительно не знал, что на это ответить. Когда Мин Джун неловко почесал щеки, Андерсон повернулся к Джанет.

— Тебе также следует исправить свою личность. Ты доставляешь своим поварам массу стресса.

— Из всех людей, это говоришь именно ты?

Учитывая все обстоятельства, Андерсон тоже был не лучшим начальником Антонио. Андерсон вообще не мог ответить.

Когда они увидели что все доели, Мин Джун и Андерсон направились к столу Хлои. Мин Джун улыбнулся и поприветствовал их.

— Привет, Мартин, Хлоя. А, и вам двоим привет. Это наша первая встреча, да?

— Нас притащили Мартин и Хлоя, ха-ха.

Женщина-MC говорила шутливо. Мартин с улыбкой посмотрел на Мин Джуна.

— Мин Джун, Андерсон, приятно видеть, что вы работаете здесь. Вам здесь нравится?

— Очень. Это отличное место.

— Андерсон, а тебе?

— У меня нет причин не любить это место. В конце концов, я же всю жизнь проработал шеф-поваром.

Андерсон ответил скучающим голосом. Мин Джун почти раздраженно ткнул его.

— Эй, перестань портить клиентам аппетит.

— Все в порядке, Мин Джун. В этом весь Андерсон.

— Вы двое как всегда.

Хлоя улыбнулась, и Мин Джун пожал плечами в ответ.

— Знаешь, прошло ведь всего десять дней?

— Десять дней в Голливуде - это действительно много. Случилось много всего.

Хлоя вздохнула. Двое других, которые были за столом, вскоре ушли из-за своего графика, и Мин Джун и Андерсон смогли сесть.

— Итак, то блюдо из граната. Все прошло хорошо?

— Рэйчел сказала мне, что не может включить его в меню.

— Правда? Почему?

— Она не сказала. Думаю, она хочет, чтобы я сам это выяснил.

— Хм… Имеет смысл.

Хлоя кивнула. Мартин с любопытством посмотрел на Мин Джуна.

— Не могли бы вы нам его показать? Мы можем дать вам отзыв как клиенты.

— Уверены? Блюдо может немного испортить вам впечатление.

— Я всегда могу вернуться позже. Если ты сможешь забронировать для нас стол.

— Хорошо, пожалуйста, подождите.

Мин Джун прошел на кухню и достал из морозильника еще один экземпляр. Хлоя выразила изумление после того, как вскрыла оболочку.

— Вау, это так красиво!

— А теперь наливаем сюда варенье.

Мин Джун налил варенье одним плавным движением. Хлоя взяла ложку джема, мороженого и ириски и задрожала от радости.

— Ухх, это так хорошо. Мин Джун, ты и правда сильно продвинулся в мастерстве готовки.

— Есть какие-нибудь замечания?

— Нет, не совсем…

Мин Джун повернулся, чтобы посмотреть на Мартина, но тот, похоже, так-же не знал что сказать. Мин Джун вздохнул, а Хлоя продолжила есть блюдо. В этот момент Хлоя в замешательстве склонила голову.

— Странно…

— Что такое?

— Кажется, вкус все время меняется. Как-будто у меня потихоньку немеет язык.

— Это потому, что ты продолжаешь есть одно и тоже блюдо...

Мин Джун остановился. Его глаза потеряли фокусировку. Через пару секунд его глаза загорелись

— Говорят, что человек учится всю жизнь. Спасибо, Хлоя, ты спасла меня.

— У тебя появилась идея?

— Да.

Мин Джун говорил со спокойным лицом. Хлоя молча смотрела на него.

— Ответ. Я нашел его.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 218. Как нарисовать глаз дракона.(3 часть)**

Губы Минджуна скривились в улыбке, и он начал лихорадочно смотреть на кухню. Увидев, как его пальцы беспорядочно стучат по коленям, стало очевидно, что он хочет готовить. Хлоя горько улыбнулась.

— Иди.

— Хм?

— По тебе видно как ты хочешь готовить.

— Это так очевидно?

— Ты никогда не задумывался что плохо скрываешь свои желания?

Хотя немного раздражало то, что иногда он даже не мог лгать. Он виновато посмотрел на Хлою.

— Извини. Я бы хотел поговорить с тобой еще, но я должен это сделать. Не в последний раз видимся. Я сделаю что-нибудь более совершенное. Как у тебя со временем?

— Не то чтобы я весь день свободна, но... я не могу остановить тебя, когда ты так вдохновлен.

Мартин улыбнулся. Ждать было не так уж сложно, особенно когда он ждал Мин Джуна.

— С того момента многое поменялось, но неизменным осталось одно, твоя любовь к готовке.

Андерсон пожал плечами. Он хотел узнать, что скажет Мартин, когда увидит Мин Джуна с Кайей дома, но он не хотел говорить это перед Хлоей. Хлоя мягко улыбнулась.

— Знаете, я думаю, что люди лучше всего выглядят, когда делают то, что им нравится. Вы не согласны?

— Хлоя, ты действительно пропиталась этим голливудским духом. Теперь ты говоришь всякую ерунду.

— Перестань. Я просто пытаюсь выглядеть круто.

— Молчу, молчу.

Мартин ухмыльнулся. Андерсон на секунду посмотрел на Хлою.

— Как твоя жизнь на телевидении?

— О чем ты?

— Вспомни встречу в ресторане "Великий Шеф".

— Ах, это...

Хлоя неловко улыбнулась. Она ткнула в десерт перед собой, погрузившись в собственные мысли. Ее голова наклонилась вниз, из-за чего ее волосы слегка опали. Ее глаза переместились к углу стола.

— Я стараюсь. Кайя была права. Есть люди, которым я нравлюсь и которые меня любят. К тому же я не ненавижу свою работу. Мне это даже нравится. Я не думаю, что для меня будет правильным бросить все это только ради того, чтобы заняться готовкой.

— Ты, должно быть, много об этом думала?

Мартин говорил серьезно. Хлоя почти почувствовала, что это только усложняет ситуацию. Она попыталась спокойно улыбнуться.

— У каждого свои проблемы. Просто для самого человека проблема кажется смертельной. Не беспокойся об этом.

— Но ты только что сказала, что это по сути смертельно опасно для самого человека. Все это не зря называют проблемой.

— Мне действительно нечего сказать, когда вы мне это говорите. Но это нормально. Так или иначе я нашла ответ и в результате стала увереннее. Рядом со мной много хороших друзей, которые добились успеха, так что у меня нет причин грустить.

— Я благодарен, что ты нам это рассказала, но из всех нас, ты стала самой успешной, понимаешь?

Число поклонников Хлои почти равно числу Кайи. Если вспомнить количество ее поклонников к концу конкурса, можно заметить явную разницу между этими числами. Многие люди в Интернете даже начали называть Хлою тайным победителем конкурса.

— Даже если это не успех как повара.

Одна только эта мысль в прошлом беспокоила Хлою, но сейчас она не хотела думать об этом. В конце концов, как сказала Кайя, некоторым поварам место на кухне, а другим - на телевизоре.

Пока ее друзья, Кайя, Андерсон и Мин Джун признавали ее… Хлоя чувствовала, что может гордиться собой.

— В любом случае, сейчас все в порядке. Спасибо, что беспокоишься обо мне, Андерсон.

Андерсон промолчал. Он почувствовал, как его губы скривились в улыбке, поэтому вместо этого отвернулся, чтобы откашляться. В этот момент Хлоя заметила, что кто-то из кухни смотрит на нее. Джанет?

Когда двое взглядов встретились, Джанет немедленно отвернулась. Пока Хлоя сидела и пыталась вспомнить, Джанет решила заговорить с Мин Джуном.

— Привет.

— Привет, что-то случилось?

— Да нет, просто интересно, Андерсон часто улыбается когда вы рядом?

— Он же не робот. Мужчина может улыбаться. А что?

— Да просто видела как он только что улыбался.

— Тогда встречный вопрос. Ты улыбаешься хоть иногда? Просто я никогда не видел, чтобы ты улыбалась.

— Я тоже не робот.

— Но я все равно не видел твою улыбку.

— Нет времени. Кухня - это поле битвы. Меня убьют, если я его потеряю. А я не хочу умирать.

Мин Джун не знал, что сказать. В конце концов, он не знал ее прошлого.

— Мне здесь хорошо. Я не могу сказать, что я полностью расслаблен, но мне правда хорошо.

Мин Джун любил кухню. Было время, когда он просто мыл посуду на кухне. Было время, когда он сидел в классе и говорил детям идти к своей мечте до конца, хотя сам не смог достичь своей мечты.

"Теперь все по-другому"

Мин Джун улыбнулся. В одной руке у него был нож, а в другой - ручка. На нем была одежда шеф-повара. Для некоторых это могло быть повседневной реальностью, но Мин Джун был благодарен за то, что он мог прожить такую жизнь.

И это ярко проявилось в его творчестве. Как бы тяжело ни было, Мин Джун был счастлив работать шеф-поваром. Это могло быть основой из основ для повара, но Джанет могла сказать, что Мин Джун жил очень счастливой, полноценной жизнью.

— Да уж. Иногда я тебе завидую. Эта честность, эта трудовая этика и...

Этот талант. Последний кусок застрял у нее в горле. Признание талантов других людей было трудной задачей. Особенно если это партнер по работе. Джанет взяла тарелку.

— Ладно не буду терять время и вам не советую. Рэйчел скоро выйдет на проверку и попробует твое блюдо.

— Я уверен, что в этот раз оно пройдет. И желаю тебе удачи

— А ты уверен в себе даже больше чем в тот раз.

Джанет засмеялась и отвернулась. Мин Джун смотрел, как она уходит, прежде чем вернуться на свое место. Майя варила гранатовое варенье.

Было четыре решения проблемы, которую обнаружила Хлоя:

Первый способ — заключалась в том, чтобы просто уменьшить количество еды на тарелке. Было бы идеально сделать его на 2-3 укуса. Но это решение было слишком простым и не интересным.

Второй способ — добавить засахаренный гранат. Но и это было не самое лучшее решение. Добавление целых зерен граната означало бы, что гостям пришлось бы их выплевывать во время еды. Но если вынуть семена из мякоти, получится только что-то вроде варенья. Тогда в чем смысл?

Третий способ — Отказаться от приготовления из одного лишь граната. В конце концов он использовал один ингредиент. Он мог бы добавить что-нибудь вроде миндальной муки или красной фасоли, но... В сочетании с вареньем это было не очень вкусно. Система даже снизила общую оценку блюда.

И четвертый способ — Подать на стол что-то новое, оставаясь верным единственному вкусу блюда. И Мин Джуну в голову пришел только один способ реализации.

— Люди действительно могут подумать, что я пристрастился к желе.

Гранатовое желе. С помощью агар-агара он мог создать что-то, имевшее текстуру плодов граната.

Отличается не только желе. Варенье, которое готовила Майя, тоже должно стать другим.

— Было бы лучше сделать английский джем вместо американского.

Разница между английским и американским джемом заключалась в том, что в то время как американский вариант был сфокусирован на сладости, английский вариант сосредоточился на вкусе фруктов. Сладость не исчезла бы благодаря мороженому и конфетам. В то время как сладость может быть потеряна из-за джема, «вау-фактор» значительно возрастет с фруктовым вкусом.

Было бы нормально оставить варенье постоять хотя бы на день, но можно было и подавать его сразу после приготовления. Поскольку Хлоя и Мартин не смогут прийти завтра, то у него было не так много времени. Мин Джун заговорил с Майей.

— Извини, Майя. Из-за меня ты не можешь даже отдохнуть.

— Нет нет, все в порядке, это ведь тоже часть обучения. Я счастлива, что могу учиться у вас.

— Да, ты действительно счастлива, что проиграл эту игру «камень, ножницы, бумага », да?

Он наблюдал, как сок, смешанный с агар-агаром, некоторое время затвердевает, прежде чем положить его прямо в холодильник. Когда он снова приготовил гранатовый ирис, Майя положила готовое варенье в контейнер.

— Как вы могли покинуть гостя из-за блюда?

— Как я мог этого не сделать? Мое сердце просто билось от предвкушения.

— Боже...

Мин Джун молча улыбнулся. Он взял два куска ириса, разрезал желе и зачерпнул мороженое. Мин Джун быстро подошел к столу Хлои.

— На этот раз все будет по-другому.

— Хорошо, а что это?

— А, это для Рэйчел. Не могли бы вы подождать три минуты?

— Мы не в силах остановить тебя. Продолжай.

— Спасибо, Мартин.

Мин Джун с ухмылкой подошел к офису. Рэйчел посмотрела на Мин Джуна с довольно удивленным лицом, но вскоре это сменилось теплой улыбкой.

— Ты нашел ответ?

— Да. Думаю, да.

Система по-прежнему дала блюду 9 баллов. Но нельзя судить о блюде только по его баллам. Не все блюда с 9 баллами были одинаковыми. Он был уверен, что это блюдо лучше того, что он показал Рэйчел в прошлый раз.

Мин Джун улыбнулся и постучал по гранатовому ирису. Оболочка сломалась, внутреннюю часть блюда. Рэйчел удивленно подняла брови. Она могла сказать, что это блюдо было приготовлено с особой тщательностью. В конце концов, каждый кусочек желе внутри был похож на кусочек граната. Теперь блюдо действительно было похоже на гранат.

Когда Мин Джун вылил горячее варенье, мороженое начало таять, смешиваясь с ириской и желе. Рэйчел взяла ложку и попробовала блюдо. Она закрыла глаза, чтобы полностью вкус и аромат блюда.

Варенье идеально подчеркнуло аромат блюда, а мороженое помогло смягчить вкус джема. Пока Рэйчел могла сказать, что главной звездой шоу на этот раз было не мороженое или джем, а желе.

С каждым разом тебе все больше хотелось жевать, когда проявлялся аромат желе. Это определенно делало блюдо интересным.

Рэйчел посмотрела на Мин Джуна с гордой улыбкой.

— Итак, вы поняли, что нужно блюду этого ресторана.

— Сам бы я до этого не додумался. Как вы и сказали: "шеф-повар может расти, только позволяя другим пробовать свое блюдо".

— Это было прекрасное блюдо. Вероятно, это было возможно только потому-что его сделал ты. Мин Джун, скажи, ты счаствлив что смог его сделать?

— Да, я действительно очень счастлив, но также я очень рад тому, что у меня есть такие люди которые могут меня научить, и что есть клиенты, которым нравится моя готовка.

Мин Джун изобразил на лице почти детскую улыбку. Ту, что была чистой и полной радости. Рэйчел кивнула.

— Как я все время говорю, блюдо от шеф-повара также несет в себе чувства шеф-повара. Это блюдо может радовать людей.

— Тогда...

Мин Джун взволнованно посмотрел на Рэйчел. Рэйчел не могла не рассмеяться, глядя ему в глаза.

— Думаю, на Рождество нам придется заказать побольше граната.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 219. Лучший учитель - твой коллега.(1 часть)**

— Ну как?

Нервно спросила Джанет, как только Мин Джун вышел из офиса. Мин Джун решил ответить улыбкой. Джанет вздохнула.

— Так ты смог... Я тоже скоро добьюсь ее разрешения.

У Джанет все еще горели глаза, даже после того, как ей отказали в пятый раз.

— Ты точно сможешь, но вот какое место ты займешь, это уже вопрос.

— Замолчи.

Джанет направилась на свое место с яростным взглядом. Мин Джун слегка ухмыльнулся и пошел к столу Хлои и Мартина. Андерсон посмотрел на Мин Джуна, приподняв брови.

— Смог?

— Да, я сделал это.

— Вау, поздравляю! Итак, ваше блюдо теперь будет в меню?

Спросила Хлоя с сияющими глазами. Мин Джун улыбнулся.

— Он будет там в это Рождество.

— Удивительно. Подумать только, ттвое собственное блюдо в трехзвездочном ресторане.

— Рэйчел предоставила вам прекрасную возможность. Слава богу, все получилось. Андерсон, ты тоже готовишься?

Мартин с любопытством посмотрел на Андерсона. Андерсон, потрясенный внезапным вопросом, отвернулся с нервным кашлем.

— Иду медленно, но верно.

— Так значит, ты наконец проиграл Мин Джуну, да?

— Вы называете это победой? Скорость - не главное в этом соревновании.

Андерсон резко ответил, заставив Мартина улыбнуться еще больше.

— Просто шучу.

— Кстати, ты так и не сказал, зачем ты приехал сюда?

— Ты правда думаешь, что я из тех, кто никогда бы не приехал сюда без официальных дел? Так жестоко.

— Кто знает? Ну так что?

Мин Джун спокойно посмотрел на Мартина. Мартин обеспокоенно потер пальцы.

— Ну, вообще...

-----------------------------

[Приятно слышать, что у тебя все хорошо, Мин Джун.]

— Я хотел бы пригласить вас на некоторое время. Если бы только фабрика не была все время так загружена...

[Ха-ха, быть чем-то занятым в такое время - действительно благословение.]

— У вашей семьи все в порядке?

[Теперь у нас все хорошо. Возможно, они просто хорошо себя ведут, потому что беспокоятся за меня, но... Мы продолжим стараться.]

— У вас все будет хорошо. Вы хороший человек. Джесси и Джейн тоже хорошие люди.

[Спасибо.]

Мин Джун почти почувствовал, как Лукас горько улыбается с другой стороны. Мин Джун тоже чувствовал, что улыбается.

— Лукас, я вам говорил? Я на несколько недель застрял здесь, готовя желе.

[И как тебе?]

— Сначала это было немного утомительно, но теперь я могу сказать, насколько глубок мир желе, когда действительно погрузился в него.

[Я вижу, ты многому научился. Понимаешь, желе…]

Лукас еще некоторое время продолжал говорить о желе. По большей информация была не очень полезной, но часть информации была действительно полезной. Когда разговор закончился, Элла выглянула из-за спины Лизы.

— Дядя, а с кем ты говорил?

— Это просто друг

— Друг дяди по именни Джесси?

— Нет, это его дочь... Ты все подслушала?

Вместо ответа Элла решила спрятаться за головой Лизы. Мин джун тихонько рассмеялся, глядя на крошечные ручки, торчащие из-за плеча Лизы.

— Лиза, ты в порядке?

— Да, я в порядке, не волнуйся.

Несмотря на ответ, Лиза выглядела скорее усталой, чем счастливой.

— Может вы позволите своим помощникам мешать тесто?

— Мастерство пекаря важно на любом этапе приготовления. Мы могли бы сделать замешать тесто и с помощью машины, но я думаю, что мои руки справятся с этим лучше.

— Я не спорю. Но в конечном итоге ты навредишь себе.

— Элла поможет. Не волнуйся, дядя.

Элла заговорила с улыбкой на лице. Она была хорошим ребенком. Возможно, именно это и обеспокоило Мин Джуна еще больше. Лиза улыбнулась, положив свои руки на руки Эллы.

— Спасибо за вашу заботу обо мне, Мин Джун. Но тебе действительно не о чем беспокоиться. Знаешь, мать сильна, особенно если рядом ее ребенок.

— Но…

Мин Джун почти сказал, что титул матери придавал больше ответственности, чем силы.

— Кто я такой, чтобы судить?

Мин Джун был просто коллегой. Конечно, Элла обращалась с ним как со своим дядей, но это не давало ему права вмешиваться в дела Лизы. Особенно перед Эллой. В конце концов, родители должны идеально выглядеть перед своими детьми.

— Да уж. Ты действительно сильная, Лиза. Но может я могу чем-то помочь?

— Хмм... Как я уже сказала, руки пекаря имеют большое значение. Было бы хорошо, если бы вы познакомили меня с действительно хорошим пекарем, которому я могла бы доверить замешивать тесто. Но поскольку большинство квалифицированных людей уже где-то работают…

— У меня есть кое-кто на уме, но он, вероятно, уже открыл свою пекарню.

— Мама, хочешь, чтобы я это сделала? Я умею печь хлеб.

Элла высунула голову рядом с Лизой. Лиза игриво схватила Эллу за щеку.

— У меня все в порядке. Элле просто нужно слушаться маму, хорошо?

— Хорошо.

«Вот, должно быть, ты устала. Ложись к маме на колени.

Элла быстро спрыгнула и положила голову Лизе на колени. Затем она попыталась помахать и Мин Джуну.

— А ты не хочешь прилечь, дядя?

Мин Джун неловко рассмеялся и покачал головой. Он хотел ткнуть Эллу по надутыми щеками, но остановился.

— Я пойду на кухню. Многие люди попросили меня о помощи. Хорошенько отдохните.

— Я немного посплю. Удачи в обучении.

Лиза улыбнулась. Обучение. Мин Джуну было поручено обучить их. Как только Мин Джун вошел на кухню, он услышал, как кто-то раздраженно говорит.

— Эй, Мин Джун, почему ты так долго?

— Важный звонок. Как твоя работа? Как порошкообразный соус?

— Ну... У него неприятный вкус.

— Хавьер не годится для молекулярной кухни. Посмотри на это. Это абрикосовый кисель. Я хочу положить его сверху на индейку. Что думаете?

Джанет протянула ему блюдо. Было то же самое, что и раньше. Каннеллони с креветками, тушеная говядина и индейка. Изменилось только абрикосовое желе.

Джанет и Хавьер, которые оба были приверженцами традиционной кулинарии, однако они обратили внимание на молекулярную кухню. Им было интересно, может именно этого им не хватало в их блюдах.

Рэйчел не сказала им, что именно не так с их блюдами, и единственный намек, который они могли получить, был от Мин Джуна. Самая большая разница между блюдом Мин Джуна и их заключается в использовании молекулярной кухни.

Почему же они просили совета у Мин Джуна, а не у Рафаэля? Ответ был очевиден. Мин Джун просто хорошо обучал. Кроме того, Рафаэль был настоящим чудаком.

— И Рэйчел тоже очень трудно прочитать.

Но после приготовления десерта, Мин Джун смог понять, что Рэйчел думала о еде. Мин Джун, благодаря ей, смог кое-что узнать о кулинарии.

Понимание местности и клиентов.

Подобно тому, как есть холодное блюдо в холодном месте совсем не вкусно, Джанет и Хавьер нужно было понять, в каком ресторане они готовят. Им также нужно было понять, что будет до и после их блюда.

Но он не мог сказать им прямо. Он знал, что Рэйчел хотела бы, чтобы они поняли это сами. Если бы он просто сказал им прямо, они бы ничему не нвучились.

— Я не думал, что молекулярная кухня будет такой сложной.

Хавьер пожаловался. В настоящее время большинство ресторанов также используют пену, но не многие заведения используют ее полностью, как "Остров Розы". Минджун улыбнулся, глядя на страдание Хавьера.

— Хочешь поменяться со мной ролями?

— Нет. Твоя работа кажется действительно скучной.

— Ты просто пока не привык.

— Ты получаешь веселье, когда у тебя все получается. Мои порошковые соусы всегда неудачные. В чем секрет?

— Кто знает. Концентрация?

— Снова разговор о концентрации.

Хавьер покачал головой. Ему уже надоели разговоры о сосредоточенности Мин Джуна. Мин Джун улыбнулся, глядя на Джанет и Хавьера.

— Зачем вам двоим вообще нужна моя помощь? Вы двое отлично готовите. Единственная причина, по которой Рэйчел не принимает ваши блюда, не в молекулярной кухне. Возможно, она считает ее важной, потому что это новая тенденция. Однако посмотрите...

Мин Джун указал на Андерсона. Он был занят на своем месте, что-то готовя.

— Посмотрите на Андерсона. Он идет вперед, ни к кому не обращаясь за помощью. Наверное сейчас, из всех участников этого соревнования, он ближе всего. Но он никогда не просил меня обучить его. Может, вам двоим просто нужно его упрямство?

Все это время Андерсон использовал традиционный способе готовки. Не то чтобы он не любил молекулярную кухню. Возможно, он не хотел, чтобы его сравнивали с Мин Джуном. В любом случае было важно то, что Андерсон шел своим собственным путем.

— Ну что, теперь поняли?

Но в этот момент глаза Джанет и Хавьера посмотрели за спину Мин Джуна. То есть туда, где стоял Андерсон. Мин Джун нервно оглянулся. Андерсон стоял прямо за ним с тазом, полным пены.

— Я подумывала сделать пену из пармезана, но… Помоги.

Мин Джун вздохнул.

— Андерсон, даже ты...

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 220. Лучший учитель - твой коллега.(2 часть)**

Мин Джун посмотрел на Андерсона с раздражением, но Андерсон выглядел невозмутимым.

— Ну так что, поможешь?

— Подожди. Мне нужно поговорить с Джанет и Хавьером.

— Тогда я тоже послушаю.

Андерсон небрежно встал рядом с ними и скрестил руки. Джанет уже чуть ли не давилась смехом, глядя на эту ситуацию. Мин Джун устало посмотрел на всех троих.

— Скажите, в чем ошибка ваших блюд? И не думайте что все дело в молекулярной кухне.

— Конечно, нет. Многие наши блюда не используют молекулярную кухню.

— Есть только одна причина, по которой мы хотим учиться у вас молекулярной гастрономии. Рэйчел не стала бы много думать о том, используем ли мы молекулярную кухню или традиционные методы.

— Так при чем здесь молекулярная кухню?

— Креативность и мастерство.

Джанет коротко ответила. Когда Мин Джун жестом попросил ее продолжить, Джанет пожала плечами.

— Традиционная еда развита развивается уже сотни лет. На данный момент использование современных технологий - это единственный способ добавить творчества в традиционное блюдо. Попытка добавить больше творчества потребовала бы от меня использования молекулярной кухни.

— Имеет смысл. У вас не так много времени, чтобы создать новое блюдо. Хавьер?

— Я также чувствую, что молекулярная кухня будет мне полезна и в будущем. Поэтому я решил просто попробовать научиться ей у вас.

Глаза Мин Джуна, наконец, переместились на Андерсона.

— У меня только одна причина. Мне нужна пена для рецепта, который я собираюсь приготовить. Я не пытаюсь быть таким неопределившимся как эти двое.

Джанет посмотрела на Андерсона, тот только улыбнулся в ответ.

— У вас уже есть мысли о том как использовать молекулярную кухню в ваших блюдах?

— У меня есть планы.

— Видишь? У них даже нет какой-либо конкретики, просто планы, которые могут и не сработать.

— Вы двое, хватит.

Мин Джун угрожающе понизил голос. Джанет все еще хотела что-то сказать, но она знала Мин Джуна достаточно долго. Если бы они действительно продолжили перепалку, Мин Джун просто полностью отказался бы от их обучения.

— Хорошо, Но для начала... Учитель.

— Что?

— А?

Мин Джун усмехнулся.

— Зовите меня учителем.

------------------------------

Однако учительская роль Мин Джуна на этом не закончилась. Многие другие шеф-повара постоянно задавали ему вопросы о молекулярной кухне во время перерывов и тому подобное.

— Вы знали, что произойдет, когда назначили эту роль Мин Джуну?

Спросил Рафаэль, с любопытством осматривая поваров. Роль Мин Джуна как учителя на данный момент стала предметом разговоров в городе на Острове Розы.

— Как я могла? Просто... я знала, что повара с похожими навыками могут стать учителями друг для друга, когда соберутся вместе.

— Но Мин Джун не так долго работает на этом поле боя.

— Иногда даже ученик может стать учителем. Ты знаешь это не хуже меня Рафаэль.

Рафаэль понимающе кивнул, затем повернулся к Рэйчел. Казалось, он хотел сказать что-то еще.

— Хочешь сказать что-то еще? Я никогда раньше не видела, чтобы ты смущался задать вопрос.

— Я не могу перестать думать о том, как ученик может стать учителем.

— Хочешь что-бы я стала твоей ученицей?

— Для меня будет честью, если это произойдет. Но я думаю о ком-то другом. Человек, который через целое десятилетие вытащил шеф-повара из укрытия.

Было очевидно, о ком говорит Рафаэль. Вместо ответа Рэйчел горько улыбнулась. Рафаэль продолжал осторожным голосом.

— Было ли дело в том, что вы на самом деле не взяли Мин Джуна в ученики, но хотели, чтобы он научил вас?

— Чем ты старше, тем больше знаешь. Даже камень, который можно найти на дороге, может тебя научить чему-либо. Нет причин, по которым Мин Джун не может научить меня.

— Я не думаю, что вы пытаетесь чему-то научиться у Мин Джуна. Вы надеетесь, что абсолютный вкус Мин Джуна может дать вам то, чего у вас нет.

— Думаешь это плохо?

— Но... Но что делать когда его навык исчезнет? Его чувствительность ко вкусу не вечна. Что будет, когда он постареет?

— Это не имеет значения. Ощутить вкус «того мира»… незабываемо.

Рэйчел посмотрела на Мин Джуна мягкими глазами. Однако Рафаэль продолжал давить на нее.

— Но есть ли необходимость на него полагаться?Без его помощи вам удалось полностью возродить "Остров Розы". Все критики в восторге. Разве этого не достаточно?

— Нам просто удалось высунуть голову из укрытия. Все может стать иначе, когда мы полностью встанем на ноги. И тут важны не критики. Это уверенность в нашей готовке. Ты правильно сказал, что когда мы становимся старше, мы теряем чувствительность ко вкусу. Даже я иногда нервничаю, когда готовлю.

— Ты хочешь сказать, что если Мин Джун ест твою еду, это уже само по себе большая помощь?

Рэйчел слабо улыбнулась.

— Да. Вот почему он так полагается на меня прямо сейчас... Это звучит слишком слабо?

— Я понимаю... В конце концов, любому придется столкнуться с этим. Но немного жаль. Я бы хотел видеть вас с большей уверенностью. В конце концов, Рэйчел, ты лучший повар, с которым я когда-либо имел удовольствие работать.

Рэйчел поморщилась.

— Ты тоже один из лучших су-шефов, которые у меня были.

— Извините.

В этот момент Андерсон подошел к Рэйчел с миской, полной макарон.

— Я действительно уверен, что на этот раз все будет лучше.

— С твоими блюдами и потолстеть недолго, ты знаешь, что старикам нужно немного следить за своим весом?

— Это последний.

— Хорошо, я попробую.

Рэйчел с улыбкой встала. Первое, что она сделала, проверила форму пасты. Это было похоже на японскую соба[1]. Но все было иначе. Сначала паста представляла собой равиоли[2]. Соус сверху был похож на яичный белок, но на самом деле это была пена из пармезана.

— Итак, на этот раз ты решил использовать равиоли.

— Да. В прошлый раз вы сказали мне, что это неправильно использовать блюдо в больших объемах, поэтому я изменил направление на закуску.

— Верно. Я полагаю, что такой вид может неплохо пробудить у человека аппетит. Уже придумал название?

— Карбонара[3] Равиоли с пеной из пармезана - вот что пришло мне на ум.

— А как на вкус? Остальным понравилось?

— Попробуйте.

Андерсон говорил уверенно. На самом деле он очень болезненно относился к тому, что он не пройдет, поэтому получал довольно много отзывов от коллег-поваров. Результатом его работы стали равиоли.

Рэйчел положила равиоли на ложку.

Как известно большинству людей, интересующихся кулинарией, настоящая карбонара на самом деле не содержит сливок. Оно было сделано только из яичных желтков и сыра.

На равиоли Андерсона не было соуса, кроме сырной пены. Настоящий соус был внутри. Яичный желток внутри вырвался, как только Рэйчел жевала. Желток имел вкус, похожий на бекон, и с легким привкусом пармезана. Вкус блюда был в точности такой, как у полноценного блюда, хотя выглядел оно совершенно иначе.

— Свинина… ты использовали гуанчале?[4]

— Да. Я попытался использовать традиционный аспект.

— Молодец. Карбонару на самом деле довольно сложно вписаться в элитный ресторан, но ты смог. Как тебе удалось сохранить яичный желток таким сливочным и сочным внутри?

— Шприц.

Рэйчел с улыбкой кивнула. Андерсон нервно посмотрел на Рэйчел. Он очень много работал над этим блюдом. Мин Джун пришлось делать самые разные вещи, чтобы помочь Андерсону, не слишком сильно мешая ему.

Идея равиоли возникла только потому, что Мин Джун сказал: «Я чувствую, что со спагетти блюдо становится слишком сфокусированным на пасте». Мин Джун, вероятно, хотел сказать Андерсону все на прямую, но он, скорее всего, воздержался от этого. В конце концов, нет большей радости, чем самому приготовить блюдо.

Вот почему он хотел, чтобы это блюдо прошло. Рэйчел, с другой стороны, разбирала послевкусие равиоли во рту. Она повернулась к Рафаэлю.

— Видишь? Всегда есть чему поучиться. Смотри. Я очень насладилась этим блюдом. Оно очень новое, очень современное, но… такое традиционное. Спасибо, Андерсон. Я запомню такой способ готовки.

Андерсон нервно посмотрел на Рэйчел, и та улыбнулась в ответ.

— Карбонара Равиоли с пеной из пармезана верно?. Я должна сказать Исааку, чтобы он включил его в меню.

— Да-а!

Андерсон вскрикнул от радости и вскочил с сиденья. Это было очень непохоже на обычный характер Андерсона, но это только показало, насколько он счастлив. Рэйчел снова улыбнулась.

— Продолжай работать в том же духе. Ты не можешь готовить в одиночку и это блюдо тому доказательство. Как скоро ты бы смог его придумать если-бы тебе не помогли твои коллеги?

— Да, я понимаю.

Андерсон вышел из-за стола с широкой улыбкой на лице. Большинство шеф-поваров поняли что произошло только по этому выражению лица. Джанет посмотрела на Андерсона со сложным выражением лица.

— Прошел?

— Да.

Андерсон посмотрел на Мин Джуна, когда тот сказал это, и тот с улыбкой заговорил.

— Поздравляю.

— Знаешь, если бы я родился девушкой, я бы тебя сейчас поцеловал.

Мин Джун выглядел немного шокированным.

— Знаешь, я пожалуй откажусь

-------------------------------------------

Хеей, а всем привет с вами снова TarrGaming, во первых всех с наступившим Новым годом, во вторых хочу искренне извиниться за то что так редко выходят главы(а тем более ни одной во время каникул), с этим связаны некоторые обстоятельства, однако все наладилось, а значит графику выхода глав быть, пока-что я не знаю какой это будет график, но он будет. Ну чтож еще встретимся, не скучайте.

[1] Соба — национальное японское блюдо в виде длинной коричнево-серой лапши из гречневой муки. В Японии соба очень популярна как фастфуд, хотя её также готовят в очень дорогих ресторанах и дома.

[2] Равиоли — итальянские макаронные изделия из теста с различной начинкой. Российскими аналогами равиоли являются пельмени и вареники.

[3] Паста Карбонара — спагетти с мелкими кусочками бекона, смешанные с соусом из яиц, сыра пармезан и пекорино романо, соли и свежемолотого чёрного перца.

[4] Гуанчале — сыровяленые свиные щёки. Название происходит от итальянского guancia — щека. Свиные щеки натирают солью, специями и сахаром, затем выдерживают в течение трех недель. Аромат у гуанчале сильнее, чем у других продуктов из свинины, а текстура более нежная.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 221. Лучший учитель - твой коллега.(3 часть)**

— И ты еще говоришь что это я воспринимаю шутки всерьез

Андерсон разочарованно посмотрел на Мин Джуна. Мин Джун сразу же проигнорировал Андерсона и повернулся к Джанет и Хавьеру.

— Теперь ребята, у вас большие проблемы.

— Почему?

— Теперь не важно кто будет первым или вторым, важно то, кто будет последним. А если кто-то из вас проиграет, тогда будет ходить с этой мыслью о поражении до следующего подобного соревнования.

Джанет и Хавьер посмотрели друг на друга. Проведя некоторое время, глядя друг на друга, Хавьер открыл рот.

— Почему бы нам обоим просто не сдаться?

— Если хочешь, то сдавайся, а я добьюсь того что мое блюдо будет в меню.

— Тебе правда нужно так поступать?

Джанет вместо ответа пошла к своему месту. Мин Джун тихо подошел к Хавьеру.

— Нужна помощь?

— Что?

— Готовка. Могу помочь тебе с ней.

— Ух… Нет. Не надо. Я должен добиться этого сам. Иначе это будет нечестно.

Похоже что его гордость не позволит ему получить помощь. Мин Джун наклонился над своим местом.

— После этого сезона нам всем придется полагаться друг на друга. В конце концов, мы не такие совершенные, как Рэйчел.

Именно этому научился Мин Джун. Нельзя готовить в одиночку. Не только на кухне, но и при разработке рецептов. Для создания идеального блюда важно было работать вместе с другими людьми и постоянно получать отзывы.

Хотя он мог сказать, что блюдо из граната приготовил он сам, но следует учесть, что оно получилось таким совершенным только благодаря отзывам. Что-то вроде совета под видом дегустации.

— Андерсон, ты выглядишь очень счастливым.

— Конечно, ведь я добился своего.

— Хочешь попробовать вместе приготовить блюдо и в следующий раз?

— Хм... Ну, почему бы и нет?

— Хорошо еще то, что я наконец-то смогу услышать мнение Кайи насчет этого блюда

Поскольку Мин Джун готовил все это для Кайи и ее семьи, он просто не мог узнать ее мнение насчет более ранних версий блюда. Учитывая ее таланты и вкус он мог прийти к ответу гораздо раньше.

Кайя всегда была лучшим помощником Мин Джуна с давних времен. В конце концов, ее вкусовые рецепторы были одними из лучших в мире. Она смогла определить слабые места блюда всего после одного укуса. Улыбка появилась на лице Мин Джуна, когда он подумал об этом таланте. Использование этого было бы действительно полезно для него. Андерсон вздохнул.

— Боже, как же я устал от проявления твоей влюбленности.

— Еще привыкнешь.

Андерсон холодно посмотрел на Мин Джуна, который тут же проигнорировал его. В этот момент Джанет подошла к Мин Джуну с тарелкой.

— Вот, попробуй.

— Ты знаешь, сколько я за сегодня съел? Кайя рассердится на меня если узнает.

— Я дам тебе что-нибудь взамен. Так что попробуй. На этот раз я уверена в этом варианте.

— В прошлый раз ты говорила то же самое.

— На этот раз по-настоящему.

— Но...

Мин Джун подозрительно посмотрел на Джанет, прежде чем вздохнул и посмотрел на блюдо. Каннеллони[1] с креветками. Говядина тушеная с ванилью. И индейка, приготовленную "в вакууме"[2], а затем глазированную. Попробовав все по порядку, Мин Джун кивнул с улыбкой.

— Намного лучше, чем раньше. В прошлый раз индейка слишком выделялась, но не в этот раз. Похоже, на этот раз вы использовали что-то еще... Гранатовая патока?

— Да. Я поняла, что сдерживала свою жадность, пока готовила. Поэтому вместо того, чтобы пытаться найти идеальный баланс в своем блюде, я решила устроить такое завершение вкуса с помощью гранатовой патоки, которая подчеркнет пикантность индейки.

— Значит ты нашла свой ответ.

Мин Джун ухмыльнулся. Было очевидно, что он искренне рад за нее. Джанет не привыкла к такому, поэтому отвернулась.

— Спасибо, что не сказал мне. Когда сам находишь ответ, понимаешь гораздо больше.

Понимание сочетаний. Вот чего не хватало Джанет. Хотя, правильней будет сказать, что этого не хватало всем. Никто на самом деле не понимал важности того, насколько хорошо блюда будут сочетаться друг с другом в конце.

Карбонара Андерсона была слишком тяжелой в качестве основного блюда, но если ее подать в небольшом количестве, тогда это сложно будет назвать основным блюдом. Но хуже всего пришлось Джанет. В ее блюде было наземное, воздушное и морское мясо, но ему не хватало силы вкуса как у основного блюда. Но и в качестве закуски оно не подходило.

Поэтому этому идеальное место для него будет в качестве первого основного блюда трапезы.

Его должно быть не слишком много, для того, что-бы поднять у человека аппетит.

— Теперь все должно быть хорошо.

— Надеюсь.

— А я надеюсь, что теперь смогу немного отдохнуть

— Я тут подумала, у меня есть еще блюда над которыми хотелось бы поработать.

— Пожалуйста, не надо.

Джанет улыбнулась перед тем, как войти в офис. Мин Джун повернулся, чтобы посмотреть на Хавьера. Он подбадривал Джанет, но, похоже, боялся занять последнее место.

Его опасения не были беспочвенными. Когда двери офиса открылись, тарелка Джанет была пуста, и… Лицо Джанет сияло.

----------------------------

— Андерсон, а ты случаем не охренел?

Первое, что получил Андерсон, войдя в дом это оскорбление. Андерсон устало посмотрел на Кайю. Кайя же смотрела в ответ, как тигр или лев, готовый разорвать свою добычу.

— Что я сделал не так?

— Ты сказал Мин Джуну, что совратил бы его, будь ты девушкой?

— Я никогда этого не говорил. Я сказал, что поцелую его.

— То же самое. Ты что, реально хочешь что-бы я тебя прибила?

— Это же была просто шутка.

— Ты никогда не шутишь.

— Боже, просто иди приберись.

Повсюду были одежда и кухонные принадлежности, и даже пакеты с чипсами. Кайя сердито фыркнула.

— Ты не мой муж. что-бы мне приказывать.

— Во первых, мы живем в одном доме. Во вторых, ты забыла наше соглашение?

— Я никогда не говорил, что буду делать это часто.

— Ооо, так вот как мы начали играть?

Андерсон сузил глаза, как и Кайя. Мин Джун подошел сзади и схватил Кайю за плечи.

— Хватит вам. Вы начали кричать как только мы зашли в дом. А я устал. Сегодня я проработал 14 часов.

— Тебе стоило пойти куда-нибудь получше. "Остров Розы" странное место. Большинство других приличных ресторанов не готовят ланчи(Полдники).

— Это потому, что мы только что открылись. Только со следующего года перейдем на обеды. Нам просто нужно пережить этот период. По крайней мере, нам хорошо платят.

— Но ты же не сильно и тратишь эти деньги.

Мин Джун неловко улыбнулся. Большинство американцев не особо задумывались о сбережениях. Вместо этого они создавали хорошую кредитную историю, чтобы заключать выгодные сделки по займам.

Мин Джун повернулся к Кайе.

— Но ты же тоже не особо тратишь деньги

— Я хочу купить дом, когда найду хороший вариант.

— Дом?

— Почему ты так на меня смотришь?

— Просто подумал, что мне следует чаще тебя баловать.

— Того что ты делаешь сейчас и так достаточно.

— Ух...

Андерсон вздохнул.

— Было ли ошибкой соглашаться на переезд?

Андерсон сел на диван и включил телевизор. Щелкнув несколько каналов, он наткнулся на знакомое лицо.

— О, это Хлоя. А что за шоу?

— Не узнаешь? Это переиздание "Великий Шеф". Разве ты не заметил себя на экране?

— Наблюдая за собой, я чувствую себя странно. Но на экране я выгляжу вполне неплохо.

Это было самое начало передачи. Когда Мин Джун и Кайя еще не были друзьями. В передаче Кайя продолжала высказывать одно оскорбление за другим в адрес Мин Джуна.

— Как ты вообще решился общаться со мной, учитывая как я себя вела?

— Я уважал тебя как повара.

— Невозможно. Единственное мое блюдо, которое ты видел на тот момент, было блюдо с угрем. Кроме того, ты не из тех, кто игнорирует придурков. Неужели это была любовь с первого взгляда?

Похоже, она хотела услышать конкретный ответ. Мин Джун улыбнулся и потер волосы Кайи. Кайя удовлетворенно улыбнулась, похоже, довольная безмолвным ответом.

Еще немного посмотрев телевизор, Андерсон заговорил.

— Хавьер, должно быть, сейчас чувствует себя точно также.

— Хавьер? Почему ты вспомнил его?

— У него до сих пор нет собственного блюда в меню, в то время как я и Джанет уже выбили себе место в меню.

— Ах, понятно. Поздравляю.

Довольно беззаботное поздравление. Андерсон не ответил. Он действительно ничего не ожидал с самого начала. Мин Джун крепче обнял Кайю.

— Иногда мне в голову приходит одна мысль. Я бы хотел, чтобы ты была с нами на кухне. Я многому научился у других шеф-поваров, работая с ними. И так же хочу поучиться у тебя. Увидеть твой мир кулинарии.

— А что мешает заняться этим дома?

— Мало инструментов. И иногда из-за их нехватки мне грустно.

— Боже...

Андерсон резко влез в разговор. Он выглядел раздраженным.

— Можете ли вы двое перестать вести себя так нежно передо мной?

--------------------------------------------

[1] Каннеллони — это итальянское макаронное изделие в виде трубочек диаметром примерно 2-3 см и длиной около 10 см. Есть и другое название — маникотти. Оба названия употребляются в русском языке практически с одинаковым смыслом.

[2] Готовка в вакууме — метод приготовления пищи, при котором мясо или овощи помещаются в пластиковый пакет с откачанным воздухом и медленно готовятся при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре, обычно в водяной бане.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 222. Теплое рождество.(1 часть)**

Когда люди думают про Рождество в бедной семье, им приходит на ум 2 вещи. Во-первых, идея, что у семьи Рождество будет более счастливым, чем у богатых людей. Во-вторых, идея, что они будут завидовать богатым, в то время как у них нет еды и рождественского дерева.

Все это стереотипы и при этом не самые лучшие. По крайней мере, для Кайи все было не так. Рождество, которое она провела в своей жизни, не было ни радостным, ни грустным.

Дерево было подделкой. Индейка была сухой. Даже фрукты были не такими сладкими. Но это не значит, что она была несчастна. Ее семье нравился их скромный образ жизни.

Однако это Рождество будет самым трудным из всех, которые Кайя когда-либо планировала. Это будет либо самое лучшее, либо самое худшее Рождество в ее жизни. В этот раз соберется вся ее семья. На бумаге или на словах, это могло звучать великолепно, но на самом деле все это заставляло Кайю бояться. Чем ближе было Рождество, тем больше она боялась. что все пойдет наперекосяк.

В пять часов утра, когда окна запотели от утреннего тумана, Кайя почувствовала, что просыпается. Ее размытое зрение прояснилось, и она поняла, что Мин Джун смотрит на нее с беспокойством.

— Ты в порядке? Я разбудил тебя, потому что ты ворочалась и бормотала во сне. Похоже, тебе приснился кошмар.

— Кошмар? Не уверена, могу только сказать что это был очень плохой сон.

Кайя медленно поднялась с кровати. Ее рубашка была мокрой от пота. Кайя осторожно повернулась, чтобы посмотреть на Мин Джуна.

— От меня пахнет потом, не так ли?

— Тебе ведь все таки приснился кошмар.

— Мне принять душ?

— Постарайся немного успокоиться. Ты все еще выглядишь очень измотанной. Боюсь, как бы ты не упала в обморок по пути в ванну .

Мин Джун вышел из комнаты, сказав это. Кайя смотрела на свет, струящийся через дверь и думала. Что она должна сказать, когда встретит свою семью? Как начать разговор? Что, если... они начнут ругаться? Вопросы продолжали цепляться за ее разум, заставляя ее вздыхать от беспокойства. Мин Джун вошел в комнату, когда она вздохнула в третий раз.

— Вот. Выпей воды.

— Спасибо.

Кайя с легкой улыбкой поднесла чашку ко рту. Мин Джун взял влажное полотенце и вытер лицо и шею Кайи.

— Почему ты ведешь себя так, будто я снова заболела?

— Видимо это уже вошло у меня в привычку, все таки твой иммунитет не очень силен.

— Извини. Но сейчас я здорова, поэтому сам не заболей.

— У нас есть поговорка в Корее. Если мы живы, то можем жить вместе. Если мы умираем, то можем умереть вместе.

— Иди умри в одиночестве. Я хочу прожить еще очень долго.

Мин Джун улыбнулся.

— Если я умру… Что бы ты сделала?

— Я бы просто продолжал думать о тебе. Но я бы точно не убила себя из-за тебя.

— Я не об этом спрашиваю. Ты не захочешь завести нового парня?

— А ты?

Глаза Кайи сузились, как у кошки. Мин Джун остановился, вытирая руку Кайи, и задумался. На это потребовалось время, но ответ был коротким.

— Я не смогу.

— Не сможешь?

— Ну да. Если ты кого-то по настоящему любишь, то любовь не исчезнет только потому, что этот человек мертв. Да, тебе будет одиноко, но...

Мин Джун немного почесал нос. Он почувствовал, как его лицо немного загорелось. После еще некоторого размышления он, наконец, снова заговорил.

— Возможно, я даже буду наслаждаться этим одиночеством.

— Идиот.

Кайя почти рефлекторно выругалась. Его слова заставили ее вздрогнуть от отвращения. В этот момент Кайя обняла Мин Джуна.

Кайя продолжила разговор. Ее слова были полны печали.

— Моя мама была не такой. Она не смогла вынести грусти.

— У тебя другая история. Твой отец…

— Сбежал. Сбежал из-за долгов. Вот почему я ее понимаю. Но в тоже время, я понимаю и его...

— Тогда в чем проблема?

— Осталось ли у них еще хоть что-то друг к другу? Возможно, он до сих пор иногда думает о маме. Я слышала, он так никого и не встретил. Но мама... Разве она все еще любит его?

— Кто знает. Я думаю, сначала надо думать о прощении, и лишь затем о любви. Они больше не женаты и не любовники. Может... ты снова хочешь увидеть их вместе?

Кайя так ничего и не сказала. Но Мин Джун ее понял. Большинство детей из неполных семей хотят одного. Они хотят, чтобы их родители были вместе. Им нужны любящие друг друга родители.

— Я… надеюсь, что мой отец не плохой человек. Я хочу, что бы мама держала меня за правую руку, а отец за левую. Звучит слишком по детски. да?

Мин Джун осторожно взял Кайю за руки. Он чувствовал на них маленькие шрамы и мозоли. Некоторые думали, что эти руки сильные и могущественные, но Мин Джуну они казались такими нежными.

— Кайя, мы взрослые. Я всегда возьму тебя за руки. Однако их руки… лучше оставить им самим.

Кайя не ответила, но ее руки сжались крепче. Мин Джун задумался, что она чувствовала прямо сейчас. Смирение или понимание?

----------------------------

Был канун Рождества, и "Остров Розы" решили не принимать гостей на обед. Вместо этого они нашли время, чтобы собрать весь персонал и устроить небольшую вечеринку. Они также обменялись небольшими подарками.

Мин Джун приготовил пару перчаток, а в ответ получил шарф. Шарф был не очень толстым, поскольку в Калифорнии было не слишком холодно, но Мин Джуну он нравился. Но настоящий подарок пришел позже. Рэйчел протянула всем поварам маленькую коробку и улыбнулась.

— Мне следовало бы подарить это вам на Рождество, но я не думаю, что у нас завтра будет свободное время.

— Спасибо!

Мин Джун взволнованно открыл подарок. Он имел некоторые представление о том, каким будет подарок, однако его предположения оказались ошибочны.

Это был нож. Рукоять была сделана из дерева, а лезвие - из стали, бледной, как кость. На обеих сторонах была выгравирована маленькая роза, а на стебле цветка было имя Мин Джуна. Мин Джун с удивлением посмотрел на нож. Рэйчел улыбнулась.

— Я заказала его у знакомого мастера по изготовлению ножей. К сожалению, получить этот нож могут только те, кто является су-шефом и выше. Но ножи, которые я дала остальным, тоже не такие уж плохие. Если вам нужен особенный нож... Вам нужно стараться получить повышение. Понятно?

— Понятно!

Взволнованно крикнула Майя. Она казалась счастливой, независимо от того, какой нож она в итоге получила. Мин Джун немного рассмеялся, прежде чем снова взглянуть на свой нож. На данный момент он испытывал очень знакомое чувство.

После подарков настало время украсить елку. Мин Джун почувствовал покой, когда поднял Эллу к самой верхушке дерева. Он был с людьми, которыми дорожил, в месте, где всегда мечтал работать. Мин Джун посмотрел на Эллу и улыбнулся.

— Элла, тебе весело?

— Да! Эм, дядя... Хочешь надеть это?

Элла протянула Мин Джун носок. Мин Джун улыбнулся, взяв носок в руку.

— Спасибо, Элла. Ты слишком добра.

— Хе-хе. Мама сказала, что Санта кладет подарки в носки, если ты их повесишь.

— Хочешь что бы Санта подарил тебе мамино счастье?

— Мм…

— Я хочу счастья мамы где-нибудь, кроме носка, а в носке мне нужны конфеты, шоколад, желе и… кукла.

— Не волнуйся, Санта подарит тебе все это.

— Не могу дождаться.

Элла радостно улыбнулась. Мин Джун похлопал девушку по голове и огляделся. Его взгляд остановился на Хавьере. В этом соревновании он так и не смог включить собственное блюдо в меню.

Все бы ничего, но Хавьер был единственным, кто потерпел неудачу. Мин Джун не мог представить, насколько он разочарован прямо сейчас.

Мин Джун подошел к Хавьеру после долгих колебаний. Он не хотел сейчас говорить с ним о готовке, но он казался таким подавленным. Был шанс, что Хавьер совершит ошибку, готовя в таком подавленном состоянии.

— Хавьер.

— Мм? Ах, Мин Джун.

Хавьер улыбнулся. Но его глаза совсем не улыбались. Мин Джун крепко схватил Хавьера за плечи.

— Даже если бегун начал забег самым первым, это не значит что он и финиширует первым. Не волнуйся слишком сильно. Я верю в тебя. Ты хороший повар.

— Ты пытаешься заставить меня почувствовать себя лучше?

— Извини, если тебе кажется, что я лезу не в свое дело.

— Нет, спасибо. Мне нужно было это услышать.

— В конце концов, мы друзья. Так что, пожалуйста, подбодри меня, если я когда-нибудь сдамся. Хорошо?

Глаза Хавьера немного дрожали. Он говорил гораздо спокойнее, чем раньше.

— Да, мы друзья.

— А может ты подбодришь меня сейчас? Завтра меня ждет очень трудный день.

— Ах, твои тесть и теща?

— Я еще даже не женат, помнишь?

— Но суть то одна. Они и будут твоим самым большим испытанием.

— Ага. Я готовлю пищу для самого важного момента в чьей-то жизни. Я действительно счастлив, но также, я очень напуган.

Мин Джун вспотел. Было очевидно, насколько он нервничал. Хавьер улыбнулся.

— Я знаю что ты за повар Мин Джун и также представляю что ты за человек, поэтому уверен что у тебя все получится.

Самое тяжелое испытание. На этот раз на кону был чей-то особенный момент. Он хотел приготовить еду, которая смогла бы смыть всю семейную боль. Он хотел подарить им момент, который не купить за все деньги мира.

Единственное, что он мог для этого сделать, это готовка. Единственный подарок, который он мог им подарить, это еда которую он приготовил своими руками.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Уведомление от переводчика**

Так, сразу поясню, возникли проблемы с добавление главы, она просто не добавляется и сайт попросту виснет, придется ждать пока исправят(хотя возможно это у меня инет просел)

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 223. Теплое рождество.(2 часть)**

Кайя вообще очень чувствительный человек. Раньше она думала, что это отчасти из-за того, что она выросла в бедном рыночном районе, но само по себе это не было хорошим оправданием.

Поэтому Кайя пришла к единственному выводу. Она просто родилась такой. У нее с самого начала была такая личность. Затем она спросила себя: от кого она унаследовала это?

Это была не Грейс. Грейс была больше похожа на медведя, а Кайя была чем-то похожа на волка. Злоба была другого вида. Тогда... от кого? Был только один ответ.

— Я знала это.

Кайя наконец нашла ответ, заметив, как Брюс смотрит на всех вокруг себя. Она очень похожа на своего отца. Начиная от взгляда на проходящих мимо людей, до напряженного взгляда при попытке скрыть нервозность.

— Ты боишься?

— Нет, я не… о, ты же не поверишь мне, правда? Что ты хочешь? Чтобы я выглядел увереннее? Или более честным?

— Ты уже ответил на этот вопрос.

— И то правда.

Брюс кивнул с легким вздохом. Кайя улыбнулась.

— Я, должно быть, унаследовала свой идиотизм от тебя.

— Я хотел бы кое-что сказать об этом, но пока воздержусь.

Слишком многое случилось, чтобы они снова начали вести себя как нормальные отец и дочь. Кайя понимала Брюса, но ей не нравилось, что он вел себя как грешник.

— Тебя не было, когда ты был нам нужен больше всего. Я понимаю почему, но я думаю, что ты все еще виноват, что покинул нас. Но…

Кайя замолчала. Она думала, что сможет сказать это уверенно, так почему же она колебалась? Она отвернулась, чтобы посмотреть на что-то еще, продолжая дрожащим голосом.

— В любом случае, перестань вести себя как грешник. Я говорю это не ради тебя. Просто неприятно находиться рядом с тобой, когда ты такой. Пожалуйста… Отец.

Кайя еще только думала говорить ли последнее слово, но в итоге оно вышло еще до того, как она смогла принять решение. Брюс посмотрел на Кайю с благодарностью, и Кайя изо всех сил старалась не обращать внимания на этот взгляд.

— Ты назвала меня отцом…

— Это вышло само по себе. Так что не будь таким счастливым. Я никогда не говорила тебе быть счастливым.

— Конечно-конечно.

Брюс изо всех сил старался снова напрячься, но невозможно было скрыть его улыбку. Только тогда Кайя сообразила, что несмотря ни на что, она все еще любила своего отца.

Не то чтобы она хорошо знала Брюса. Возможно, его история была фальшивкой. Но даже тогда она хотела ему верить. Она хотела отцовской любви.

Думая об этом, ей казалось что она сходит с ума. Она никогда в жизни не видела отца. Она думала, что сможет показать ему средний палец с широкой улыбкой на лице. Она думала, что сможет сказать: «Ну ладно», когда услышит новость о смерти своего отца. Но это было невозможно.

Не потому, что они были связаны кровью. Не потому, что Кайя была слабой. Все было просто. Кайя хотела счастливого конца своей жизни. Она хотела, чтобы ее семья была вместе. Вот и все.

— Она очень зла.

— Я знаю...

— Не жди легкого прощения. Но и не бойся слишком сильно, она не взяла с собой пистолет.

— Ха, уже радует.

Брюс попытался выглядеть спокойным, но Кайя не могла не заметить, как сильно он дрожал. Она даже почувствовала некоторое удовлетворение, когда взглянула на это. Это было то, что она хотела увидеть. Он ничего хорошего не сделал. Видеть его уверенным в себе сердило ее.

Сразу после этого разговор прекратился. Брюс в волнении смотрел на проходящую мимо толпу. Он, наверное, забыл даже о поддержании разговора.

Но по иронии судьбы, Кайя действительно почувствовала облегчение, глядя на Брюса в таком виде. Если бы он действительно не заботился о ней или ее матери, он бы не нервничал так сильно. Было так... эмоционально смотреть на него. Это было действительно приятно.

— Оказывается у меня очень жестокий образ мышления.

Понимание этого ее сильно разозлило, но к счастью, ей не пришлось долго обдумывать эту мысль. В конце концов, Грейс появилась. Брюс нервно открыл рот, когда Грейс двинулась вперед.

Грейс, мы так давно не…

Он не успел закончить. Кулак прошел прямо по его животу, и Брюс рухнул на пол, задыхаясь. Грейс закричала с очень сильным английским акцентом.

— Гребаный ублюдок!

Кайя ухмыльнулась.

------------------------------

— Шеф! Они здесь!

Взволнованно прошептала Майя. Мин Джун повернулся, чтобы посмотреть в зал. Его глаза встретились с глазами Кайи, и он немедленно повернулсяк своему рабочему меесту. Майя задал ему вопрос печальным голосом.

— И все?

— А чего еще ты ожидала от меня? Что бы я прыгал от счастья?

— Нет, но… Это было так сухо. Я думала вы будете более взволнованным.

—Мне нужно постараться изо всех сил сегодня. Я не могу все испортить из-за волнения. Кстати, ты тоже сегодня должна быть максимально сосредоточена на работе.

— Я знаю. Тебе нужно перестать читать мне лекции об этом.

Майя надула губы, и Мин Джун только вздохнул.

— Вон там морковь засахаренная в соке юдзу[1]. Они как следует затвердели?

— Конечно. Просто… а?

— Разве ты не знаешь, что покрытие не прилипает, если они затвердевают так быстро? Тебе нужно сосредоточиться.

— Да...

Мин Джун снова взглянул на стол Кайи. Это был момент для празднования, но Брюс выглядел почти мертвым, а Грейс выглядела так, как будто она горит. Но Мин Джун не волновался.

Он был уверен, что еда с "Острова Розы" успокоит их обоих. Он был уверен, что семья обретет покой. В конце концов, еда была почти волшебной.

— Сегодня я буду играть роль Гендальфа.

Сегодня магия имела решающее значение. До сегодня, Мин Джун никогда не был более благодарен за то, что отвечал за молекулярную кухню. Молекулярная кухня всегда была частью всех блюд, а это означало, что Мин Джун приложил руку почти ко всему.

Он мог видеть бесчисленные баллы по каждому блюду, но единственное, на чем он мог действительно сосредоточиться, это проверка готовности индейки и остывающее желе рядом с ним.

Но больше всего его, конечно, волновал десерт. Мин Джун повернулся к Майе.

— Не бери то, что я приготовила для стола Кайи хорошо?

— Я знаю, не волнуйтесь.

Мин Джун начал посещать столы которые заказали десерт, вместе со своим чайником для варенья. Он завел несколько разговоров, поливая десерты вареньем.

— Как еда?

Хм? Шеф Мин Джун! Что вы здесь делаете?

— Я решил подать вам особенный чай. Не могли бы вы раскрыть гранат?

— Ох, но он слишком красиво выглядит...

Покупатель неохотно раскрыл конфету, и тут показались гранатовый порошок и желе. Все посетители весело рассмеялись.

— Это так мило. Шеф-повар Рэйчел умеет придумать что-то такое милое и девчачье.

— К несчастью для шеф-повара Рэйчел, это я придумал блюдо. Мужчинам тоже иногда нужно проявлять немного женственности при создании произведений искусства.

— Вы только что назвали себя художником?

Мин Джун улыбнулся шутке и налил. Заказчик на секунду растерялся. Почему он заливал блюдо чаем? Но когда варенье попало в мороженое и выпустило пар, посетительница поняла, почему. В результате получился такой сладкий и очаровательный запах.

— Вау!!

— Попробуйте.

Посетитель быстро взяли свои ложки. Леденцы, мороженое, джем и желе, все это поместилось на ложку.

Как только эта комбинация попала им в рот, они уже не могли ничего сказать. Взрывной вкуса граната просто лишил их дара речи. Все, что они могли сделать, это пребывать в полнейшем блаженстве.

— Это сделал Мин Джун, а не Рэйчел?

Что бы добраться до "Острова Розы", нужно было потратить приличное количество денег. Вот почему многие столы здесь были заполнены гурманами и критиками. Людьми, которые не колеблясь, потратят большие деньги на еду.

Вот почему они точно поняли, насколько продвинутым было это блюдо. Это было чувственно, революционно и так ново.

— Неужели Рэйчел так хороша в роли учителя? Или же…

Многие думали об этом, но никто не осмеливался говорить об этом. Сбросив эту огромную десертную бомбу на остальные столы, Мин Джун наконец направился к столу, который оставил напоследок. Кайя посмотрела на Мин Джуна с улыбкой.

— Ты здесь.

— Поздравляю всех вас с тем, что вы наконец воссоединились. Как еда?

— Это было хорошо. Но не могу сказать, что мне понравилось, когда пришлось есть вместе с этим человеком.

Сказав это, Грейс взглянула на Брюса. Мин Джун горько улыбнулся. Он чувствовал атмосферу за столом Кайи даже на кухне. На самом деле это было неизбежно. Они просто не могли улыбаться друг другу после всего пережитого.

— Я хотел что-нибудь сделать для вас, но единственное, что я действительно мог сделать, это просто готовить. Итак, я кое-что приготовил для вас. Я не могу полностью решить вашу проблему, но я могу сгладить ее острые углы.

Мин Джун сказал это, ставя десерт на стол. Он отличался от тех, что были на других столах. На ириске было написано слово «трудности». Грейс с раздражением задала вопрос Мин Джуну.

— Хочешь, что бы я проглотила невзгоды?

— Нет, сломай это. Возьми вилку и просто разбей ее.

Грейс поколебалась, прежде чем поднять вилку. Казалось, она немного рассердилась, увидев это слово. Она разбила конфету с большей силой, чем ожидал Минджун, и ириска раскололась по всей тарелке. И… новое слово открылось изнутри. Джемма читала это с глупым взглядом.

— Счас… тье…?

Трудности прошли.

После всего плохого, всегда идет хорошее.

-----------------------------------

[1] Юдзу — фруктовое растение рода Цитрус, распространённое в Юго-Восточной Азии. Является гибридом мандарина и лимона. Внешне напоминает маленький грейпфрут с неровной кожицей, может быть зелёного или желтого цвета, в зависимости от степени зрелости. У юдзу сильный цитрусовый запах.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 224. Теплое рождество.(3 часть)**

Конечно, нельзя было сказать, что атмосфера вокруг стола сразу стала лучше. Однако появилась некоторая передышка. В конце концов, Грейс удалось улыбнуться. Она посмотрела на Мин Джуна благодарными глазами, прежде чем повернуться и улыбнуться Кайе.

— Какой у тебя противный парень, Кайя.

— Вот на что я попалась. В конце концов, я тоже противная.

— Разве ты раньше не говорила, что тебе нравится его зрелая сторона?

Мин Джун разочарованно посмотрел на Кайю. Кайя просто позвала его рукой с улыбкой. Когда он нервно шагнул вперед, Кайя схватила его обе щеки руками.

То, что произошло потом, было неожиданно для него. Кайя притянула его к себе, и после этого Мин Джун отшатнулся, покраснев. Все посетители смотрели на него с улыбкой на лицах. Мин Джун крикнул Кайе так тихо, как только мог.

— Что ты делаешь?! Я же на работе!

— А разве это не захватывающе - заниматься такими вещами там, где нельзя?

— Для тебя, да, но я...

— Теперь ты меня смущаешь. Перестань вести себя как маленький ребенок.

— В прошлый раз ты просила меня об обратном, и...

— Ц-ц, ты уже взрослый, перестань так серьезно относиться к ребячеству.

Кайя довольно сильно ответила на все, что говорил Мин Джун. Мин Джун только секунду посмотрел на Кайю, прежде чем сдаться.

— На вкус он был как гранат, не так ли?

Мин Джун сначала не понял о чем она спросила, на когда он немного облизнул свои губы он сразу же все понял. Мин Джун покраснел еще больше. Для него, азиата, это было немыслимо. Делать что-то подобное перед взрослыми…

— Американская душа, да... Как шокирующе.

К счастью, Грейс и Брюс, похоже, не возражали. На самом деле Джемма выглядела нервной. К этому моменту она должна была учиться в старшей школе. Ее чувства, должно быть, сейчас сходят с ума.

— Я никогда не думала, что все будет так.

Это было немного неожиданно, но, по крайней мере, общее настроение за столом улучшилось. Мин Джун повернулся к Джемме.

— Тебе понравилась еда, Джемма?

— Д-да. Э-это было так же хорошо, как у сестры.

— О, тогда будем считать, что я сделал что-то совершенно потрясающее.

Джемма попыталась улыбнулась. Ее дрожащие губы не позволили ей улыбнуться полностью, но для Мин Джуна не было более яркой улыбки, чем эта.

Существует стереотип о богатых и бедных. Богатые люди живут лишь подобием жизни, у них полно удовольствий но жизнь их скучна. А бедняки находят счастье даже в самых незначительных вещах. Нельзя сказать что это полностью неправда, но все же.

Бедным людям трудно найти счастье ни в чем. Хлыст может заставить лошадь бежать, но он также может заставить лошадь просто сдаться. Жизнь только с кнутом и без моркови. Насколько это была хорошая жизнь?

"Хотя, полагаю, в их жизни была морковь."

Возможно, сама семья могла быть для них движущей силой. Конечно, иногда они могли быть мертвым грузом друг для друга, но в то же время они были мотиваторами друг для друга. Мин Джун посмотрел на Грейс.

— Вы потрясающая, Грейс.

— Хм? Что за неожиданный комплимент?

— Я просто подумал... Наверное, в вашею ситуации было тяжело растить таких прекрасных дочерей.

Грейс тупо посмотрела на него. Ее глаза начали краснеть, когда она вспомнила о прошлом. Брюс протянул руку, чтобы попытаться погладить ее, но вздрогнул на полпути и сдался. Возможно, он думал, что он не достоин даже такого поступка. Чуть позже Грейс успокоилась и посмотрела на Мин Джуна с улыбкой.

— Извини, просто ты так внезапно сказал это.

Ее муж... хотя вряд ли он сейчас таковым считался. Появился через двадцать лет и сказал, что наконец добился успеха. Причина, по которой он сбежал, была проста. Когда его бизнес обанкротился, на него обрушились долги, и в результате ему пришлось сбежать от семьи.

Она все это знала. Но ей было все равно. Она не хотела любить бегущего человека.

Но он вернулся с плодом, называемым успехом, в своих руках. Он отличался от прежнего. Он мог легко вернуть им мир и покой. Но это беспокоило Грейс. Она говорила дрожащим голосом.

— Брюс. Признаю, ты добились успеха. Ты, наверное, можете сделать для Кайи больше, чем я для нее. Я всегда заставляла Кайю идти рядом со мной, но ты легко можешь увести ее туда, куда я не смогу.

— Мама!

Кайя посмотрела на Грейс. Но Грейс не смотрела Кайе в глаза. Мысль о том, что она была матерью, которая ничем не могла помочь своей дочери и так приносила ей боль. Но мысль о том, что Брюс, тот, кто не появлялся в течение 20 лет, мог быть более лучшим родителем, чем она… Заставляла ее страдать.

В этот момент Брюс открыл рот.

— Грейс, я даже не думал о таких вещах.

— Думать об этом совершенно естественно.

— Нет, это совсем не так. Да, теперь я богат. Я мог бы купить Кайе дом и машину. Но что бы я ни делал для нее, я никогда не смогу занять твое место в ее сердце.

Грейс не могла ответить. Она не была полностью убеждена. Кайя тоже открыла рот. С сегодняшним макияжем она выглядела как уличный бандит, но слова ее были невероятно мягкими.

— Мама, ты помнишь тот итальянский ресторан на рынке?

— Припоминаю. Шеф-повар всегда говорил, что он итальянец, а оказался финн. Проклятые мошенники.

— Еда тоже была плохой, макароны были чертовски раздуты. К тому же помидоры были не самые свежие, а тесто для пиццы было почти как багет.

— Все так, но почему ты так неожиданно вспомнила об этом?

— Я скучаю по нему.

Кайя улыбнулась. Ее взгляд переместился на шею Грейс. К ее прошлому.

— Я помню, как мне понравился тот момент, когда я пошла в тот ресторан после работы. Я сейчас хожу в самые разные роскошные рестораны, но... мне все еще не хватает того вкуса. Я буду скучать по нему, несмотря ни на что. Ты тоже был там со мной, а отец нет. Поэтому хватит думать о таких вещах. Пожалуйста...

Джемма легко обняла Кайю. Она тоже казалась довольно грустной. Грейс посмотрела на Кайю сложным взглядом.

— Мне жаль.

Мин Джун не знал, что делать в этой ситуации. Это было грустно? Или трогательно? В любом случае, это был шаг, который семья должна была сделать вместе. Но, что еще более важно, нужно было обслуживать и других клиентов.

Он хотел быть рядом с ними, но ему нужно было быть на кухне.

Единственное, что он мог сделать, это пожелать их счастья. Мин Джун направился к следующему столу. Он улыбнулся с чайником в руке.

— Вам понравилось ваше блюдо?

------------------------------------------

Естественно, семья не станет сразу же дружной после одного ужина. Им все еще нужно время. Хотя было приятно, что вечер окончился на хорошей ноте. Когда Кайя отвела Грейс и Джемму в их отель, Грейс заговорила.

— Тебе нужно встретить хорошего человека. Я не хочу, чтобы ты страдал так же, как страдала я.

— Мин Джун хороший человек и ты это знаешь.

— Ну, да. Я говорю о следующем.

— Почему ты говоришь так, будто я собираюсь расстаться?

— Было бы хорошо, если бы вы остались вместе навсегда. Но ведь люди твоего возраста очень редко остаются верны одному человеку, понимаешь?

— Я выйду за него замуж. Или просто буду холостячкой. Так что не говори так.

— Конечно-конечно.

Грейс улыбнулась. Когда Кайя недовольно посмотрела на нее, Джемма улыбнулась.

— Я бы хотел видеть вас двоих вместе.

— Не волнуйся. Это будет скоро. У нас даже будет ребенок. Я даже выбрал имя. Мальчик будет Арнольдом, а дочь... Ах, как же это было?

— И скольких вы планируете?

— Двоих. иначе будет очень трудно и в плане работы, и в плане воспитания детей.

— Похоже вы уже мысленно женаты.

Грейс недоверчиво посмотрела на Кайю. Кайя улыбнулась. В тот момент Грейс могла только согласиться с мыслью, что любовь делает человека красивее. В Кайе не было ничего, что не выглядело бы красиво прямо сейчас. Грейс вздохнула.

— Я не знаю, почему ты стал вторым по красоте шеф-поваром на том шоу. Ты выглядишь намного лучше, чем эта девочка Хлоя.

— Мама Хлои, вероятно, не согласится с тобой. Но не беспокойся об этом. Кого волнуют рейтинги? Мин Джун думает, что я самая красивая, и этого достаточно.

— Правда?

— Конечно.

— Тебе нужно быть осторожной. Трудно всегда показывать свою красивую сторону, когда вы живете вместе. Вы ведь перед ним не отрыгиваете и не пукаете?

— Нет! Вроде...

Поначалу Кайя ответила уверенно, но потом потеряла уверенность в своих словах. Грейс вздохнула. Девушка была зрелой, но в ней была очень детская сторона. Это ее волновало. Когда они прибыли, Грейс в последний раз взглянула на Кайю.

— Я ведь могу полностью довериться тебе?

— Конечно. Не волнуйся.

Однако, возвращаясь домой, Кайя начала думать о множестве вещей. Брак. Дети. Все казалось таким нереальным. Но когда-нибудь в будущем это станет реальностью. Когда она вернулась, она заметила, что Мин Джун только что вернулся домой. Андерсон высадил Мин Джуна и ушел, не сказав ни слова. Кайя с удивлением задала вопрос Мин Джуну.

— Куда он пошел?

— Сказал, что у него что-то есть.

— Он делает это из-за нас?

— Я сказал ему, что в этом нет необходимости. Но похоже, что у него действительно что-то есть.

— Странно. Вряд ли у него еще есть друзья. Не знаешь?

— Как будто у меня была возможность спросить.

Мин Джун обеспокоенно улыбнулся. Кайя на мгновение подумала о возможном человеке, прежде чем улыбнуться и толкнуть Мин Джуна в спину.

— Плевать. Побыть вдвоем тоже неплохо. Пойдем, а то холодно.

Чуть позже они устроились в постели друг с другом под одеялом. Телевизор с другой стороны показывал передачу. Ведущий был тем, кого Мин Джун видел несколько раз на Острове Розы.

— Как твоя мама?

— Она в порядке. Она не такая уж слабая. Не о чем беспокоиться.

— А ты?

— Кто знает... В голове слишком много мыслей.

Кайя сказала это, заглянув в сумку, а затем вытащила оттуда красный носок. Мин Джун улыбнулся.

— В этом носке находится мой подарок?

— Нет.

— Тогда зачем ты его вытащила? Я думал ты не веришь в Санту.

— Он для кое-чего другого... Ну, раз Андерсона здесь нет, думаю, в этом нет необходимости.

Мин Джун непонимающе посмотрел на нее. Вместо прямого ответа Кайя сказала кое-что еще.

— Глядя на своих родителей, я задумалась. Как мне не уподобиться им? Как мне достичь отношений, в которых мы действительно любим друг друга?

— И как? Нашла ответ?

— Ну да. Нам просто нужно доверять друг другу. Это все. Но...

В конце Кайя приложила немного силы к своему голосу.

— Я не думаю, что мы действительно доверяем друг другу.

— Почему?

— Есть вещь, которую мы еще не сделали.

Мин Джун толком ничего не понял. Из-за работы они и правда мало что сделали вместе. Но вскоре Мин Джун посмотрел на Кайю с шокированным лицом. Кайя обернулась и смущенно посмотрела на дверь.

— Этот носок… Я купил его, чтобы повесить на дверь.

Мин Джун окончательно убедился в правоте своих мыслей. Кайя открыла рот.

— Могу я...

В ее словах было много смысла, но они были полностью понятны. Мин Джун кивнул. Кайя немного постояла, но вскоре подошла к двери.

Носок повесили на обратную строну и закрыли дверь.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 225. Иногда друг, иногда враг.(1 часть)**

Утро был довольно холодным. Андерсон украдкой заглянул в окно квартиры из сада. Комната Мин Джуна и Кайи не освещена. Следует ли ему идти тихо, что бы не беспокоить их? Или войти, зная, что вряд ли они проснутся от небольшого шума?

Андерсон вошел в дом еще до того, как успел полностью принять решение. Это был утомительный день. Он думал, что все будет проще, если ресторан решит пропустить обед, но это было совсем не так. Но опять же, они все равно в конечном итоге занимались чем-то во время обеда. Андерсон включил свет в гостиной и бессознательно пробормотал вслух.

— Они такие скучные даже на Рождество. Даже не...

Андерсон остановился. Он увидел кое-что странное. Андерсон несколько раз моргнул, прежде чем потер глаза. Просто воображение? Нет. Это действительно был носок, свисающий с их двери. Красный носок. Через минуту Андерсон тихонько рассмеялся.

----------------------------

Мин Джун никогда так сильно не хотел, чтобы утро наступило, как сегодня. В то же время это был первый раз, когда у него было такое прекрасное утро. Кровати Мин Джуна и Кайи были соединены вместе, что делало ее похожей на кровать "Королевского размера", а их голубые и розовые одеяла плавно сливались вместе, чтобы выглядеть как единое целое.

Мин Джун накинул одеяло на грудь. Он обнаружил, что Кайя хмурится из-за всего света. Она уткнулась лицом в грудь Мин Джуна. Несколько бессвязных бормотаний вырвались из ее рта.

— Слишком ярко?

— Ммммммм.

— Да уж. Каким-то образом я могу понять что ты говоришь.

Кайя с улыбкой закрыла лицо. Она ненадолго зажмурилась, прежде чем обернуться с усталым лицом. Мин Джун улыбнулся.

— Тебе действительно плевать на то, как ты выглядишь пере до мной, верно?

— Мня некода и не волновалоо...(это не ошибка написания, просто в тексте так и написано)

— О, ты уже научилась говорить. Поздравляю. Десять очков Гриффиндору.

Кайя крепче обняла Мин Джуна и начала боромтать себе под нос.

— Я убью тебя, если ты меня обманешь.

— Ты так ясно говоришь такие вещи, что мне даже не по себе.

Минджун вздохнул, прежде чем взять свой телефон. В этот момент Кайя слегка укусила его за локоть. Мин Джун нахмурился.

— Что ты делаешь?

— Ты действительно хочешь заниматься своим телефоном, когда я рядом с тобой?

— Но ты делаешь это все время.

— Но не в постели же.

— Это потому, что это было в первы... Подожди. Мы уже несколько раз ложились на кровать.

Мин Джун начал считать количество раз на своих пальцах. Но на этот раз Кайя укусила тот палец, которым считал Мин Джун.

— Ладно ладно. Отпусти уже мой палец. Не могу поверить, что моя девушка за одну ночь превратилась в собаку.

Кайя, нахмурившись, отпустила.

— Ты издеваешься надо мной?

— А что еще я мог подумать? Особенно после этого?

Мин Джун сказал это, подняв на нее залитый слюной палец. Кайя ответила с гордым лицом.

— Мой язык тоже страдает, не знал? Ты слишком соленый.

— Эх, теперь мне нужно вставать с постели, чтобы помыться. Я пойду в душ. Пойдешь первая или после меня?

— У меня все в порядке. Сначала мне нужно одеться.

Кайя заговорила, снова накрывшись одеялом. Теперь она полностью проснулась. Мин Джун тихо посмотрел на нее, а затем внезапно атаковал мокрым пальцем. Кайя вскрикнула от удивления.

— Ты с ума сошел?!

— Просто возвращаю должок.

— Я буду защищаться твоим одеялом!

— Я все равно планировал его сегодня постирать.

— Ты!

Мин Джун направился в ванную с улыбкой на лице, оставив за собой разгневанную Кайю.

Как только он закончил принимать душ, он обнаружил, что Кайя стоит прямо перед дверью. Она посмотрела на него с жаждой мести в глазах.

— Позже ты пожалеешь об этом.

— А почему не сейчас?

— После того, как я умоюсь... я покажу тебе ад.

Кайя зашла в ванную сказав это. Мин Джун секунду смотрел на закрытые двери, затем, пожав плечами, направился в гостиную. Он обнаружил, что Андерсон читает газету с чашкой кофе, скрестив ноги.

— Пытаешься выглядеть как английский джентльмен или что-то в этом роде?

— Газета сегодня скучная. Ничего такого, на что я рассчитывал.

— А на что ты рассчитывал?

— Шок. Что-то вроде… Что означает рождественский носок на двери Мин Джуна и Кайи? Было бы неплохо поговорить на эту тему. Просто в последнее время в ресторане не так много интересных тем для разговора.

— Я понял, остановись.

Мин Джун снял носок с покрасневшим лицом. Они повесили его туда, надеясь, что Андерсон заметит это, но Мин Джун совсем не понимал, насколько это будет неловко. Мин Джун заметил, что носок стал тяжелее, чем раньше. Там что-то было.

— Ты что-то сюда положил?

— А есть еще кто-то на уме? Санта?

Мин Джун достал из носка небольшую коробку. На ней были выгравированы китайские иероглифы. Мин Джун с подозрением посмотрел на Андерсона.

— Что это?

— Лекарство от моих родителей. Говорят, что оно хорошо для парней.

— И ты так просто его мне отдашь?

— Не нравится?

— Я никогда этого не говорил.

Мин Джун с улыбкой положил подарок в карман. Андерсон ухмыльнулся.

— Итак, как прошла ночь? Весело?

— Очень.

— Отлично. С Рождеством.

— С Рождеством.

После неожиданного рождественского поздравления Мин Джун тихонько рассмеялся, глядя на свой палец.

— Ты так счастлив?

— Нет. Это просто... Это действительно забавно, этот разговор.

— Вы что, смеялись надо мной?

К разговору присоединилось глубокое рычание. Это была Кайя. Она пристально смотрела на них, накидывая на голову полотенце. Андерсон немного побледнел.

— Я же говорил тебе сушить волосы в ванной. Ради бога, хотя бы просуши их в комнате. Ты пытаешься навести беспорядок в гостиной?

— Перестань быть таким драматичным. Почему ты так болезненно относишься к таким незначительным вещам?

— Это называется соблюдением гигиены.

— Мин Джун, я грязная?

— Иногда?

Мин Джун взглянул на свой палец и быстро отвернулся с чувством вины. Кайя посмотрела на Мин Джуна как на предателя.

— Ты хочешь сказать, что у меня грязная слюна?

— Это не так, но я же не могу мыть ей руки.

— Тогда почему ты меня целуешь? Ты просто терпишь мою слюну?

Тут же вмешался Андерсон.

— Просто приготовь этот чертов завтрак. Ты ведь отвечаешь за это сегодня, не так ли?

— Это только для Мин Джуна. Я не готовлю для тебя завтрак.

— Именно об этом я и говорю. Перестань портить мое рождественское утро.

— Так раздражает. Надеюсь, ты прольешь на себя кофе. Дебил.

Кайя с раздраженным лицом прошла на кухню. Почему ее сердитое «я» показалось Мин Джуну таким красивым? Он действительно не знал. После того, как она ушла, Мин Джун с улыбкой повернулся к Андерсону.

— На рассвете тебя здесь не было. Где ты был?

— Меня просто не было.

— Не хочешь говорить? Ну ладно. Я поеду к Кайе.

Мин Джун остановился, сделав несколько шагов.

— Парень или девушка?

Андерсон перелистнул страницу газеты. Абсолютное молчание. Мин Джун почесал затылок перед тем, как пройти на кухню. Как только он нашел там Кайю, он обнял ее сзади. Кайя в ответ удивленно вздрогнула.

— Ах, ты меня удивил. Что ты здесь делаешь?

— Это мне надо спрашивать. Чему ты так удивилась? Ты сделала что-то странное?

— Конечно, нет. Все хорошо. Просто уйди.

— Ты все еще злишься?

— Нет. Так что просто уходи. Я разозлюсь, если ты этого не сделаешь.

Кайя посмотрела на Мин Джуна прищуренными глазами. Мин Джун выглядел почти обиженным.

— Андерсон не хочет со мной разговаривать. Куда мне идти, если и ты не хочешь разговаривать?

— Тогда садись за стол. А я продолжу готовку.

— Хорошо.

Было немного странно, что она была так увлечена готовкой сегодня, но Мин Джун не возражал. Он просто подумал, что сегодня она хочет готовить.

Через некоторое время Кайя вынесла блюдо из кухни. Это была простая еда. Буррито.

— Их три. Ты сделали одно для Андерсона?

— Что? Не то чтобы я никогда для него не готовила.

— Ну, я думал, ты не собираешься ему готовить после того, как рассердилась на него.

— Эй, Андерсон, иди сюда. Я приготовила буррито.

Из гостиной раздался шелест бумаги, и вскоре на кухню вошел Андерсон.

— Я только что поел фруктов.

— Просто заткнись и ешь. Ты не уважаешь работу шеф-повара?

Андерсон, нахмурившись, сел. В этот момент лицо Мин Джуна стало довольно странным. Сыр, говядина и лук были довольно вкусными, но...

Кхм! Что, черт возьми, в этом буррито? Что ты положила в него?

Мин Джун выплюнул буррито. Его глаза наполнились слезами. Кайя посмотрела на него с ухмылкой.

— Я же сказала что устрою тебе ад.

"Мне следовало сначала посмотреть на на описание системы."

Он никогда не думал, что привычка может выйти боком. Мин Джун посмотрел на экран перед собой.

[Вы съели буррито с хабанеро!] [Ваш вкус временно упал из-за паралича!]

-------------------------------

— Она действительно положила туда столько хабанеро?

— Ага. Сейчас мне лучше, но некоторое время я действительно не мог ничего почувствовать.

— Я думала, ты ладишь со специями.

— Это была не специя… Это была просто боль.

— Интересно, какой женой она станет в будущем.

— Если начну задумывать над этим, то уйду в депрессию.

Мин Джун с грустью опустил голову. Майя засмеялась. В этот момент вошел Хавьер с озабоченным выражением лица.

— Эй, вы слышали новости?

— Что? Какие новости?

— О нас есть запись в блоге одного едока. Но... просто посмотрите сами.

Увидев выражение лица Хавьера, Мин Джун немного обеспокоился. Хавьер обычно старался смотреть на все позитивно. Чтобы он выглядел вот так...

— Покажи.

Хавьер передал телефон. Мин Джун начал читать, не говоря ни слова.

#Остров розы. Не вся еда здесь от Рэйчел Роуз.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 226. Иногда друг, иногда враг.(2 часть)**

Все в мире теряет свою ценность, если становится слишком обычным. Если бы на улицах повсюду валялись бриллианты, кто вообще мог бы считать их драгоценным товаром?

Говоря все это, я хочу похвалить "Остров Розы". Это действительно особенное место, даже несмотря на десятки филиалов.

И самая вероятная причина скорее всего в том, что Рэйчел Роуз приложила немало усилий для воспитания своих учеников. В конце концов, каждого шеф-повара каждого филиала она обучила сама. Она не только отличный повар, но и прекрасный педагог. Никто не сможет этого отрицать.

Причина, по которой я отметил, что «не все блюда приготовлены Рэйчел», на самом деле довольно проста. Вчера, в канун Рождества, я был на "Острове Розы". Официант сказал мне, что три блюда были приготовлены другими шеф-поварами.

Если честно, то блюда были идеальные. Если бы мне никто не сказал, я бы подумал: «Как и ожидалось от Рэйчел Роуз».

Я благодарен официанту, который не дал мне подумать о такой глупости, но в то же время я немного сожалею. Мои воспоминания о том дне были бы прекрасны, если бы я не знал этот факт. Мне приходилось наслаждаться едой шеф-повара с сомнением в голове, и это портило впечатление от еды. Кто-то может сказать мне, что это потому, что я слишком привязан к прошлому, ресторану из того времени, но... Неужели я ошибаюсь, думая, что еда здесь будет приготовлена самой Рейчел?

Конечно, я вовсе не думаю о том, чтобы раздувать из мухи слона. Если бы я это сделал, все очень быстро вышло бы из-под контроля. Я просто хочу задать вопрос шеф-повару Рэйчел. Если вы действительно думали о покупателях, разве нельзя было приготовить все блюда самостоятельно? В конце концов, нам нужны не блюда от ваших учеников, а от вас.

— Не знаю что и думать.

Мин Джун нахмурился. Он бы не ощутил этого раздражения, если бы был оскорблен именно он. Но блогер напал не на него, а на Рэйчел.

Пикси Голдинг: Я удивлена, что этот чувак Джаспер вообще пользуется авторитетом в сети. Как может человек, имеющий кулинарный опыт, даже сказать что-то подобное? Он думает, что во всех ресторанах шеф-повар готовит буквально все блюда?

└ Авраам Данкин: А что в этом такого? Я не знаю насчет других ресторанов но если бы человек приехал на "Остров Розы" в Венеции, он хотел бы попробовать блюдо от Рэйчел Роуз.

└ Пикси Голдинг: @Авраам Данкин, думаешь из-за желаний клиента можно игнорировать обычный устрой ресторанов?

└ Абрахам Данкин: @Пикси Голдинг, Они обслуживают клиентов не для своего удовольствия, а для удовольствия клиента.

└ Дэниел Хорнс: @Авраам Данкин Ресторан - это страна. Шеф-повар - король. Работа шеф-повара - не выходить на поле боя, а выбирать хороших генералов и помогать им становиться лучше. Они не должны сами создавать все стратегии.

Джозеф Муди: Я думаю, он просто критикует "Остров Розы", чтобы привлечь внимание. Это наверняка станет скандалом.

└ Оберин Мартелл: Я тоже так думаю. В конце концов, "Остров Розы" даже в прошлом не был таким, о чем он говорит.

— К счастью, все думают, что это довольно нелепо.

— Это естественно. Рэйчел выставляет только те блюда, которые считает идеальными. Но меня все равно это бесит. Могу я оставить коммент?

— От своего имени?

Мин Джун не ответил, но по его глазам было понятно, что он хотел сделать. Мин Джун не из тех, кто прячется за прозвищами. Хавьер вздохнул.

— Не надо. Этим ты можешь усугубить ситуацию. Просто дай этой истории плыть по течению.

— По моему опыту, подобные вещи со временем становятся только хуже.

— Тогда получит разрешение от Рэйчел. Ты сотрудник, а не работодатель.

Мин Джун ничего не мог на это сказать. Мин Джун вернул Хавьеру его телефон, прежде чем сесть на свое место. Когда Хавьер вздохнул, в комнату вошел кто-то еще.

— Какого черта? Этот стул выглядит так, будто он вот-вот сломается, когда ты вот так на нем сидишь.

— Ах, Джанет. Ты здесь?

Хавьер скривился, повернувшись, чтобы поздороваться. Мин Джун тоже нахмурился, когда взглянул на Джанет.

— Ты пила?

— Немного с утра.

— Да я даже здесь запах чувствую.

— Не преувеличивай, я просто выпила пива. Запах исчезнет буквально через час. Кстати, Андерсон, спасибо за вчерашнюю ночь.

После приветствия Джанет направилась в раздевалку. Мин Джун и Хавьер повернулись к Андерсону. Голос Мин Джуна дрожал.

— Андерсон, значит тем вечером...

— А как долго вы уже...

— Замолкните. Все не так.

Андерсон нахмурился. Мин Джун все еще выглядел удивленным.

— Так вот, что ты чувствовал, когда я отрицал свои отношения с Кайей.

— Говорю же, все не так. Бармен позвонил мне ночью и сказал, что она пьяна.

— Почему тебе?

— Мое имя начинается с буквы А, поэтому я был первым в ее контактах.

Справедливо. Однако это не сделало Мин Джуна менее подозрительным.

— Но почему ты не сказал мне, кто это был?

— Потому что. Ребята, вы уже закончили? Нам нужно подготовиться.

Мин Джун пожал плечами, прежде чем вернуться на свое место. Благодаря светской беседе он смог забыть инцидент с блогером. Мин Джун пробормотал себе под нос.

— Критики еды... Я думал, что они мои друзья.

Все критики, которых Мин Джун встречал до сих пор, были к нему добры. В конце концов, у них не было реальной причины идти против него. Не то чтобы этот человек направил свою ярость на Мин Джуна, но это был первый раз, когда Мин Джун почувствовал себя так неуютно.

— Я могу стать багажом для своего учителя.

--------------------

— Шеф-повар Мин Джун сегодня выглядит не так как обычно.

Пробормотал Антонио про себя. Андерсон снова посмотрел на Мин Джуна. Он напоминал солдата, собирающегося пойти на войну. Андерсон со злым видом достал бекон из духовки.

— Какого черта? Это перебор.

— Что? Я думал, что это то, чего вы хотели.

— Кто тебе сказал делать чертовы чипсы? Переделай.

— А что тогда делать с этим?

— Съешь. И не дай бог от них что-то останется.

Антонио угрюмо отложил бекон. Андерсон со вздохом обернулся, затем удивленно отступил. Рэйчел смотрела на него с улыбкой на лице.

— Ты теперь хороший повар, не так ли?

— Хотите сказать мне, чтобы я стал лучше?

— Нет-нет. Вы знаете, я не такая. У каждого хорошего шеф-повара очень плохой характер.

— Я бы не сказал, все таки у вас хороший характер.

— Ха-ха, вижу, у тебя стало лучше с комплиментами. Вот только...

Рэйчел взглянула на Мин Джуна.

— Что-то случилось прошлой ночью? Он выглядит сердитым.

— Какой-то критик оскорбил "Остров Розы". Вы же знаете, как он плохо относится к критике.

Мин Джун был единственным поваром, который даже в "Великом Шефе" не получал так много плохих отзывов о нем. На него напали несколько расистов, но эти оскорбления всегда игнорировались.

Однако сейчас все по другому. Ведь раньше над его едой никто не смеялся. Атака тех, кого он считал друзьями, должно быть, причинила боль.

— Могу я его посмотреть на то сообщение?

— Я думаю, вам лучше этого не видеть.

— Ха-ха, как ты думаешь, кто я? Я десятилетиями выслушивал жалобы и критику.

У Андерсона не было причин скрывать это от нее. Он дал ей телефон, и она начала читать. После нескольких минут прочтения поста и комментариев Рэйчел тихонько рассмеялась.

— Какая чушь.

— Все это понимают.

— Он вообще не понимает динамики кухни. А может, он намеренно игнорирует это? Думаю, он просто пытается создать проблемы.

— Его мотивы наверняка не так уж и велики. Не обращайте на него внимания.

— Я не злюсь. Я не настолько слаба, чтобы обидеться на такие вещи.

Андерсон облегченно вздохнул. Как и ожидалось от опытного шеф-повара, это ее совсем не смутило.

И тут Андерсон понял, что Рэйчел что-то печатает.

— Учитель…?

— Хм? Что случилось?

— Что вы делаете?

— Да так. Я просто кое-что писала. Вот.

Рэйчел вернула ему телефон. У Андерсона отвисла челюсть.

— Что вы... только что сделали?

— Я не злюсь на подобные вещи. За эти годы я встречал много сумасшедших парней.

— Тогда почему...

Рэйчел улыбнулась.

— А ты думаешь я стану терпеть, когда страдает мой ученик?

Взгляд Рэйчел переместился на Мин Джуна. Андерсону снова было нечего сказать. Почему Рэйчел сейчас так похожа на Кайю?

"Ну, она говорила, что была похожа на Кайю в прошлом."

Андерсон снова посмотрел на свой телефон. На сайте появился новый комментарий.

Рэйчел Роуз: Похоже, ты считаешь себя достаточно хорошим критиком, чтобы судить, как я управляю своей кухней. Тогда почему бы тебе не приехать сюда снова? Постарайся отличить мои блюда от блюд моих учеников.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 227. Иногда друг, иногда враг.(3 часть)**

Андерсон устало посмотрел на Рэйчел. Та в ответ только пожала плечами.

— Не будь таким. Я же сказала тебе, не так ли? Я не буду терпеть, если страдает мой ученик.

— Как мило. А если бы на его месте был я?

— Ты не считаешь себя моим учеником?

Андерсон ухмыльнулся. Он был очень счастлив, услышав это. Он отвернулся и немного закашлялся.

— Кхм. Так что вы собираетесь делать? Вы только что пригласили этого человека.

— Лучше спроси это у себя.

— Что? О чем вы?

— Я просто написала ему, чтобы он попытался отличить мои блюда от ваших. Очевидно, теперь вам, ребята, нужно приготовить новые блюда.

— Вы серьезно? Для начала, уверены ли вы, что он вообще придет?

— Обязательно. В конце концов, для него, это большой шанс прославиться.

— Но он так же может быть унижен?

— Не многие люди думают о проигрыше. Они просто смотрят на фрукты, которые вкусят после победы. Особенно такие дети, как он.

Рэйчел холодно улыбнулась. Андерсон мог на мгновение увидеть, какую жизнью должна была прожить Рэйчел. Рэйчел продолжила ледяным голосом.

— Долг взрослого - показать молодым, что такое реальность. Похоже, в этот раз мне придется быть немного строже.

---------------------------------

— Почему ты не остановил ее?

Джанет казалась очень рассерженной. Андерсону оставалось только пожать плечами.

— А что я мог сделать? Я могу только смириться с этим.

— Так… Уф... В прошлый раз мы должны были придумать рецепт за месяц. А теперь, надо снова придумать рецепт, да еще и менее чем за месяц?

Джанет вздохнула, прикрыв лоб рукой. Хавьер выглядел столь же нервным. Это было понятно. В конце концов, он был единственным поваром, который не смог добавить рецепт в меню в прошлый раз.

— На этот раз…

Хавьер все продолжал говорить про себя. Мин Джун подошел к нему, скрестив руки на груди.

— На этот раз должно быть не слишком сложно.

— Почему?

— Нам не нужно пытаться приготовить рецепт самостоятельно, как в прошлый раз. Здесь нет конкуренции. Мы не можем управлять кухней в одиночку. То же самое и с разработкой рецептов. Почему мы должны пытаться делать все самостоятельно и усложнять задачу? К тому же, рецепты с прошлого раза не были разработаны полностью нами.

Мин Джун, казалось, больше всего нацелился на Хавьера своими словами. Самостоятельно готовить рецепт не было необходимости. На самом деле это было бы глупо. Мин Джун хотел, чтобы Хавьер получил помощь. Он не хотел, чтобы Хавьер страдал.

Мин Джун не знал, заметил ли Хавьер его намерения. Но под всеми взглядами повара Хавьер открыл рот.

— Я хочу быть один.

— Почему?

— Потому что я не смог в прошлый раз.

Воздух на кухне мгновенно стал тяжелее. Хавьер быстро попытался отмахнуться.

— Эй, эй, не корчите такие лица. Я злюсь только на себя. Просто мне будет казаться что я самое слабое звено… Извините. Думаю, это не совсем похоже на меня. Ха-ха... Я даже не знаю, что пытаюсь сказать.

— Все хорошо. Мы поняли. Так что, мы должны просто смотреть?

Хавьер слегка улыбнулся. Его глаза скрывали под собой много боли, но он явно не хотел этого показывать.

— Я обещаю добиться успеха на этот раз.

— Мы верим в тебя.

Мин Джун ухмыльнулся. Хавьер в ответ неловко улыбнулся, затем сразу погрузился в глубокие размышления. Он уже придумывал идеи.

В этот момент Андерсон махнул рукой команде. Он смотрел на свой смартфон.

— Тот парень ответил.

Джаспер Васаэли: Хорошо, Рэйчел Роуз. Я сыграю в твою маленькую игру.

---------------------------------

Рождественский ужин. Даже сегодня Мин Джуну приходилось бегать повсюду, поливая все десерты гранатовым джемом. При этом его постоянно расспрашивали многочисленные встревоженные лица.

— Ах, шеф Мин Джун. Рад видеть вас в реальной жизни.

— Спасибо что пришли. Как еда?

— Это потрясающе. Я был в филиалах, но главный ресторан - совсем другой. Вы должно быть очень счастливы.

— Особенно, когда я встречаю такого доброго человека, как вы.

— Ой, ты говоришь, как герой кино из 90-х. Ты специально так делаешь?

— Кто знает? Почему бы вам не попробовать разбить ириску?

— Вот так?'

Конфета сломалась, и Мин Джун начал лить. Варенье встретилось с мороженым, тарелка покрылась паром. Все покупатели воскликнули от удовольствия, когда съели блюдо. Один клиент-мужчина даже сказал это.

— Я действительно не догадался бы, что это твое блюдо, если бы ты мне не сказал. Работа здесь автоматически превращает вас в отличного повара или что-то в этом роде? Или... Ты был таким хорошим с самого начала? Этот десерт... Один из лучших, которые я когда-либо пробовала.

— Спасибо. Я придумал это, но шеф-повар Рэйчел определенно повела меня в правильном направлении. Так что, думаю, это действительно можно было назвать ее блюдом. Она просто позаимствовала мою голову, чтобы придумать это.

— Ха-ха, это один из способов проявить себя. Ах, я слышал эту историю про сумасшедшего блогера. Мне было интересно, почему он сказал все то, не знаю что могло ему не понравиться.

— Спасибо что сказали мне. Его слова меня сильно задели, но вы уже заставляете меня чувствовать себя лучше.

Мин Джун улыбнулся. Он уже слышал один и тот же разговор десятки раз, но, похоже, совершенно не устал от этого. В конце концов, он совсем не хотел испортить им трапезу только потому, что устал.

— Неужели я должен быть добрым даже к таким, как он?

Люди, которые пытаются найти недостатки даже в хорошей еде, и люди, которые на все смотрят оскорбительно. Придется ли ему относиться к ним как к обычным клиентам? Он не был уверен.

Той ночью Рэйчел созвала всех поваров на встречу. Она спокойно заговорила.

— Десятое января, это день встречи. Было бы неприятно придумывать рецепт во время курортного сезона, но я надеюсь, что вы не пожалеете об этом.

— Как же иначе? Мы должны придумать что-то, что не проиграет вашим блюдам.

— Работайте вместе усердно. Вам вчетвером просто нужно собраться вместе, чтобы приготовить лучший обед из трех блюд. Но вы всегда можете попросить меня или Рафаэля дать отзыв.

Хавьер сделал неловкое лицо. В конце концов, он только что вернулся после того, как сказал, что будет работать один. Мин Джун на секунду взглянул на Хавьера. Он не собирался говорить, что Хавьер должен сдаться. Он мог только помочь этому человеку сделать все, что в его силах.

"Нет ничего хуже, чем чувствовать, что тебя бросили."

Мин Джун в свои тридцать лет стал работником низшего звена на кухне. Он легко понимал, что чувствует Хавьер.

В целом это был непростой день. Было приятно видеть всех клиентов, но к концу он совсем не чувствовал себя так хорошо.

В ту ночь в ресторане была вечеринка между персоналом и их друзьями. Кулинарные критики и повара, которые знали, что Рэйчел придет, и даже Эмили, Сера, Хлоя и Кайя были там. Кайя выглядела совершенно недовольной.

— Мои повара были бы очень на меня сердиты, если бы узнали, что я здесь. Я сказала им, что больна.

— Зачем? Тебе следовало просто остаться с ними.

— Я лучше проведу Рождество со своим парнем.

Эмили смотрела на двоих с завистью.

— Вы двое очень хорошо выглядите вместе.

— А как насчет тебя? Алан вежливый?

Мин Джун вспомнил, как она в прошлый раз злилась на Алана. На этот раз Эмили тоже выглядела довольно несчастной.

— Думаю, я виновата в том, что встречаюсь с итальянцем. Он постоянно с другими девушкам...

— Алан? Я не думал, что он плейбой.

— Тут ты не прав. У него очень мягкое сердце, поэтому он чувствует себя ужасно, когда говорит 'нет' женщине...

Мин Джун закашлялся. Слушая, как Эмили разговаривает с Кайей и Хлоей, он чувствовал себя виноватым. Кайя ярко улыбнулась.

— Я рада, что Мин Джун не пользуется популярностью у дам. Мне не нужно беспокоиться о ситуации, как у Эмили.

— Ну… он может быть более популярным, чем ты думаешь.

Вмешался Андерсон. Глаза Кайи свирепо сузились в его сторону.

— Что? Есть кто-то, кому он нравится? Ты знаешь ее? Кто это, черт возьми?!

Андерсон не мог осмелиться сказать, что это был человек рядом с Кайей. Особенно когда Хлоя так отчаянно смотрит на него. Андерсон пожал плечами.

— Просто говорю. Ты же знаешь что он за парень.

— Хмм...

Кайя посмотрела на Андерсона, но тот даже не двинулся с места. Сера улыбнулась, глядя на двоих.

— Кстати говоря, на вас, ребята, напал настоящий чудак, верно? Как там его звали?

— Я забыл. Во всяком случае, ничего запоминающегося.

— Ого, ты, должно быть, действительно злишься, когда говоришь о нем такое.

Честно говоря, Сера выглядела весьма шокированной. Нелегко было видеть Мин Джуна таким злым. Мин Джун немного охладил голову, прежде чем ответить.

— Я нормально отношусь к людям, оскорбляющим меня, но оскорблять окружающих меня людей... Особенно, когда это чушь выходит из их рта.

— Я слышала, что вы собираетесь в чем-то посоревноваться?

— Да. Посмотрим, сможет ли этот человек отличить наши блюда от блюд Рэйчел. С ужином из трех блюд.

Мин Джун вздохнул. Он продолжал говорить тихим голосом.

— Я не впервые сталкиваюсь с плохим покупателем. Я видел нескольких во время Великого Шефа. Но человек, который так очевидно пытается начать ссору... Я не уверен, действительно ли я должен относиться к нему как к покупателю.

— Думаю, все зависит от его намерений. Если он здесь, чтобы пообедать, ничего страшного. Если он пытается найти неисправность в блюде, это не совсем нормально.

— Тут ты права.

Мин Джун кивнул и фрикадельку с края своей тарелки. Он поднес ее прямо ко рту Кайи, которая почти подсознательно откусила. Ее глаза немедленно расширились. Что-то было не так с этим мясом. Оно было зеленым. Как васаби. Мин Джун быстро положил руку с салфеткой Кайе под подбородок. Кайя зажала нос и сумела выплюнула кусок изо рта. Глаза у нее начали слезиться, и она начала вертеться в агонии. Мин Джун ласково улыбнулся ей.

— Спасибо за завтрак этим утром, Кайя.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 228. Иногда друг, иногда враг.(4 часть)**

— Ты... ты...

Кая попыталась что-то сказать, указывая на Мин Джуна. Мин Джун усмехнулся и вытер слезы с ее глаз. Кайя отбила его руку, прежде чем снова быстро зажать нос.

— Ой, сопли выходят? Тебе нужна салфетка?

— Я убью тебя.

— Это ничто по сравнению с утренним хабанеро, понимаешь? Я думал, мой язык умрет.

— Но ты начал это!

— Но кто же мстит другим людям едой? Это жульничество.

— А ты бы хотел что бы я использовала кулаки?

— Даже они будут лучше хабанеро.

Кайя посмотрела на Мин Джуна.

— Это еще не конец.

— Говоришь как третьесортный злодей.

— Это ты здесь злодей!

Разозлившись на Мин Джуна, Кайя решила сесть рядом с Хлоей. Элла, которая все это время около Хлои, сделала испуганное лицо. Кайя раздраженно посмотрела на Эллу.

— Почему ты всегда делаешь такое лицо, когда я прихожу?

— Мисс Хлоя! Эта злая ведьма пытается меня напугать!

— Элла, ты не можешь так называть людей.

Хлоя опустилась на колени до роста Эллы и замахала пальцем. Элла виновато посмотрела в пол в красном рождественском платье.

— Прости…

— Ты должна извиняться не передо мной, а перед Кайей.

Элла на секунду задумалась и повернулась к Кайе. Она выглядела так, будто действительно не хотела извиняться. Кайя вздохнула и положила руку Хлои на плечо.

— Хлоя, все в порядке.

— Нет, Кайя. Элла собирается извиниться. Верно, Элла? В конце концов, ты добрая девочка.

Элла колебалась секунду, но в конце концов обняла Кайю за талию.

— Прости...

Кайя посмотрела на Эллу. Она не могла видеть ее лицо, так как она спрятала его руками. Кая вздохнула и начала гладить Эллу по голове.

— Все нормально.

Окружающие хлопали в ладоши. Кайя покраснела, заставив Хлою улыбнуться.

— Кайя, а ты можешь обнять Эллу в ответ?

— Почему вы пытаетесь заставить сделать больше, чем нужно?

— На Рождество вегда должно случиться что-то хорошее или доброе, разве не так?

Почему сегодня улыбка Хлои выглядела такой злой? Элла отошла от Кайи, чтобы неохотно раскрыть руки.

— Вы можете обнять меня. Только сегодня.

— Спасибо. Но...

В конце концов Кайя обняла Эллу. В конце концов, в какой-то момент она действительно хотела обнять эту маленькую принцессу. Кайя изобразила шок, поднимая девушку.

— Ты легче, чем выглядишь.

— Я худая!

— Я и не спорю с этим. В любом случае, пора спускаться.

Элла с раздраженным лицом опустила руки с шеи Кайи. Мин Джун наблюдал за всем этим с улыбкой на лице, Джемма подошла к нему.

— Мин Жжюн, спасибо. За приглашения.

— Это вечеринка для всех. Конечно, я бы пригласил вас, ребята.

— Я впервые вижу старшую сестру такой счастливой. Все благодаря Мин Жжюну.

— Когда она узнала что пришли вы с Грейс, ее радости не было предела. Так что это вовсе не из-за меня.

— Нет. Мы, нет, я... была лишь грузом на плечах старшей сестры, но Мин Жжюн... спас ее.

В голосе девушки слышались одновременно и стыд и благодарность. Мин Джун с улыбкой покачал головой.

— Вы были стеной, на которую она могла опереться. Я был за дверью, которую она открыла на этой стене. Мне просто повезло.

Если бы он вернулся на несколько лет назад или на несколько месяцев и пропустил бы Великого Шефа… Были бы у них все еще такие отношения? Нет, они бы даже не встретились.

Мысль об этом немного напугала Мин Джуна. Джемма посмотрела на него немного обеспокоенно, когда он вздрогнул.

— Холодно?

— Нет, просто по спине пробежал холодок.

— Береги себя. Ара волновалась.

— Ты все еще поддерживаешь связь с Арой?

— Да. Когда я спросила, не слишком ли много она играет, она сказала, что изучает английский.

— Ха, это хорошее оправдание.

— Я тоже так думаю.

Джемма улыбнулась. Левая сторона ее лица слегка подергивалась, изо всех сил пытаясь сохранить выражение. На самом деле вся левая часть тела девушки была немного парализована. Ее нога, рука, лицо, все. Левая часть тела девушки всегда казалась немного скованной. Мин Джуну пришлось скрывать свое беспокойство, продолжая говорить.

— Как вам в новом доме?

— Хоошо. Там есть задний двор, а у меня есть кровать. Все как в мечтах.

Большинству людей было бы жаль девушку, даже если бы они не знали ее, а Мин Джун...

— Просто скажи мне, если тебе нужна будет помощь, хорошо? Я всегда…

— Эй, Джемма, не говори с ним. Он злодей.

Кайя схватила Джемму за руки как будто из ниоткуда и начала тянуть. Джемма неловко улыбнулась.

— Старшая сестренка, тебе стоит устроить любовную ссору в другом месте…

— Да чтоб он прова… Ай!

Кайя закричала и оглянулась. Грейс, которая изо всех сил ударила девушку по спине, смотрела прямо на нее.

— Я же сказала тебе вести себя хорошо, не так ли? Я ведь сказала тебе не показывать ему свою плохую сторону.

— Сейчас уже ничего не изменить.

— А ты хоть пробовала? Или поменялась сама?

— Конечно! Я всегда чистила зубы и красилась, когда встречалась с ним. И делаю это до сих пор.

— Отлично. Это определенно улучшение. В любом случае, будь с ним любезна. Чаще всего все драки начинаются из-за тебя.

— Ты уверена, что это всегда из-за меня?

— Конечно. Я знаю, что Мин Джун добрый и что он никогда не начнет драку. В отличие от кое-кого...

Кайя разочарованно посмотрела на Грейс, но Грейс сразу проигнорировала это.

— Мне очень жаль, что тебе приходится уживаться с моей дочерью.

— Все в порядке. Кайя действительно милая. Сегодня утром она даже приготовила мне самый острый буррито в моей жизни, видимо что бы я не забыл про такую специю как хабанеро.

— Так вот почему ты решил атаковать в ответ.

— Конечно. Я рад, что вы так хорошо меня понимаете.

Кайя сидела за спиной двоих с ужасающим лицом, но, к сожалению для нее, это никого не волновало.

— Я еще отомщу...

-----------------------------

[Шоколад с банановым кремом] Свежесть: 89%

Источник: (скрыто из-за количества ингредиентов)

Качество: высокое

Оценка: 7/10

[Шоколад с неспелым дурианом] Свежесть: 83% [1]

Источник: (скрыто из-за количества ингредиентов)

Качество: Низкое

Оценка: 2/10

Мин Джун со сдержанной улыбкой посмотрел на коробку конфет. Его девушка постоянно пыталась отомстить ему с того дня.

Это было очевидно, просто глядя на эту коробку конфет. Большинство конфет были в порядке, но одна из них содержала в себе дуриан. Однако Мин Джун пока ни разу не попался на это.

В конце концов, система была на его стороне, и он использовал ее в полной мере.

— Кайя, ты же больше ничего не перепутала, верно?

— Конечно, нет. В любом случае ты до сих пор избегал всех моих попыток.

— Ты все еще злишься?

Каця замолчала. Но она сразу же широко улыбнулась и обняла Мин Джуна.

— Если я все еще была зла, тогда я бы обняла тебя?

Мин Джун почувствовал лишь небольшой страх от ее взгляда. Подумать только, она сможет вести себя так естественно… Мин Джун провел рукой по коробке. Кайя выжидающе посмотрела на него. Мин Джун сунул кусочек шоколада в рот и начал жевать.

— Как на вкус?

— Хорошо. Ты использовала жареные бананы? Вкус банана довольно сильный для сливок.

— Верно. Хорошо, что тебе это нравится.

Кайя улыбнулась. Правильно. Продолжай опускать бдительность вот так, и тогда… Хехе, от одной мысли об этом ей захотелось улыбнуться. В этот момент Мин Джун поднес ей ко рту один из кусочков шоколада.

— Вот, попробуй сама. Это действительно вкусно.

— Я ведь на диете.

— Один кусочек роли не сыграет.

Кайя нервно посмотрела на конфету, прежде чем решила взять ее. В любом случае, он никак не мог вытащить бомбу из 30 штук в коробке.

Но лицо Кайи застыло когда она раскусила конфету. Мин Джун с любопытством посмотрел на нее.

— Что-то не так?

— Ничего. Все хорошо.

— Точно?

Кайя быстро сглотнула, прежде чем попыталась взять другой кусок. Ей нужно было убрать вкус дуриана любым способом. Но Мин Джун забрал коробку у нее из рук.

— Ты ведь сказала что на диете.

— Еще один не повредит...

— О нееет. Я уже вижу как ты повторяешь мне эту фразу, съедая всю коробку одна.

Кайя не могла признаться в том, что она только что съела. Кайя с бледным лицом встала со своего места.

— У меня болит живот. Скоро вернусь.

— Конечно-конечно.

Мин Джун улыбнулся, когда девушка вышла из комнаты. Вскоре он услышал как она включила воду. Наверное ее язык испытал сильный шок.

— Надо бы помягче с ней…

По крайней мере, в этот раз она не пыталась причинить ему боль. Кайя вернулась через некоторое со вздохом. Мин Джун улыбнулся.

— Лучше?

— Немного. Вот, возьми.

Кайя с раздражением бросила в него что-то. Это была маленькая коробочка. Мин Джун выглядел смущенным.

— Что это?

— Подарок на день рождения. Я пропустила его, потому что мне нужно было ехать в Италию, помнишь?

— О.

30 декабря. Вчера был его день рождения. Мин Джун некоторое время смотрел на подарок, прежде чем начать его открывать. Он мог только улыбнуться, когда заглянул внутрь.

— Визитка?

На серебряной карточке был логотип острова Розы с кучей мелких фактов. Большинство из них выглядело примерно так:

- Занял третье место в 3 сезоне Великого Шефа (проиграл Кайе Лотос)

- Лучший язык в мире.

- Работает шеф-поваром в главном ресторане "Остров Розы".

- Собственность Кайи Лотос!

— Что это?

— Визитка, разве не очевидно?

— Неужели я действительно должен отдавать это другим людям?

— Конечно. Для чего еще она по твоему нужна? Что, тебе не нравится?

— Это просто…

— Тише. Обними меня, если тебе это нравится. Мне пора идти.

Кайя раскрыла ему руки, говоря это. Мин Джун вздохнул. Крепко обняв ее, он заговорил тяжелым голосом.

— Почему тебе так часто звонят из разных мест в конце года?

— В конце концов, я уже наполовину знаменитость. Я свободна, когда другие заняты, и занята, когда другие свободны.

— Ну… я не думаю, что когда-либо видел тебя свободной.

— Боже, спасибо, что заметил.

— Тебе не трудно?

Кайя поцеловала Мин Джуна вместо ответа.

— Я пошла.

— Хорошо. До встречи. Ах, еще...

Мин Джун изо всех сил пытался начать говорит. Почему эту фразу было так сложно сказать, по сравнению со всеми остальными? Кайя усмехнулась и снова поцеловала его. В итоге она сказала ему эту фразу.

— Люблю тебя.

Дверь закрылась прежде, чем Мин Джун успел что-то сказать. Мин Джун устало лег на диван.

— Это... сильно отличается от того, что было раньше.

Он думал о том времени, когда ему было около 30. Тогда он чистил чеснок в ресторане в одиночку. Все стало иначе.

— Что мне делать в течение трех дней?

Рэйчел позволила всему персоналу заниматься своими делами. Он был свободен до первого января.

Андерсон попросил его прийти на вечеринку в ресторан его родителей, но Мин Джун, честно говоря, не был большим поклонником западных вечеринок, он предпочитал более тихие вечеринки.

Вот почему он в итоге просто отправился в "Остров Розы". Сейчас там никого не должно было быть. Он решил попользоваться кухней один. Однако он был не единственным кто так-же решил использовать кухню ресторана.

— Хавьер?

— Ах, Мин Джун.

Хавьер удивленно посмотрел на Мин Джуна. Казалось, он что-то готовил. Повсюду были бумажки с записками, а в блендерах была куча разных соусов.

— Что ты здесь делаешь?

— Ах. Что ж... Я сказал, что собираюсь сделать свой собственный рецепт в одиночку, поэтому... Я решил продолжить экспериментировать.

Голос Хавьера был тихим. Теперь понятно что он здесь делает. У него было чуть более десяти дней до конца сроков. А учитывая, что Мин Джун, Андерсон и Джанет приготовили блюдо за четыре дня...

В одиночку на приготовление одного блюда у них ушло больше месяца. Но как только они собрались вместе, идеи начали появляться как из пулемета, и они смогли приготовить хорошее блюдо за четыре дня.

Но теперь Хавьеру пришлось подумать о блюде, которое подошло бы им. Это, вероятно, оказало на него огромное давление. В конце концов, он не мог позволить себе обидеть других поваров из-за себя.

— Извини. Я не думаю, что у меня есть время говорить.

Мин Джун ничего не ответил. Хавьер, вероятно, чувствовал себя очень противоречиво по поводу своего решения прямо сейчас. И это не было похоже на то, что Мин Джун мог просто пойти и помочь этому человеку. Но…

— М-Мин Джун! Что ты...

Мин Джун только что попробовал немного соуса, который был в блендере.

— Пюре из авокадо отлично подойдет к индейке. Но это слишком обычный вкус. На вкус как что-то из бутербродного магазина на улице. А этот соус понзу…[2] Апельсин, да? Но без запаха. В этом соусе нужно чувствовать запах, чтобы он лучше раскрылся.

— Я не могу посоветовать тебе, что делать с твоим блюдом, но, по крайней мере, я могу попробовать его на вкус. Так готовили все остальные. Так что даже не думай меня останавливать.

Хавьер, казалось, пытался что-то сказать, но вместо этого прикусил губу. Мин Джун ждал, пока он заговорит.

— Я слишком эгоистичен, не так ли?

— Некоторым людям просто необходимо иногда быть эгоистичными. Не чувствуй себя слишком виноватым, хорошо? Я знаю, что ты чувствуешь сильное давление, но в этом нет необходимости. Я помогу тебе.

— Почему?

— Мы друзья, разве не так?

В ответе Мин Джуна не было колебаний или неуверенности.

— Когда друзьям нужна помощь, ты всегда должен им помогать.

--------------------------------

[1] Дуриан имеет очень большой плод, размером до 30 см и весом до 8 кг, сверху он покрыт пирамидальными колючками, отсюда и название (малайское слово «дури» - шип). Состоит из 5 камер, разделенных белыми прожилками, в каждой из которых содержится нежная желтая или желтовато-красная мякоть. Меткую и краткую характеристику дают фрукту люди: «Ад снаружи, рай внутри».

[2] Понзу Сёю, или Соевый соус Понзу - один из важных в японской кухне соусов, наравне с соевым соусом. Понзу чрезвычайно универсален, его используют как маринад, как соус для обмакивания, как основу для других сложносоставных соусов. Соус Понзу готовят из сока цитрусовых, именно цитрусовый сок дал название соусу(яп. ポン酢 — Ponzu). «Понзу» - это общее название цитрусовых соков в Японии, это может быть сок лимона, лайма, апельсина, мандарина, судачи, кабосу и т.п.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 229. Перед лицом настоящей битвы.(1 часть)**

Мин Джун считал, что тяжелая работа всегда окупается. По крайней мере, по его опыту. Его оценки улучшались, когда он учился, его тело становилось лучше, когда он тренировался и его навыки становились лучше, чем больше он готовил.

Конечно, не все изменения были заметны. Иногда казалось, что он стоит на месте. Иногда казалось, что он идет назад. Но в конце концов он всегда становился лучше.

Даже сейчас, с помощью системы, у Мин Джуна были сомнения. У меня действительно все хорошо? Я просто зря трачу здесь время? К счастью, он знал, что не пойдет назад, потому что ни один из его навыков не стал хуже, но... Он мог только верить, что постоянно становится лучше.

Но у Хавьера не было помощи системы. Неудивительно, что он чувствовал себя ужасно. Скорее всего Хавьер и не думал, что все его проблемы закончатся после прибытия на остров Розы, но он, вероятно, никогда не ожидал, что будет позади всех.

Здесь он не мог постоянно быть последним. Он должен был победить хоть раз. Эти чувства душили Хавьера. Это было причиной, по которой он сбегал от семьи и друзей во время каникул на кухню.

Настало утро. Хавьер нахмурился, проснувшись ото сна в комнате отдыха. У него болела шея. Почему он не взял хоть какую-нибудь подушку, а спал на своих руках?

Хавьер немного огляделся и слегка улыбнулся. Он видел, как Мин Джун спит в той же позе, что и он.

— Твоя шея будет ужасно болеть.

Улыбка на его лице исчезла. Тот, кто фактически заставил его остаться в ресторане до глубокой ночи, был Хавьер. Мин Джун сказал, что легко сделал бы такое для друга. Хотя Хавьер был благодарен за это, в его голове закралась другая мысль.

— Я собираюсь и дальше заставлять других страдать из-за меня?

Две мысли столкнулись в его голове. Он мог либо сделать все это сам, либо он мог просто принять помощь.

Он должен был принять помощь. Ему пришлось смириться с тем, что ему немного не хватало навыков и знаний по сравнению с остальными тремя. По крайней мере, когда касалось создания рецептов. Возможно, было бы лучше, если бы он просто думал о них как о своего рода учителях.

Тем временем Мин Джун проснулся.

— Ух... Где я?

— Это комната отдыха. Просыпайся.

— Я так устал... Ах, сегодня 1 января, не так ли? Значит я постарел еще на год.

— Что? Разве твой день рождения не был в декабре?

— А, это традиционное дело в Корее. Мы говорим, что стареем на год каждый новый год.

— Значит ты стареешь дважды в год?

— Нет, мы просто не говорим, что стареем в свой день рождения. В любом случае, ты будешь готовить?

Спросил Мин Джун, потирая живот. За всю ту ночь готовки и проб, Мин Джун съел столько еды, что даже сейчас не чувствовал себя голодным.

— Нет, не буду.

— Хорошо, иначе мне бы пришлось совать еду в нос, потому что я слишком много съел.

— А ты бы не задохнулся?

— Это просто фигура речи. Не заставляй меня воображать все это.

— Но ты сказал это первым.

Хавьер с непонимающим взглядом посмотрел на Мин Джуна. Мин Джун ответил смеясь.

— Да ладно тебе. Я вчера всю ночь ел твою еду.

— О, так теперь ты разыгрываешь карту жертвы?

Хавьер засмеялся. Он продолжил тихим голлосом.

— Я немного подумал. Я... Я хочу сделать что-нибудь круто выглядящее, но это сложно. Пожалуйста помоги.

— А разве я уже не помогаю?

— Нет, не так… Я про создание рецепта. Мне нужна твоя помощь.

Хавьер ожидал, что Мин Джун удивится. Но случилось как раз наоборот. Мин Джун небрежно кивнул на его просьбу.

— Конечно.

— И все?

— Что?

— Я думал, что ты будешь волноваться или скажешь мне не делать этого.

— Ты много думал об этом, не так ли? Кто я такой, чтобы останавливать тебя? Вставай, нам нужно идти.

— Куда?

— Узнаешь.

------------------------

Мин Джун затащил Хавьера в продуктовый магазин. Они подошли к разделу с морепродуктами. Хавьер сегодня отвечал за закуску. И не было лучшего ингредиента для закуски, чем морепродукты.

— Есть идеи?

— А?

— У тебя должно быть несколько идей для блюда, о котором ты не мог мне рассказать, не так ли? Я бы хотел их услышать.

— Ну… На самом деле, я могу только сказать, что у тебя слишком западные блюда. Большинство твоих блюд итальянские или французские.

— Это плохо?

— Как думаешь, почему люди так сильно погружаются в молекулярную кухню? Мы доили западную готовку буквально изо всех сил. Сделать в ней что-то лучше теперь просто невозможно.

— Мне говорили, что мои блюда не такие креативные... Что тогда делать?

— Нам нужно попробовать что-то новое. Не другой ароматный соус, а что-то совсем другое.

— Звучит… сложно.

— Но теперь нас двое. Ты забыл, как быстро я, Эндрю и Джанет вместе придумали рецепт?

Хавьер кивнул. На приготовление блюда ушло не более четырех дней. Блюдо достаточно хорошее, чтобы Рэйчел его одобрила.

— Как ты думаешь, я справлюсь?

— Будь уверенней в себе! Эй, посмотри на это.

Мин Джун указал на рыбу сверкающими глазами.

— Это же морской король, верно?

— Да.

— Однажды он был в ресторане. Довольно вкусно. Должны ли мы взять его?

— Он очень большой?

Морской король был размером с маленького ребенка. Мин Джун на мгновение задумался, прежде чем заговорить.

— Мы можем подать его как сашими с супом.

— Это слишком просто. Может... добавим икру? Это поможет с ароматом.

— Но это может убить вкус рыбы... Суп... Ладно. Мы можем подумать об этом позже.

Мин Джун решил купить рыбу на месте. Услышав цену, он немного вздрогнул, но, как любой наркоман перед их поставщиком, Мин Джун одним плавным движением вытащил свою карточку из бумажника. Продавец улыбнулся.

— Я не думал, что ты придешь сегодня, Мин Джун. Какую ты хочешь? Вот этого?

— У этого все жабры сломаны. Я не хочу этого.

— Вот это только из сети. У него должен быть прекрасный вкус.

— Он не такой уж и свежий. Вы только посмотрите на эти глаза. Лучше дай вон того.

— Ха, ты довольно упрям в подобных вещах, не так ли?

— Я шеф-повар, помните?

— Ладно, ладно. Вот, возьми.

Хавьер был удивлен. Конечно, он умел выбирать свежую рыбу. Но он не мог делать это со скоростью Мин Джуна. На самом деле, он никогда не видел, чтобы кто-нибудь так быстро, как Мин Джун, выбирал рыбу.

— Ты действительно быстр во всем, не так ли?

— Ты подумал так из-за рыбы?

— Да. Как ты это сделал?

— Ну… у меня свои способы.

Минджун почесал затылок. Получая комплименты благодаря системе, он всегда чувствовал себя виноватым.

Первое, что они сделали после возвращения, выпотрошили рыбу. У рыбы было бесчисленное количество частей, но те части, которые они могли реально использовать, были только животом, спиной и бедром.

Как и у любой другой рыбы, самая вкусная часть рыбы была брюшком, которое было ближе всего к внутренностям. Бедро было лучше по текстуре, но с меньшим вкусом, в то время как спина была невероятно жевательной, практически без вкуса.

Хавьер на мгновение взглянул на рыбу.

— Я сначала сварю голову. Чтобы сделать запасы.

— Подожди немного. У меня есть мысль.

Мин Джун вынул что-то из холодильника, что смутило Хавьера.

— Сушеные анчоусы? Зачем?

— Давайте сделаем бульон из анчоусов, прежде чем использовать голову. Я чувствую, что голова недостаточно соленая.

— Мы можем просто использовать соль.

— Но гораздо веселее получать соль из рыбы.

Весело. Хавьер понял, что его взгляд на приготовление пищи сильно отличался от взглядов Мин Джуна. Хавьер шел по прямому пути, в то время как Мин Джун всегда пытался найти новые способы готовки.

— Это то, чему мне нужно научиться?

Креативность Рэйчел казалась Хавьеру такой чужеродной, но творчество Мин Джуна волновало его.

Мин Джун поставил миску с желтой жидкостью рядом с красным мясом и заправил все это икрой и кинзой. Хавьер улыбнулся после первого укуса.

— Ого, это действительно вкусно.

— Да, так и есть. Но здесь нет вау-фактора.

— Вау-фактора?

— Когда ты ешь что-то очень вкусное, тебя как будто бьет током. Чего же здесь не хватает?

Хавьер посмотрел на Мин Джуна. Он думал, что Мин Джун был гением. Со всеми его умениями и талантами кем еще был бы Мин Джун? Но Хавьер понял, что ошибался. Что делало Мин Джуна таким удивительным, так это не талант.

— Ты не отдыхаешь, верно?

Мин Джун не ответил. Он явно погрузился в свои мысли. Мин Джун не был гением. Что ж, может быть, это неправильная формулировка. То, что делало Мин Джуна удивительным, не было чем-то таким поверхностным, как 'талант'.

Мозг Мин Джуна никогда не переставал работать. Мин Джун никогда не переставал думать. Хавьер сцепил свои руки.

— Ты удивительный.

Хавьер захотел быть похожим на Мин Джуна.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 230. Перед лицом настоящей битвы.(2 часть)**

Мысли Хавьера никак не отобразились на его лице, однако его глаза так и сияли уважением к Мин Джуну.

— Чего это ты так на меня смотришь?

— А? Ой, извини. Я просто задумался.

— Ну ладно, хочешь послушать идею насчет блюда?

— Конечно.

— Думаю, в месте с самим блюдом, нам стоит добавить с ним еще несколько вещей.

— Добавить еще что-то?

— У меня уже есть несколько вариантов, но сначала я бы хотел услышать твое мнение или идеи.

— Хм...

Хавьер задумался.

— Из-за рыбы блюдо получилось очень жевательным... Как насчет того, чтобы использовать что-то с необычной или интересной текстурой?

— Хм, например?

— Можем использовать твою специализацию — желе. Хотя... оно может и не подойти к блюду.

— Подожди, а с каких это пор, моя специализация это желе?

— Потому что его ты делаешь лучше чем любой из нас.

— Даже так, я бы не сказал что желе это моя специализация.

— А что тогда?

Мин Джун ответил не сомневаясь.

— Соусы.

Его специализацией со времен "Великого Шефа" всегда были соусы. Это никогда не менялось.

— Ну да, ты всегда хорошо умел сочетать ингредиенты.

согласился Хавьер.

Сначала он очень сильно полагался на систему. Но сейчас он мог сделать что-то приличное даже без системы. Можно ли теперь сказать что он не жульничает? Мин Джун секунду посмотрел на свои руки.

— Во всяком случае, моя специализация не желе, а соусы.

— Как скажешь, но даже так, это не меняет того факта, что мы не можем использовать желе в нашем блюде... возможно мы можем сделать что-нибудь с сашими

— И что же?

— Сухожилие.

— Сухожилие?

— Я собираюсь сначала приготовить его на медленном огне, а затем обжарить.

— Обжарить с чем? Это вообще сработает?

Сухожилие. Мин Джун даже не подумал о таком варианте. Сашими с жареными сухожилиями… Это было совершенно иначе, чем традиционные сашими. Мин Джуну было трудно представить, что из этого выйдет.

— Единственное что приходит мне в голову — это сухожилие. Думаю, жирная часть хорошо сочетается с сашими.

Хавьер неловко ответил.

— Ну, по крайне мере это звучит как хороший вариант.

— А какие у тебя были идеи?

— Мягкий тофу.

— Боже, это и правда отличная идея.

Хавьер удивленно хлопнул в ладоши. Мин Джун пожал плечами.

— Это так, но твое звучит намного интереснее. Но поскольку мы не знаем что из этого выйдет, давай попробуем оба варианта.

— Согласен.

Мин Джун улыбнулся и достал из холодильника тофу и сухожилие. Затем он начал думать. Им нужен был план.

— Сначала я хотел нарезать тофу нитками и приготовить с супом, который и шел бы дополнением к сашими. Также мы могли бы немного поджарить его.

— У тебя слишком много идей.

— Ладно, давайте продолжим наш первоначальный план. Начни готовить сухожилие. Я нарежу тофу. Подожди, в чем ты собираешься его варить?

— Использую бульон со склада, это должно придать сухожилиям приятный аромат.

— Хорошо, но не добавляй приправ, бульона будет достаточно.

— Хорошо.

Хавьер улыбался, чистя сухожилия. Давно он уже так не веселился при готовке. Все благодаря Мин Джуну. То, что рядом с ним находился кто-то, кто очень любил готовить... возможно это болезнь?

— Так вот за что Кайя полюбила его. О чем еще можно мечтать если человек любит тебя в ответ и с ним очень комфортно и хорошо?

пробормотал себе под нос Хавьер.

— Джастину будет очень весело.

— А при чем тут Джастин?

— Ему придется позаботиться об отходах.

— Оу.

Если человек не вынимает внутренности сушеного анчоуса, полученный бульон станет довольно горьким. Вынуть внутренности большого анчоуса было почти обязательным требованием. Конечно, эта работа ляжет на сотрудника с испытательным сроком, то есть на Джастина.

— Я тоже много страдал, когда был на испытательном сроке.

— Что? Разве у тебя был испытательный срок?

Ой. Мин Джун забыл, что в это мире(или времени?) этого никогда не случалось. Он попытался быстро это скрыть.

— Ну... это было когда я только начинал готовить.

— Ну раз ты был один, я думаю, тебе было даже тяжелее, чем Джастину. Вряд ли тебе кто-то нормально объяснил что и как делать.

— Ага.

Мин Джун взял нож. Обычно китайский тесак лучше всего подходил для этой задачи, но... западные ножи тоже были не так уж и плохи.

— Нужно подобрать правильный угол.

Он не колебался, когда почувствовал, что сделал все правильно. Он начал стучать по доске в быстром ритме. Нарезав тофу как можно тоньше, ему пришлось отложить его на землю и нарезать еще немного. Хавьер смотрел на это с большим интересом.

— Ты стал еще лучше обращаться с ножом. Как это работает? Джастин ведь делает все заготовки, на так ли?

— Я режу желе, помнишь? Я думаю, что необходимая концентрация очень помогла.

Остальная часть процесса была довольно простой. Он просто положил тофу в горячий бульон вместе с сашими, икрой и кусочком кинзы. И все. Собрать суповой набор было довольно легко, но сам процесс оказался непростым.

Прежде всего, тофу. Нарезать его так, для обычного человека это было почти невозможно. Приготовление сашими тоже было нелегким делом. Просто нарезать рыбу ровными ломтиками было достаточно сложной задачей. Даже поварам было трудно работать с рыбой, с которой он иногда не были знакомы.

— Теперь, когда я думаю об этом, я никогда не сталкивался с препятствиями по этой части после определенного момента.

Конечно, ему все еще очень не хватало опыта в приготовлении лапши, хлеба, рисовых лепешек и суши, но у него не было проблем с приготовлением чего-то простого.

"Вкладки — Навыки"

Как только он подумал об этих словах, перед Мин Джуном появилось множество экранов. Он выбрал те, которые ему были нужны.

[Понимание работы ножом] - 75%

[У вас не возникнет трудностей с ингредиентами, если у вас есть острый нож.

Ваше мастерство, точность и скорость - все на уровне эксперта.

Работа с ножом никак не повлияет на свежесть ингредиентов.

Невероятно низкий шанс порезаться во время приготовления.]

"Какой процент был в последний раз?"

Он вспомнил, что в какой-то момент он был ниже 60%. Он так сильно вырос? Мин Джун отнес блюдо Хавьеру.

— Вот, попробуй.

Хавьер открыл рот и откусил. Как только он это сделал, он задрожал, как будто его бросили в холодную воду. Он показал руку Мин Джуну.

— Посмотри.

—У тебя мурашки по коже? Это было так хорошо?

— Блюдо очень простое, но каждый ингредиент полностью раскрывает свое очарование. Икра на вкус как море, тофу щекочет мой язык, а рыба очень нежная. Это… действительно непристойное блюдо.

Мин Джун тоже попробовал откусить. Он сразу согласился с Хавьером. Стоя там, радостно улыбаясь, Хавьер вздохнул.

— Видимо, я проиграл. Сухожилие не будет и вполовину так хорошо, как это.

— Не сдавайся. Нельзя ничего сказать наверняка пока мы не увидим результат.

— Думаешь, я смогу все сделать правильно?

— Помнишь, что я сказал?

Мин Джун посмотрел в глаза Хавьеру.

— Я верю в тебя.

Хавьер не мог не улыбнуться. Он повернулся, чтобы посмотреть, как готовится его часть блюда. Все это время в горшке лежало сухожилие. Хавьер молча молился ему.

"Пожалуйста, получись вкусным"

----------------------------

— Хм, использовать столько ингредиентов в одном блюде… Как интересно и необычно. Кто это придумал?

— Мы придумали это вместе.

Хавьер ответил без промедления. Рэйчел некоторое время молча смотрела на него, прежде чем вернуться к блюду. Белое круглое блюдо с изогнутым вверх центром в небольшой холм. Блюдо состояло из нескольких основных ингредиентов, а тофу украшал стороны вместе с супом.

Рэйчел обратила внимание на ингредиенты. Сашими, икра и кинза. Также был небольшой кусочек сухожилия.

— Сухожилие, да…

Ее лицо не менялось ни во время процесса пробы, ни после него.

— Как же ты в итоге стал работать вместе с Мин Джуном? Ты ведь сказал, что будешь работать один, не так ли?

— Шеф-повара и повара работают по-разному. Поварам нужно все делать самостоятельно, а на поле боя шеф-повар - командир. Я понял, что для того, чтобы стать настоящим шеф-поваром, мне нужно перестать игнорировать своих друзей и получить от них как можно больше помощи.

— Ты не стеснялся обращаться к ним?

— Конечно же стеснялся. А это значит, мне еще много чего не хватает. Но если я хочу стать лучше, мне все равно придется просить помощи. Мин Джун был первым, кто предложил мне свою помощь.

— На этот раз Хавьер много работал.

Мин Джун улыбнулся. Рэйчел не могла не улыбнуться в ответ.

— Ты выглядишь так, будто я уже дала зеленый свет.

— Я уверен что вы так и сделаете.

— Ооо, и почему ты так уверен?

— Наблюдая за тем как вы принимали и отвергали блюда, мне кажется, что я понял как вы их оцениваете.

— Всего через полгода ты уже кажешься всезнающим.

— Мне еще многому предстоит научиться. Я буду работать здесь не меньше десяти лет.

Мин Джун ухмыльнулся. Рэйчел тихонько рассмеялась, прежде чем поставить посуду. Тарелка была совершенно пуста.

— Я думала, что вы можете провалиться как минимум с одним блюдом, но...

Рэйчел улыбнулась.

— Этот критик получит очень сильный удар по своей гордыне.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 231. Перед лицом настоящей битвы.(3 часть)**

— Да!

Хавьер взволнованно вскрикнул, подняв руки вверх. Он повернулся, чтобы обнять Мин Джуна, который нахмурился и резко отошел.

— Сначала получи разрешение от Кайи.

— Какой же ты неподступный.

— Вообще-то если кто-то захочет обнять Кайю, то он также должен получить мое разрешение. Компромис.

— Не думаю что у Эллы есть это разрешение...

— Элла - исключение. Дети получают бесплатное разрешение

— Какой странный набор правил.

Пожаловался Хавьер. Вдруг, он заметил, что Рэйчел смотрит на него и забрал тарелку. Мин Джун просто улыбнулся.

— Спасибо, учитель.

— Я никогда не дам хорошей еде пропасть зря.

— Честно говоря, я очень рад что Хавьер смог получить ваше одобрение.

Хавьер смущенно отвернулся. Это был очень важный для него момент. В конце концов, это был первый раз, когда он смог добиться признания от Рэйчел даже учитывая что он получил сильную помощь от Мин Джуна.

Как только другие повара зашли на кухню, они сразу же поняли что произошло.

— Поздравляю.

Сказал Андерсон.

— Как ты узнал?

— Трудно не догадаться по твоей улыбке во все 32 зуба.

Хавьер ухмыльнулся. Было очевидно, что сейчас он невероятно счастлив. Хавьер повернулся, чтобы посмотреть на Джанет, которая вздрогнула.

— На что ты смотришь?

Спросила Джанет.

— Не будешь поздравлять?

— Ты был самым последним из всех и хочешь поздравлений?

— Даже будучи последним, я ведь все еще прошел, верно?

— Все равно не собираюсь поздравлять.

Джанет отступила с настороженным взглядом. Ну, по крайней мере, ее ответ соответствовал ее характеру. Мин Джун с улыбкой посмотрел на всех остальных.

— Ну что, тогда сделаем это.

— Ты про меню?

— А про что-же еще?

— Но у нас еще не подготовлена рыба. Кто этим займется?

— Тот кто это и спросил.

Андерсон повернулся, чтобы посмотреть на Мин Джуна, который кивнул.

— Хорошо

— Удивительно что ты так легко на это согласился.

Подготовка рыбы было одной из немногих вещей, которые невероятно сложно любить. Все было склизким и липким, а так же сам запах рыбы. Такие вещи никому не нравились.

Однако у Мин Джуна всегда любил готовить ингредиенты.

Вот почему его руки на рыбе были полны любви и радости.

— Я заставлю тебя стать вкусной.

Это было жестокое и одновременно искреннее желание Мин Джуна. Он стер всю слизь с рыбы.

Когда он собирался продолжить, он заметил, что Джастин подошел, чтобы поговорить с ним.

— Шеф, если хотите я мог бы это сделать...

— Все в порядке, это не так уж и трудно, поэтому я не вижу смысла заставлять это делать тебя или кого-то еще. Кроме того, нельзя позволить своим навыкам заржаветь. Так что не беспокойся.

Это было весело. Как он мог позволить заниматься этим кому-то еще?

Управлять своей силой во время работы с рыбой было весело. Другие могли бы назвать это работой, но это была просто игра для Мин Джуна.

— Хобби перестают быть интересным, когда они превращаются в работу, верно?

Мин Джун не понимал этих слов вы отношении готовки. Готовить было весело. Это делало его счастливым. Ему это нравилось до такой степени, что он бы очень сильно занервничал, если бы кто-то спросил у него, что он любит больше: готовку или Кайю.

Он снял всю чешую ножом. Он отрезал жабры и хвост, чтобы выпустить кровь. Майя отвернулась, когда он с ухмылкой вынул внутренности рыбы и спросила.

— Он находит такие вещи забавными? Я никогда не получала удовольствия от разделки рыбы.

— Оставь его в покое. Ты же знаешь, как он относится к готовке.

Сказал Джастин.

— Интересно, мы станем похожи на него, если будем следовать за ним?

— Наверное нет.

— Я тут подумала, другие шеф-повара обучались годами, а Мин Джун - нет. Получается он самый младший?

— Он? самый младший?

— Ну, он сказал, что ему чуть больше двадцати.

Майя пожала плечами. Джастин ошеломленно пробормотал себе под нос, даже не глядя на остальных.

— Его навыки ножа просто фантастические. Как он смог добиться такого успеха в таком молодом возрасте?

Он был честен. То как Мин Джун работал с ножом было похоже на искусство. Майя согласно кивнула.

— Это довольно удивительно. Насколько я знаю, подобные вещи проявляются во время испытательного срока, но Мин Джун не проходил через это.

— Я не вижу никаких других объяснений, кроме того что он талантлив.

— Это не талант.

Рафаэль вмешался в разговор. Он спокойно посмотрел на удивленных поваров вокруг себя.

— Трудно достичь такого уровня с одним только талантов. Перед тем как ты поймешь как работать с ножом, ты порежешься сотни и тысячи раз. А что бы так разделывать рыбу... Наверно придется разделать не меньше тысячи рыб.

— Но Мин Джун никогда не работал в ресторане, не так ли? Вряд ли дома ему дадут столько рыбы.

— Может, он тренировался с пластилином?

Все повара резко представили сцену, в которой Мин Джун режет пластилин в тускло освещенной комнате. Обернувшись, чтобы взглянуть на него с жалостью, они заметили, что он остановился остановилась. Рядом лежало массивное рыбное филе.

— Выглядит неплохо.

Джанет тут же засыпала его мукой. Сейчас его не нужно готовить, сейчас им надо подготовить ингредиенты.

Мин Джун достал маринованный персидский огурец. Когда он начал всыпать в него муку, Джанет поставила на тарелку зеленое карри и соус из козьего сыра. Блюдо будет готово, как только они обжарят поверхность рыбы и положат его с карри.

— Этот критик чертовски хорошо проведет время.

----------------------

Критик нисколько не нервничал, когда вошел в ресторан. Он выглядел уверенным. Может быть, чуть-чуть взволнованным. Он ухмыльнулся, погладив свой толстый подбородок.

— Для меня большая честь, что великая шеф-повар Рэйчел послала мне вызов.

— Ну, я тебя пригласила, но я не стал бы называть это вызовом.

Глаза Рэйчел переместились на мужчину рядом с Джаспером, когда он это сказал. Мужчина держал телефон, снимая их двоих. Джаспер рассмеялся.

— Хахаха, это мой помощник. Я просто хотел заснять это событие. В конце концов, это нечто особенное.

— Тогда нам не понадобится телефон.

— Что?

Джаспер с любопытством посмотрел на Рэйчел. Вместо ответа Рэйчел посмотрела наверх. Джаспер последовал ее примеру и сразу побледнел. Двое мужчин держали в руках массивные камеры, которые можно было бы использовать в телестудиях.

— Хахаха… Удивительно. Похоже на те, что используют на телевидении.

Джаспер казался менее спокойным, чем раньше.

— Это они и есть.

Ответила Рэйчел.

— Что?!

Лицо Джаспера побледнело еще больше. Рэйчел небрежно продолжила.

— Двое моих учеников собираются что-то снимать сегодня. Что-то об обновлении после 5 сезона "Великого Шефа". Эти двое бросились к вам после того, как я рассказала им о вас. Видимо они думают, что это будет весело.

— Понятно.

Джаспер мысленно похвалил себя за то что не запнулся. Подумать только, что он так легко попал в телешоу... и все благодаря Рэйчел...

Рэйчел не дала Джасперу времени даже подумать. В конце концов, он не был здесь гостем.

— Пойдем, я проведу тебя к твоему месту.

— Здесь нет клиентов? Сейчас же обед, верно?

Предполагалось, что это будет своего рода нападение, но Рэйчел просто отмахнулась.

— Мы больше не делаем обедов. Это слишком сильно нагружало поваров. Мне просто жаль, что я все время даю им ненужные задания.

Ей даже не нужно было упоминать, что эта ситуация была из так называемых "ненужных заданий". Джаспер покраснел от гнева, но не мог найти слов, чтобы дать отпор.

— Джаспер, мне продолжать снимать?

— Убери телефон.

Джаспер смущенно ответил и сел. Одним плавным движением он положил салфетку себе на колени. Он сделал вид, что выглядит максимально расслабленным.

— Обед из трех блюд, верно?

— Постарайся угадать какое блюдо приготовила я.

Рэйчел ухмыльнулась. Почему эта ухмылка показалась ему такой жестокой? Джаспер нервно откашлялся.

— Как я уже говорил, важнее то, что некоторые блюда были приготовлены не вами…

— Еда подана.

Вот так перед ним поставили две тарелки. Одно из блюд состояло из тонко нарезанного тофу, плавающего в каком-то бульоне, вместе с розовыми сашими, покрытыми икрой, сухожилиями и кинзой. На другой тарелке был массивный кусок морского гребешка, покрытый каким-то желе. В голове Джаспера сразу же закрутились шестеренки.

(Сашими на самом деле не связано с молекулярной кухней… Значит шеф-повар Рейчел приготовила это? Верно, вряд ли она много знает в молекулярной кухне в своем возрасте. Это должно быть ее блюдо. Так что это желе должно быть от других шеф-поваров. Как очевидно.)

Как только он сунул блюдо в рот, он стал еще увереннее. Никто без десятилетий опыта не смог бы приготовить что-то настолько изысканное и вкусное. Джаспер уверенно улыбнулся.

— Я уверен что это ваше блюдо!

— Ооо, расскажешь на чем строится твоя уверенность?

— Нет никакого шанса, чтобы кто-то смог сделать что-то столь тонкое и глубокое, как это без десятилетий опыта. Только вы способны на это.

Рэйчел молчала. Это сделало Джаспера еще более уверенным в своей правоте из-за чего он заговорил еще быстрее.

— Вот почему я сказал, что все блюда в ресторане должны быть приготовлены вами. Конечно, шеф-повара умеют готовить вкусную еду, но точно не могут имитировать что-то подобное!

— Я не...

— Ха-ха, конечно вы сд… что?

— Я не понимаю, о чем вы говорите.

Рэйчел указала на блюдо.

— Это не мое блюдо.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 232. Перед лицом настоящей битвы.(4 часть)**

В этот момент Джаспер почувствовал, как его сердце остановилось. Это не ее блюдо? Она шутит? Нет, она выглядела слишком серьезной, чтобы это выглядела как шутка. Часть его хотела спросить, не лжет ли она, но он был перед камерой. Это означало бы копать себе могилу. Вместо этого он решил повторить то, что она сказала ей.

— Не ваше?

— Это блюдо было создано Хавьером и Мин Джуном.

— Удивительно. У вас прекрасные ученики. Это даже не похоже на блюдо, которое могли бы приготовить такие молодые люди.

Оскорбление этих двоих прямо сейчас навредит ему больше всего на свете. Было бы разумнее просто похвалить поваров. Джаспер медленно продолжил.

— С такими учениками у меня неизбежно сложится неправильное впечатление. Мне нужно попробовать твое блюдо, чтобы убедиться.

Было слишком очевидно, что он пытался сменить тему. Но из-за того, насколько нервным он выглядел, никто даже не пытался сказать ему об этом.

Джаспер быстро откусил гребешок. Желе на нем, похоже, было чем-то вроде японского соевого соуса. Когда оно таяло, он чувствовал, как соус пропитывает гребешок, делая мясо еще более пикантным и ароматным. Его мозг даже на секунду перестал работать из-за того, насколько вкусным было блюдо.

(Черт возьми, я ошибся?)

Было слишком поздно. Кости были брошены, а он пробрался слишком глубоко на территорию врага. Прямо сейчас, в зависимости от того, что он скажет, он мог либо попасть в рай, либо упасть в ад.

Джаспер решил улыбнуться.

— Идеальный баланс между молекулярной кухней и традиционной кулинарией. Как и ожидалось от вас, Рэйчел. Я должен был попробовать оба блюда прежде чем что-то сказать. Как глупо с моей стороны.

— Уверен что в следующий раз отгадаешь верно?

— Абсолютно, ведь я хочу показать разницу людям, которые не умеют различать блюда.

— Тогда что ты скажешь насчет той ситуации, которая произошла несколько секунд назад?

— Я просто переволновался. Этот взрыв вкуса во рту. Волнение просто лишило меня способности думать должным образом.

Рэйчел мысленно вздохнула. Она то думала что у него есть хоть какой-то козырь...

(Какой идиот.)

Она чувствовала себя идиоткой из-за того, что подыгрывала его игре. Она бы даже не сделала всего этого, если бы не увидела злое лицо Мин Джуна.

Казалось, что всего день назад она начала готовить сама. А уже сегодня у нее были свои ученики… Иногда все это казалось таким нереальным. Рэйчел повернулась к своим поварам.

— Мне жаль. Ты учился готовить это блюдо десять дней, чтобы в итоге подать его... ему.

— Плохих гостей не бывает. Все в порядке.

— Некоторые люди приходят не в качестве гостей. В таких случаях вам придется приготовить что-то отличное от той еды, которую вы подаете гостям. Вы все поймете когда встретите настоящих критиков.

Мин Джун не понимал. В конце концов, он никогда не встречал критика, который бы до сих пор не пытался встать на его сторону.

К этому времени был подан еще один набор блюд. Первым был морской лещ, подаваемый с соусом из зеленого карри и козьего сыра, а второе выглядело легкие человека.

— Это… Это птенец?

— Да, голубь. Готовили на сковороде. Савойскую капусту заправляют черным чесноком и трюфельной солью. И ингредиент рядом с ним… Хотите угадать? Похоже, ты любишь играть в угадайку.

Джаспер внимательно посмотрел на блюдо. Под всем блюдом был красновато-коричневый соус. Он нервно схватился за ложку.

— Есть гриб... точнее мясо... тушеное мясо. Верно.

Он так нервничал, что было удивительно, что он вообще мог попробовать что-нибудь. Прямо сейчас для него было неважно угадать кто приготовил. Он всегда мог придумать оправдание своей неправильной догадке.

(Черт возьми, мне не следовало пытаться вести себя умно, минуту назад.)

Он подумал, что может просто угадать в слепую, раз уж блюдо было в стиле Рэйчел. Но, как выяснилось, он попал прямо в ловушку. Ему определенно стоило попробовать и то, и другое, прежде чем дать свой ответ. Ах хорошо. Было слишком поздно сожалеть о своих решениях.

— Джаспер?

— Ах! Я просто задумался на мгновение. Есть такое блюдо во Франции. Салон?

— Тушеные блюда из большинства стран похожи друг на друга. Но вы все равно правы. Хотя вы ошиблись в названии. Это сальми.[1]

— Я знаю. Это одно из моих любимых блюд.

— Правда? Я думала, тебе это не понравилось, потому что ты неправильно назвал блюдо.

Лицо Джаспера снова покраснело от смущения. Он едва успел выдавить улыбку, когда ответил.

— Простите. Просто у меня проблемы с памятью.

— Очень печально, особенно в таком юном возрасте. Вот, продолжай пробовать.

— Конечно, конечно.

Джаспер начал дрожащими руками отрезать мясо. Он обмакнул мясо в соус и откусил. Он должен был признать, что это было хорошо. Достаточно хорошо, чтобы заставить его забыть, в какой ситуации он оказался.

— Ну как?

— Удивительно! Птица и соус прекрасно сочетаются друг с другом. Я чувствую ту глубину…

В середине Джаспер понял, что он просто повторяет то, что он сказал, со своим первым блюдом. Он быстро поправился.

— Это потрясающе. Это все, что я могу сказать.

— Итак, кто же его приготовил?

— В этот раз я попробую и второе блюдо.

Рэйчел ухмыльнулась. Было очевидно, насколько он нервничал. Джаспер вытер пот со лба, переходя к следующему блюду.

— Это тоже выглядит традиционным.

Соус выглядел по-научному и странно, но само блюдо было приготовлено в традиционной технике. Прекрасный рыбный стейк. Для него это выглядело почти как произведение искусства. Конечно, вкус был таким же прекрасным. Мякоть легко отделялась во рту, а хрустящая кожица отдавал маслянистым ароматом.

Зеленое карри тоже было безумно вкусным. В сочетании с козьим сыром Джаспер одновременно испытывал и счастье, и гнев.

(Кто, черт возьми, приготовил это?!)

Он бы не чувствовал себя так плохо, если бы эти блюда были просто «хорошими». Но эти блюда были невероятно хорошими.

— Ну так что?

Его время уже истекло. У Джаспера все еще не было ответа. Ему казалось, что блюдо с голубями, которое было раньше, приготовлено Рэйчел, но он действительно понятия не имел, прав он или нет.

Но ему нужно было принять решение. Он посмотрел на две тарелки и, наконец, указал на тарелку. Он указывал на рыбу. Рэйчел улыбнулась.

— Думаешь, в этот раз ты угадал?

— Кто знает. Но я не думаю, что это важно.

— Конечно же, это важно. Это то, о чем ты в первую очередь пытался нам сказать.

— То, что я сказал в прошлый раз…

— Ах, сначала послушай результаты. Блюдо из рыбы было приготовлено не мной.

Джаспер даже не был разочарован. Ситуация была уже необратимой. Он даже не ожидал, что правильно отгадает в этот раз.

— Его приготовили не вы? Это правда?

— Думаешь, я стала бы шутить по этому поводу?

— Нет, просто... вы их, должно быть, очень хорошо научили. Вот почему блюда должны напоминать многие из ваших работ. Если это так, то разве фактически это не ваше блюдо?

Майя тут же рассмеялась. Однако никто ее не остановил. В конце концов, практически все на кухне старались держаться по-своему. Рэйчел посмотрела на него взглядом граничащим с отвращением.

— Так почему же тогда ты критиковал блюда, которые я "фактически приготовила"? По твоей логике, блюда, которые ты критиковал, также были моими, или я не права?

Джаспер выглядел сбитым с толку. Он явно даже не знал, что говорил в этот момент. Пот на его лбу превратился в ручей, а лицо побледнело так сильно, что он казался мертвецом

Он начал хлопать. Затем он зажал рот руками и начал смеяться. К тому времени, как смех стал больше походить на рыдание, он убрал руки, обнажив покрасневший нос.

— Пожалуйста…

Начал он голосом испуганного ребенка.

— Пожалуйста, отпусти меня, только на этот раз.

-------------------------

[1] Сальми — Рагу из мяса или птиц жареных на вертеле.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 233. Человек, который чистит каштаны.(1 часть)**

Всем привет. Это Джаспер.

Я знаю о чем вы думаете. Вам должно быть интересно, как прошла моя встреча с шеф-поваром Рэйчел.

Если коротко, там была отличная еда. Но я полагаю, вам интересно не это. Вам всем должно быть любопытно, смог ли я правильно угадать блюда.

Что же. Начнем с первого блюда. Закуска была… (пропущено).

После того, как я закончил есть, я понял. Я совершенно ошибался в своем мнении. Всего несколько недель назад я сказал, что единственная причина, по которой мы поехали на Остров Розы - это еда шеф-повара Рэйчел. Таким образом, подавать еду, приготовленную другими шеф-поварами, было просто грубо.

Я тогда ничего не понимал. Теперь я понимаю, насколько я был неправ. Даже если блюдо было создано другим шеф-поваром, корни блюда идут от шеф-повара Рэйчел.

Эти повара получают свои идеи о блюде после обучения у Рэйчел, и они продолжают получать от нее помощь, пока их блюдо не будет готово. Точно так же, как когда вы жарите яичницу, ее готовите вы, а не сама сковорода.

Шеф-повар Рэйчел была добра ко мне от начала до конца. Она заставила меня осознать все это через еду, а не через резкие слова. Еще раз благодарю ее за это от всего сердца.

Я хотел бы извиниться перед всеми поварами "Острова Розы" за свою ошибку. Я не понимал, как работают рестораны, и пренебрег другими шеф-поварами. Я действительно сожалею.

Я рад, что, по крайней мере, смог понять это в конце концов. Спасибо всем за то, что прочитали.

С уважением,

Джаспер

#

Высококлассные часы: Ну и что, в итоге вы не угадали?

└ Разбить горшок: Это все, что тебя интересует? Он усвоил урок и в конце концов научился уважать рестораны.

└ Фабио да Кунья: @Разбитый горшок. Но это немного странно, не правда ли? Он полностью изменился по сравнению с прошлым постом.

└ Breaking Pot: @Фабио да Кунья. Вот что делает это место потрясающим. Оно меняет людей.

Кэрол Ли: Честно говоря, что вообще может сделать такой парень, как он, в этой ситуации? Он даже не так знаменит, и он выступил против знаменитого ресторана. Он сам вырыл себе могилу.

└ Синтия Дорадо: Логично. Видел видео? Сам чувак выглядел очень нервным. Наверное, нет в мире другого ресторана, который бы заставил критика так нервничать.

└ Кэрол Ли: @Синтия Дорадо. Только что посмотрел видео. И правда, он выглядит очень нервным. Но почему они выложили отредактированную версию?

└ Синтия Дорадо: @Кэрол Ли. Может быть, оригинал был слишком длинным? Хотя я бы все равно его посмотрел. Может быть, в оригинале с критиком поигрались? ХД

└ Кайя Чжо: @Синтия Дорадо. Мой парень работает там, и да, с ним просто поигрались. Этот критик выглядел как полный дурак.

— Кайя, удали это...

Кайя повернулась и посмотрела на Мин Джуна, который просматривал информацию на своем телефоне.

— Слишком очевидно?

— Хотя-бы имя смени.

— Я так и сделала. Кайя Чжо. Может, мне следовало сменить на Чжо Кая, как корейцы это делают?

— Звучит... немного странно. К тому же мы даже не женаты, почему ты используешь мою фамилию?

— Просто так. Перестань быть таким мелочным.

Кайя нахмурилась. Мин Джун неловко откинулся на диване. Андерсон щелкнул языком и покачал головой.

— Они такие всегда. Разве это не смешно?

Сказал Андерсон.

Человек позади него был Человеком-машиной. Если быть точным, оператор. Точнее трое кинооператоров.

Их отправили проверить, как живут претенденты прошлого сезона "Великий Шеф". Один оператор на человека. Это привело к возникновению странной ситуации с тремя операторами в одной комнате.

— Как вы, ребята, стали жить вместе?

Спросил оператор Андерсона.

— Случайность. Мы все трое приехали в Лос-Анджелес, и мы просто дружили, вот и все.

— Я слышал, что мисс Хлоя тоже должна была жить здесь…

— Видимо ее планы изменились изменились.

Мин Джун кашлянул и посмотрел на оператора.

— Можно вопрос?

— Конечно.

— Вы знаете, чем Марко занимается сейчас?

— Кто? Ах! Марко! Разве вы не слышали?

— К сожаления, я не мог с ним связаться в последнее время.

— Ну... У него сейчас небольшие проблемы.

— Что? Что случилось?

— Ну…

Оператор нервно взглянул на камеру. Возможно, этого не стоит говорить на записи? Кайя теперь прожигала его взглядом.

— Почему молчишь? Все равно на монтаже это можно вырезать

— Все не так просто… Ладно, я вам расскажу. Марко был... нет, обман - слишком сильное слово. Скорее, им манипулируют?

— Что ты имеешь в виду?

— Вы ведь знаете, насколько популярным был "Великий Шеф", верно?

— Все так. Победитель тоже стал популярным.

Кайя гордо кивнула. Андерсон удивленно посмотрел на нее, но Кайя просто проигнорировала это.

— Слава Марко тоже выросла. В конце концов, он очень заметная личность. Итак, его разыскали, но... Похоже, пекарня, в которой он работал, на самом деле считала его не шеф-поваром, а звездой...

— Они не уволили его после того, как использовали его в качестве маркетингового инструмента, верно?

— Если бы они так сделали, о них бы забыли.

— И что?

— Они плохо с ним обращались.

Глаза трех поваров сузились. Слишком мало информации. Оператор продолжил.

— Они просто использовали Марко в качестве талисмана. На самом деле они ему вообще ничего не позволяли.

— Разве он не может просто подать на них в суд за это?

— Он мог бы так сделать, но я слышал, что для него это будет очень непростое дело. Вместо этого Марко решил просто разорвать с ними отношения.

— Теперь понятно почему я не мог с ним связаться.

Мин Джун вздохнул. Он вспомнил улыбающегося Марко после того, как ему позвонили.

— Я ненавижу людей, которые играют с чужими мечтами.

Сердито пробормотал Андерсон.

— Люди знают об этом?

— Его близкий круг общения знает. А вот публика не знает.

Кайя на секунду посмотрела на свой телефон, прежде чем повернуться к Мин Джуну.

— Стоит ли мне рассказать об этом? Мы сможем закрыть эту…

— Нет.

Мин Джун жестко перебил ее. Кайя остановилась, чтобы посмотреть на Мин Джуна. На самом деле он не выглядел рассерженным. Хотя наверное внутри он очень зол.

— Почему?

Осторожно спросила Кайя.

— Это личное дело Марко. Он сам бы рассказал об этом, если бы захотел. Мы не можем вмешиваться.

— Ты знаешь Марко. Он слишком мягкий, чтобы сделать что-то такое.

— Даже так, все равно нет. Даже если мы закроем пекарню, то что? Марко все равно будет больно.

— Тогда нам просто сидеть и ничего не делать?!

Оператор нервно посмотрел на других операторов. Ситуация обострялась слишком быстро. Однако, как ни странно, остальные выглядели почти восхищенными по этому поводу.

— Полагаю, это хороший материал.

Сцена внезапно показалась ему другой. Оператор перевел камеру на Мин Джуна. Он внезапно злобно посмотрел в камеру.

— Я кое-что узнал из опыта общения с критиком. Когда ты выбираешь бой, тебе нужно быть расчетливым. Также как и с едой. Тебя легко унизят, если ты прыгнешь, не задумываясь.

— И что тогда?

— Давайте сначала подумаем о Марко. Мы не можем просто преследовать преступника после того, как в человека застрелили. Сначала мы должны оказать жертве некоторую помощь.

— Ничего не изменится, если мы просто будем сидеть здесь и размышлять.

— Это так.

Мин Джун взял свой телефон. Ничего не изменилось бы, если бы он остался здесь. Ему нужно было действовать. Мин Джун повернулся к оператору.

— Марко сейчас не занят, верно?

— Он должен быть в кадре прямо сейчас.

— Для него это идеальный момент попасть на телевидение. Эта история создаст шквал критики в сторону пекарни. Я должен позвонить первым. Если я правильно помню разница в часовых поясах составляет 3 часа… Там еще день. Хорошо, я звоню.

Мин Джун начал звонить и Кайя приложила уши к телефону Мин Джуна вместе с ним.

Гудок.

Гудок.

Гудок.

После нескольких гудков телефон отключился. Глаза Кайи расширились.

<< Здравствуйте! Это Марко. Я сейчас не могу взять телефон. Пожалуйста, оставьте голосовое сообщение. Пока! >>

— Он слишком быстро сбросил.

— Ага. Позвони ему еще раз .

— Конечно.

Мин Джун снова позвонил. После еще нескольких звонков он наконец дозвонился.

<<Привет, Мин Джун. >>

— Давно не созванивались, Марко. Ты ужинал?

<< Нет, я сейчас не очень хорошо себя чувствую. Как дела? >>

— Мне было интересно, можем ли мы пообедать вместе.

<< Я ведь в Нью-Йорке. >>

— Тогда ты платишь за еду.

Мин Джун хитро заговорил.

— А я оплачу билет на самолет.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 234. Человек, который чистит каштаны.(2 часть)**

Марко не придал большого значения этому разговору, так как думал, что это просто шутка, но Мин Джун действительно прислал ему билеты на самолет. И вот Марко уже сидит в самолете, хотя прошло только несколько часов после разговора.

— Какого черта я делаю?

Он не ожидал ничего подобного. Лос-Анджелес? Прямо сейчас? Откуда он вообще достал билет? Марко посмотрел на оператора позади него.

— Мухаммед, ты знаешь, сколько стоит билет на самолет в Лос-Анджелес?

— Мой билет обошелся компании примерно в 400 долларов.

Марко удивленно вздохнул. 400 долларов? Вот так просто отдать за билет? Он посмотрел на билет в руке со слезами на глазах. Он мог сказать, насколько Мин Джун заботился о нем по этому поводу.

— Извини, я наверное выгляжу как ребенок.

— Нет, в вашей ситуации у любого будет такая же реакция. Это нормально.

— Я не могу поверить, что меня обманули таким образом, пока другие преуспевают на новом месте.

Слова ободрения только бы усугубили настроение Марко. Поэтому оператор решил ничего не говорить. Конечно, молчание тоже не могло помочь.

Из-за всего этого, Марко был похож на больного пациента. Неудивительно, что женщина, сидящая рядом с ним, напряглась от дискомфорта.

Вскоре женщина заметила оператора, который шел сразу за Марко. Немного подумав она поняла кто этот человек. Женщина взволнованно повернулась к Марко.

— А, вы должно быть Марко из "Великого Шефа"?

— Да, это я.

— Вау! Я ваша большая фанатка! Меня зовут Ребекка. Почему вы сегодня едите в Лос-Анджелес?

— Чтобы поужинать.

Марко понял, насколько претенциозно и богато это звучало. Это как если бы человек ел в Италии макароны на обед, а улитки во Франции на ужин. Марко быстро попытался исправить недопонимание.

— Я сам плачу за этот ужин.

Лучше не стало.

--------------------------

— У тебя что, денежное дерево растет во дворе? Нельзя так просто взять и купить билет на самолет.

— Перед тем как совершить покупку, люди обдумывают стоит ли она того и я все обдумал.

— Тебе нужно научиться рационально тратить деньги, если не хочешь оказаться по уши в долгах.

— Ты же знаешь, что я никогда не пропускаю крайний срок оплаты моей кредитной карты, верно?

— Я говорю про то, что у тебя может войти в привычку так тратить деньги. Ты думаешь эти нищие на рынке были такими с самого начала? Они стали такими из-за одной ошибки. Так что мхмн...

Мин Джун прикрыл рот Кайи ладонью.

— Ммм?

— Остановись. Тебе не нужно так злиться по этому поводу.

Кайя отбросила его руку. Она сердито посмотрела на Мин Джуна, прежде чем вылетела за дверь. Андерсон удивленно посмотрел на него.

— Не пойдешь за ней?

— У нас ведь работа, не забыл?

— Сегодня ты какой-то не такой. Пытаешься выглядеть мужественно перед камерой?

— Не говори так, будто она держит меня на поводке или что-то в этом роде.

— Потому что так и есть.

Андерсон даже не колебался, когда произносил эти слова. Тем более все можно было понят по глазам Мин Джуна, они постоянно озабоченно смотрели на дверь.

Мин Джун надеялся, что Кайя вернется, прежде чем он уйдет, но этого не произошло. Из-за этого он выглядел очень подавленным, когда шел на работу. Увидев его, Майя забеспокоилась.

— Шеф, у вас все в порядке?

— Да, а что?

— Вы постоянно смотрите вниз.

— Тогда почему бы тебе не подбодрить меня?

— Ха ха, это так не работает.

Глядя на смех Майи, Мин Джун почувствовал себя немного лучше. В этот момент Элла пришла его обнять. Мин Джун обеспокоенно посмотрел на девочку.

— Элла, прости. Мне нужно готовить. Я тебя позже обниму.

— Это Элла обнимает тебя. Объятия заставляют людей чувствовать себя лучше.

— Откуда ты это узнала?

— Элла большая девочка! Элла все знает.

— Тебе нужно еще немного подрасти, чтобы стать большой девочкой.

— Я говорю о мыслях, а не о росте, дядя.

Элла с глубоким вздохом покачала головой. Мин Джун тихонько рассмеялся, прежде чем встать перед ней на колени. Элла нежно обняла его.

— Ты хороший ребенок.

— Я? ребенок?

— Мне об этом мама сказала.

Мин Джун хотел было сказать, что Лиза говорила это о ней, но передумал. Вместо этого он просто погладил ее по голове.

— Ты слишком добрая, Элла. Видимо когда ты выйдешь замуж мне придется следить за ним, чтобы он тебя не обижал.

— Элла никогда не женится.

— Люди, которые говорят такие вещи, чаще всего женятся быстрее всех.

— Но Элла правда не собирается…

Элла надула губы. Мин Джун встал с улыбкой, и глаза его встретились с глазами Лизы. Лиза устало ему улыбнулась. Работа сама по себе, должно быть, сказывалась на ней, даже если у нее были обеденные часы.

(Если бы Марко был здесь…)

— Лиза, могу я тебя кое о чем спросить?

— Конечно. Что такое?

— Ты ведь хотела помощника получше, верно? Мне было интересно, как ты собираешься его искать.

— Честно говоря у меня нет идей. Прослушивание слишком долгое, да и по объявлению придут не самые профессиональные люди, поэтому я подумывала спросить у друзей, нет ли у них подходящих знакомых, а что?

— Ну…

Незадолго до того, как Мин Джун смог продолжить, Рэйчел вошла на кухню и хлопнула в ладоши. Мин Джун повернулся к Рэйчел, которая оглядела кухню.

— Сегодня у меня для вас есть интересная новость. И мне интересно как вы на нее отреагируете.

— И что же это за новость?

— Я получила новости от моего друга. Видимо, в скором времени придут несколько наших друзей...

Рэйчел сделала паузу, чтобы разглядеть выражения лиц поваров. Она продолжила с улыбкой на лице.

— То бишь инспекторы Мишлен.

-----------------------------

Обозленная Кайя, ситуация с Марко, а теперь еще и инспекторы Мишлен в придачу. Мин Джун чувствовал себя так, как будто он получил домашнюю работу на год вперед. Это мешало Мин Джуну сохранять обычное самообладание.

— На самом деле, история получается довольно интересной.

Сказал оператор рядом с Мин Джуном.

Некоторое время назад, Мартин сказал ему, что люди из 3 сезона Великого Шефа, такие как Мин Джун, были любимчиками судьбы. Вокруг них всегда происходит что-то интересное.

— Я часто слышал, что азиаты довольно вежливы, но Мин Джун кажется немного другим. Даже если не считать его вежливость, он просто хороший человек. Было бы хорошо, если бы и у меня был друг, который мог подарить мне билет на самолет, когда я впадаю в депрессию.

Большинство людей, смотрящих это шоу, наверняка почувствуют то же самое. Мин Джун был действительно хорошим другом. Иногда его действия были настолько чрезмерными, что заставляли человека задуматься, не делал ли он это только для телевизора.

Марко прибыл примерно через тридцать минут. И смотря на Мин Джуна он испытывал противоречивый спектр эмоций. Замешательство, шок, счастье и благодарность. Путаница возникла из-за того, что Мин Джун выглядел даже более эмоциональным, чем сам Марко.

— Привет, Мин Джун, Андерсон. Давно не виделись. Как ваши дела?

— У нас все хорошо. Однако нам было неприятно слышать о твоей ситуации.

Сказал Мин Джун.

— Мин Джун, вероятно, сейчас очень встревожен. Кайя злится на него, а также твоя ситуация и тот факт, что скоро приедет инспекция Мишлен...

Добавил Андерсон.

— Не беспокойтесь обо мне… Погоди. Мишлен?!

— Ага. Мы не знаем точно, когда, но знаем, что они придут. На самом деле это удивительно, что мы узнали, что они едут.

— Ну а чего еще ждать от Острова Розы.

Мишлен не посещали большинство хороших ресторанов. Марко естественно почувствовал себя ниже этих двоих. И вот заговорил Мин Джун.

— Итак, чем собираешься заняться? Я про работу.

— Ну, есть пара вариантов, но… они не так уж и хороши.

— Не удивительно. Особенно с учетом того, что люди начинают забывать о Великом Шефе.

— Поэтому я не могу позволить себе сделать ошибку.

Марко заговорил горьким голосом. Поразмыслив, Мин Джун решил сказать то, что у него на уме.

— У меня есть для тебя предложение.

— Предложение?

— Почему бы тебе не устроиться сюда? Я уверен, что здесь можно многому научиться.

— Ты говоришь о Острове Розы?

— Я хочу познакомить тебя кое с кем. Думаю, ты станешь для нее отличным помощником. Ах да, чуть не забыл...

Мин Джун озорно ухмыльнулся.

— По тому билету невозможно вернуться обратно.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 235. Человек, который чистит каштаны.(3 часть)**

Марко онемел. Он ждал, пока Мин Джун скажет что это шутка, но этого не произошло. Вместо этого Мин Джун повернулся и направился к выходу. Марко поспешно погнался за ним.

— Ты хочешь, чтобы я остался жить здесь?

— Я никогда не говорил тебе жить здесь. Наоборот, я просил подумать об этом, тем более у тебя сейчас есть много времени. Можешь пойти и отдохнуть где-нибудь, поверь в этом городе есть много мест где можно убить время.

— Проблема не в этом. Ты позвал меня сюда только для этого?

— Значит, ты приехал сюда только за едой?

Марко не мог просто сказать «да» на это. Он знал, что у Мин Джуна был какой-то мотив привести его сюда. Может, чтобы хоть как-то подбодрить его? Обычно он отказался бы, но на этот раз он не отказался, потому что знал, что ему нужна помощь. Ему нужен был совет, критика, да что угодно.

Он думал, что Мин Джун сможет сделать это для него. Это то, что в первую очередь заставило его прийти сюда. Но…

— Очевидно, я пришел не просто поесть, но я определенно не планировал переехать в Лос-Анжелес. Это слишком неожиданно, не думаешь?

— Да ладно тебе, жизнь никого не ждет. Никогда не слышал фразу о том, что жизнь гораздо страннее вымысла?

— Это действительно так…

Марко устало покачал головой.

— Кстати, а люди часто узнают тебя на улице или где-то еще?

Спросил шепотом Марко.

— Да, меня часто узнают. Однако я бы не сказал что они начинают толпиться вокруг нас. Они просто делают вид, что не видят нас. Так что можешь не беспокоиться на этот счет.

Марко смущенно почесал затылок.

— Это верно для нас, но Кайя и Хлоя другие. За ними часто следует довольно много людей. Кайя даже сказала, что в прошлый раз там мог быть сталкер.

Добавил Андерсон.

— Люди, которые разговаривали со мной в Нью-Йорке, часто спрашивали про них. Вообще-то, про тебя Мин Джун тоже.

— Про меня?

— Твое чувство вкуса, ты парень Кайи и все такое. Кроме того, ты несколько раз появлялся на телевидении. Неудивительно, что ты стал знаменитым.

Некоторые люди в Интернете даже предполагали, что Мин Джун может быть наследником Острова Розы. Впрочем, никто об этом особо не говорил, так как Мин Джун на данный момент был всего лишь начинающим шеф-поваром.

В этот момент Марко заметил, что Андерсон украдкой взглянул на него. Он понял, что не упомянул Андерсона в своем разговоре.

— Ах, конечно, ты тоже популярен, Андерсон. Особенно среди женщин. Ах, хотя я не знаю, понравится ли тебе это но... геям ты тоже немного нравишься.

— Было бы лучше, если бы я этого не слышал...

Андерсон нахмурился. Таким хмурым он проходил весь день, однако его лицо изменилось когда он пришел домой. И лицо Мин Джун стало таким же, как у Андерсона. Он взволнованно огляделся и крикнул в дом.

— Кайя! Кайя! Где ты?

— Разве она не на работе?

— Сейчас 2 часа ночи. Хотя она много работает, но не настолько ведь. Тем-более сегодня она не должна была так долго работать. Что, черт возьми, она делает?

— Может в командировке или еще что-нибудь?

— Она бы предупредила нас. Может она все еще злится и поэтому гуляет по улице?

Лос-Анджелес был не таким безопасным, как Южная Корея. Нельзя было спокойно ходить по улицам после полуночи.

— Вы поругались?

Обеспокоенно спросил Марко.

— Она сказала мне, что я не умею правильно тратить деньги. Особенно тот билет на самолет.

— Вы поссорились из-за меня?

— Люди ссорятся по разным причинам. Не извиняйся за это. Эй, Андерсон, можешь отвести показать ему свободную кровать? Я пока позвоню Кайе.

Андерсон кивнул. Он совсем не волновался. Не то чтобы ему было наплевать на Кайю. Он просто знал, что с ней ничего плохого не случится.

— Позвони оператору, идиот.

Андерсон раздраженно заговорил. Минджун сразу получил бы ответ, если бы просто позвонил оператору.

— Не беспокойся о ней. Беспокойтесь о человеке, который ей попадется. Ты ведь говорил, что она хороша в драках.

— Но кто знает, во что это выльется… Ха… Почему она не отвечает?

— Не обращай на него внимания, Марко. Иди поспи. Черт, мне тоже нужно поспать.

Но Марко, похоже, тоже сильно беспокоился о Кайе. Андерсон вздохнул.

— Я же сказал, просто позвони оператору.

— Ах! Андерсон, ты сегодня такой чертовски умный.

— Хочешь сказать что обычно я тупой?

— Я позвоню ему.

Поговорив несколько минут, Мин Джун закончил разговор. Марко взволнованно спросил.

— Ну что?

— Она сейчас на улице.

— И почему же?

— Чтобы не видеть меня. Он думает, что она вернется, когда я уже буду спать. Я слышал, как Кайя кричала на заднем плане, чтобы он со мной не разговаривали. Поэтому он повесил трубку. Ну, по крайней мере, с ней есть оператор.

Мин Джун с усталым лицом сел на стул. Андерсон повернулся к Марко.

— Марко, ты храпишь по ночам?

— Не знаю.

— С твоими то размерами? Действительно?

— Я правда не знаю.

— Хм, ладно. Можешь спать на моем диване. Идем.

— О да. Спокойной ночи, Мин Джун.

— Спокойной.

Мин Джун не мог заснуть даже после того, как эти двое ушли спать. Он думал, что не сможет уснуть, пока Кайя не вернется.

— А я то думал, что она стала более спокойной…

Мин Джун еще раз позвонил Кайе. Конечно, она не ответила.

--------------------------

— Ничего страшного, если ты не ответишь на звонок?

— Да. Так что перестань принимать от него звонки. Кроме того, отойди от меня. Я хочу побыть одна. Не хочу видеть эту камеру.

Кайя сердито ответила. Но, видя, что она постоянно смотрит на телефон, казалось, что она наполовину ожидала, что он ей позвонит. Оператор мысленно вздохнул.

— Просто пойди и помирись.

В общей сложности все это заняло бы десять секунд на телевидении, а вот Кайя часами сидела на скамейке.

— Может, мне следовало сказать, что мы были прямо за домом?

Однако это был бы его провал как оператора. Так что он остался на месте и снимал то, что делает Кайя. Что ж, может быть, «делает» было слишком сильным словом. Она просто сидела, время от времени меняя позу.

В этот момент он услышал шаги за спиной. Оператор повернулся. Он видел проходящего мимо человека в джинсах и толстовке с капюшоном. Может, он возвращался домой после вечеринки? Он попытался отвлечься от человека, но неожиданно тот человек подошел к ним. Мужчина заговорил с Кайей.

— Привет, Кайя. Я хотел тебя увидеть.

— А ты еще кто нахрен такой?

Мужчина ухмыльнулся.

— Человек, который тебя любит.

-----------------------------

Вместо того, чтобы тратить время на ожидание Кайи, Мин Джун решил потратить время на обдумывание новых рецептов. Скоро придут дегустаторы из Мишлен. Помня об этом, он придумывал роскошные и дорогие рецепты.

Если бы только он мог включить свои рецепты в меню, и если бы только это позволило ему попасть в трехзвездочный ресторан… Он был бы счастлив целый год.

Но прямо сейчас он слишком устал, чтобы думать о подобных вещах. Он начал думать что же там с Кайей, когда уже неожиданно наступил рассвет. Мин Джун закрыл блокнот и со вздохом повернулся к оператору.

— Прости. Ты даже не можешь поспать из-за меня.

— Я профессионал. Вам не нужно жалеть о том, что я делаю свою работу.

— И все же, отчасти я виноват.

В конце концов, он тоже был профи. Профессиональный повар. Мин Джун немного задумался. Казалось бы еще вчера он чистил чеснок в маленьком ресторане. А сегодня он зарабатывал готовкой. Оператор спокойно заговорил.

— Ты очень классный, Минджун.

— Я тоже просто делаю свою работу.

— Я не про это. Я говорю о тех вещах что ты делаешь. Всю ночь ждешь Кайю, помог Марко переехать. Обычно люди так не поступают.

Комплименты всегда казались Мин Джуну неловкими.

— Я много ел, когда был молод. Моя бабушка собирала каштаны с горы и чистила их для нас. Хотя она говорила, что это не больно…

С улыбки начал оператор.

— Иногда ее кололо шипами. К тому же это очень трудоемкое дело. Видимо она очень сильно любила нас.

— В конце концов, кто-то должен очистить каштан, чтобы другие могли его съесть. Этим человеком была наша бабушка. Думаю, ты такой же, Мин Джун. Ты делаешь все тяжелые вещи. Моя бабушка сделала это, потому что была частью семьи, но ты делаешь такие вещи для друзей. Я уважаю это.

— Комплименты…

Звук серены прервал Мин Джуна. Она еще некоторое время звучала и в конце концов затихла. Мин Джун вздохнул.

— Видишь? Вот на что похож Лос-Анджелес. Интересно, чем она сейчас занята...

— Не волнуйся слишком сильно. Она будет в порядке. О, я получил сообщение. Не возражаешь, если я проверю?

— Просто делай свои дела, поверь у меня не нужно спрашивать разрешения для каждого дела.

— И все равно спасибо.

Оператор с улыбкой проверил свой телефон. Но эта улыбка быстро исчезла. Он перевел свой взгляд на Мин Джуна.

— Что-то случилось?

— Постарайся сдержаться... Перед Кайей появился сталкер.

— Что?!

— Успокойся. Ну, их отправили в больницу...

— Какая больница? Я иду туда.

— Просто послушай секунду. Тебе не нужно ехать в больницу. Тебе надо ехать в полицейский участок.

Мин Джун нахмурился. Оператор продолжал с растерянным видом.

— Сталкера отправили в больницу. Кайю же забрали в участок.

— Чего?

Мин Джун ошеломленно ответил. Оператор покачал головой.

— Твоя девушка и правда ужасает.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 236. Жизнь за окном.(1 часть)**

По крайней мере, поездка в полицейский участок чувствовалась немного лучше, чем в больницу. Ему не нужно было беспокоиться о том, сильно ли она пострадала. Но даже так, он все еще не мог расслабиться.

Но с оператором дело обстояло иначе. На протяжении всей поездки ему было трудно сдержать смех. Он извинился, когда Мин Джун наконец пристально посмотрел на него.

— Извини. Я знаю, что это не смешная ситуация. Но я действительно ничего не могу с собой поделать. Взрослый мужчина, которого избивает женщина... Это он настолько слаб, или Кайя настолько сильна?

— У того человека явно не все дома. Сталкерить кого-то в его возрасте... И Кайя... Боже, она меня удивила... Хотя мне не хочется хвалить ее за жестокость.

— Понимаю. Я бы тоже не хотел хвалить свою жену, если бы она кого-то избила.

Мин Джун только вздохнул. Ему не нравилось выглядеть таким уставшим перед другими людьми, но сегодня у него просто не хватало энергии. Он много работал весь день, а его день заканчивался поездкой в полицейский участок...

— Мне сегодня очень не повезло.

Мин Джун со сложным взглядом посмотрел в окно. Улица была засажена пальмами. Когда машина ненадолго остановилась, взгляд Мин Джуна упал на одинокий дом.

Это была квартира. Окна не были закрыты шторами или чем-то еще. Он видел молодую пару, которая вместе смотрела в ноутбук.

Глаза двоих встретились, они улыбнулись и начали щекотать друг друга руками. Они тихо разговаривали друг с другом со счастливым взглядом в глазах.

Было интересно за этим наблюдать. Люди по ту сторону окна жили своей жизнью. Он действительно не чувствовал этого, когда видел людей на улице, но… Глядя на их жизнь из окна, он чувствовал себя довольно эмоционально.

— Интересно, смогу ли я заставить других людей чувствовать себя так же.

Точно так же, как Минджун смог получить некоторое представление о жизни пары, его жизнь так же была быть показана многим другим людям. Жизнь Кайи тоже. И так будет и дальше. Думая об этом, Минджун почувствовал себя настороженнее, чем обычно.

Это также заставило его пересмотреть свою реакцию на встречу с Кайей на станции. Сначала он собирался рассердиться, но... Это не сделало бы его хорошим человеком с точки зрения постороннего. Хотя он не мог сделать все аспекты своей жизни идеальными... по крайней мере, на этот раз он мог выбрать.

— Кайя, должно быть, сейчас напугана, не так ли?

— Кто знает? Она ведь сама избила сталкера. Есть ли чего ей бояться?

— Я спрашиваю, потому что не совсем уверен.

Мин Джун заговорил с легкой улыбкой, затем замолчал.

Каким-то образом репортерам удалось узнать об инциденте и добраться до станции раньше него. Нет, может, они просто все время разбивали лагерь на вокзале? В тот момент, когда Мин Джун вышел, вспыхнули вспышки. Микрофоны толкнули в нахмуренное лицо Мин Джуна.

— Здравствуйте, Мин Джун. Это Натали Олсон с Лос-Анджелес-стрит. Я слышал, что мисс Лотос была вовлечена в инцидент. Как вы чувствуете себя сейчас?'

— Я слышал, что жертвой был преследователь мисс Лотос. Вы знали, что ее преследуют?

Даже Минджун рассердился бы на репортеров, набросившихся на него в такой несвоевременный момент. Но он решил действовать максимально спокойно.

— Спасибо за то, что вы так усердно работаете над освещением даже таких небольших историй. Но я бы хотел ненадолго прервать интервью. Сначала мне нужно встретиться с Кайей. Пожалуйста поймите. Спасибо.

Люди будут судить о нем через объектив камеры, точно так же, как он оценивал пару через окно. То же самое с Кайей и Рэйчел. Вот что значит стать публичным.

Репортеры не могли ничего сказать, если бы он проявлял такое уважение. Они просто продолжали фотографировать. Когда они вошли в здание, оператор незаметно открылся.

— Неплохой ход.

— О чем ты?

— Твои слова репортерам. Чем больше вы злитесь, тем больше они провоцируют. Вежливость была определенно правильным решением. Это заставит их держаться от тебя подальше.

— Я не на это рассчитывал.

— Так даже лучше. Вы, естественно, из тех людей, которых репортеры не могут спровоцировать.

Оператор улыбнулся. Но Мин Джун не смог улыбнуться в ответ. Он видел полицейских, собравшихся на одной стороне здания, а Кайя смотрела на стол перед ней. Копы тоже казались скорее сочувствующими, чем угрожающими.

Кайя подняла голову, когда он был примерно в десяти шагах от него. Мин Джун остановился, когда их взгляды встретились. Глядя на страх, гнев и печаль на ее лице… Он не мог делать ничего, кроме вздоха.

Кайя вскочила со своего места. Лицо Мин Джуна все еще выглядело немного раздражающим для нее, но она все еще была благодарна. Последняя нить гордости в ее сердце оборвалась, и на ее лице появились слезы.

— Ты…

Она не могла закончить. Она начала бить Мин Джуна кулаками по груди и довольно сильно. Мин Джун взял ее за руки. Они были ледяными.

— Остановись. Это больно.

— Это все, что ты хочешь сказать?

— Ты сейчас выглядишь довольно некрасиво. Из носа течет, а лицо красное. Давай, не будь такой грустной.

Кайя собиралась пнуть его, но Мин Джун тут же заключил ее в объятия. Мин Джун устало пробормотал ей.

— Слава Богу. Серьезно.

После этого она действительно не могла ничего сделать или сказать. Мин Джун продолжил грустным голосом.

— Мне жаль. Мне так жаль.

— Ты не сделал ничего плохого...

— Сделал. Прости, что рассердился, прости, что оставил тебя.

Кайя только всхлипнула. Она слегка укусила Мин Джуна за плечо, прежде чем прижаться щекой к его шее.

— Тогда не оставляй меня. Мне страшно.

— Хорошо.

— Также…

Кайя немного поколебалась.

— Прости меня.

------------------------------

— Значит, она была напугана, да?

Мин Джун тупо посмотрел на экран перед собой. Благодаря оператору Кайи, он смог точно увидеть, что происходит, на видео.

Все просто. Сталкер попытался обнять и поцеловать Кайю, но та быстро ответила на его действия. Сначала она наступила ему на ногу, затем ударила его в пах коленом. А когда он упал на землю, ударила ему ногой по ребрам.

— Два его ребра сломаны, а одно пошло трещинами. И его яйца... Ну, я не хочу об этом говорить. Дело в том, что ему понадобится как минимум несколько недель, чтобы выздороветь. Я не могу дать однозначного ответа, но не думаю, что с ней случится что-нибудь плохое. поэтому не волнуйтесь.

— А сталкер?

— Ему будут предъявлены обвинения в преследовании и сексуальном домогательстве. Однако проблема в том, что у него диагностировано психическое заболевание... Он может остаться в больнице на всю оставшуюся жизнь.

— Хорошо. Ух, какой чудак.

Кая с отвращением посмотрела на экран. С Кайей на своих коленях Мин Джун заговорил.

— Ты должна стать моим телохранителем, я ведь не умею драться.

— Тогда перестань спорить со мной, иначе изобью.

— Хорошо, хорошо.

Само дело закончилось еще на рассвете, но из-за репортеров они освободились только утром. Кайя виновато посмотрела на Мин Джуна.

— Прости. Из-за меня ты даже не мог уснуть.

Мин Джун улыбнулся.

— Давай попросим Марко приготовить завтрак.

------------------------------

Но завтрака не случилось. В конце концов, этим двоим удалось проснуться только в 11. К тому времени, когда они были готовы выйти, было 12 часов.

Пришло время позднего завтрака. Они решили провести его у Лизы.

— Тебе правда нравится хлеб?

Спросил Марко.

— Конечно.

— Впрочем, это ничто по сравнению с билетом на самолет.

— Считай что заплатил за него своим согласием приехать.

Минджун ухмыльнулся. Все трое, включая Андерсона, ехали по улицам Венеции. Марко заговорил взволнованным голосом.

— Это то место, где находятся торговцы Венеции, не так ли? Никогда не думал, что приеду сюда.

— Извини, но это в Италии. Это Лос-Анджелес. Другое место.

— Правда?

— Но это место все таки лучше. Особенно благодаря здешней пекарне.

После разговора Марко выглянул в окно. Поездка длилась недолго. Чуть позже группе удалось попасть в пекарню.

— А где Элла?

спросил Мин Джун, осмотрев магазин.

— Ты пришел ради Эллы? Не хлеба?

— Конечно, я пришел за хлебом. Но я также хочу увидеть Эллу.

— Она сейчас в детском саду. О, кстати, я видела, что произошло.

— Да… Сумасшедшие вещи продолжают происходить.

— Я бы не сказала что все плохо. Я увидела истинную силу женщины-повара. И парня, который не терял хладнокровия перед репортерами. Вы, ребята, очень хорошо справились.

— Правда?

Мин Джун с улыбкой повернулся к оператору. Оператор показал большой палец вверх. Лиза повернулась к Марко.

— Ах, он мой друг. Он хорошо готовит. Я хотел показать ему твою еду.

— И это причина, по которой вы пришли?

— Ну… Ты сказал, что тебе нужен помощник. А за Марко я могу поручиться.

В конце концов, уровень выпечки Марко был на уровне 7. Мин Джун взглянул на Марко.

— Хм?

[Марко Денвер]

[Кулинария: 6

Выпечка: 8

Дегустация: 8

Украшение: 7]

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Глава 237. Жизнь за окном.(2 часть)**

Уровень Марко повысился. Его уровень выпечки поднялся до 8. Что же произошло, когда они разошлись? Марко странно посмотрел на Мин Джуна.

— В чем дело, Мин Джун?

— Ах, ничего. Кстати, Марко, могу я тебя кое о чем спросить?

— Конечно, что такое?

— Если бы ты не мог создавать свои собственные рецепты, чем ты занимался?

— Ну знаешь… Просто проверял тесто, проверял духовку… Я практически был стажером. Я знаю, что стажировка тоже важна, но...

— Это не соответствовало тому, что было написано в контракте. Я знаю. Так хорошо ли пекла эта твоя хозяйка?

— Ну да, конечно. Он использовала мое имя, но в конце концов людям нравилась еда.

— Это был плохой хлеб.

Лиза неожиданно вмешалась в разговор, поразив Марко. Она положила перед ними бутерброд с чиабаттой[1]. Это был бутерброд с сыром, кремом из авокадо, листьями салата, помидорами и копченой индейкой.

(Это… 9 баллов.)

Это было простое блюдо, но результат был восхитительным. Наверное, из-за самого хлеба. Мин Джун повернулся к Лизе.

— Мы ведь еще ничего не заказали...

— Не беспокойся об этом. Я рада, что ты так хорошо относишься к Элле. Но ненужно приходить каждый день.

Лиза улыбнулась. Мин Джун взял его и откусил сэндвич. На его лице почти сразу появилась улыбка. Хлеб был мягким.

— Как и ожидалось от дочери Джека.

Она училась рядом с мастером-пекарем более 30 лет. Знания, которые она узнала за то время, намного превзошло Марко. Марко сам это чувствовал. Его руки дрожали от радости, когда он держал в руке бутерброд.

— Это... это вы сделали?

— Конечно. Ты думаешь я его купила?

— Ахаха. Т-точно.

Марко неловко почесал в затылке. Лиза ухмыльнулась и взглянула на руку Марко. Хотя многие могли подумать, что у пекарей все время будут мягкие руки, когда они замешивают тесто, это было не совсем так. Иногда тесто могло бить пекаря как кнут, и много раз пекарю приходилось окунуть руки во что-то холодное или горячее.

— Он много работал. Его руки выглядят довольно твердыми.

Прошло всего несколько месяцев с тех пор, как Лиза встретила Мин Джуна, но она очень ему доверяла. Этот человек был надежным и хорошим человеком. Может, поэтому она верила, что Марко будет хорошим человеком?

— Где ты учился печь?

Резко спросила Лиза.

— А, что?

— Хлеб. Ты ходил в кулинарную школу?

— Ах, нет. Я немного работал в ресторанах и пробовал изучать это в свободное время… Примерно так.

— Должно быть, было тяжело. Самому трудно выучить такие вещи.

Марко смущенно посмотрел вниз. Лиза взглянула на стойку и встала со своего места.

— Извини, что побеспокоила тебя. Не против зайти на кухню после еды? Я бы хотел увидеть, как ты печешь.

— Ах, я вообще-то здесь не ради ра…

— Спасибо, Лиза. Я отправлю его к тебе.

Мин Джун немедленно оборвал Марко. Лиза бросилась к стойке, а Марко раздраженно посмотрел на Мин Джуна.

— Но я еще не решил устроиться на работу.

— А ты думаешь что сможешь ее получить без чьей либо помощи?

— Нет...

— Знаешь, это хорошо когда тебе помогают в такие моменты.

— Это не помощь, а бросок в самое пекло.

— Тогда не волнуйся, я не настолько силен что бы даже поднять тебя, не то что бросить.

— Я не об этом говорю.

Марко в конце концов улыбнулся этой шутке. Мин Джун повернулся к Кайе.

— Кайя, помоги мне здесь. Если Марко придет сюда...

— Позже, я занята.

Кайя ответила со смартфоном в руке. Мин Джун взглянул на ее телефон и вздохнул.

— Снова смотришь комментарии?

— Снова? Это первый раз за сегодня!

— И что там? Снова сталкер?

— Они загрузили видео. Оно набрало почти 800 тысяч просмотров. Думаю, к сегодняшнему дню количество превысит миллион.

— Серьезно? Покажи.

Марко с широко раскрытыми глазами протянул руку.

— Используйте свой.

— Хорошо.

--------------------------------------------

[1] Чиабатта — итальянский пшеничный хлеб, выпекаемый с использованием закваски, дрожжей и оливкового масла[2]. Особенностью этого хлеба являются хрустящая корочка и мякоть с крупной, неравномерно распределённой пористостью. С конца 1990-х годов этот сорт хлеба стал очень популярен в Европе и США, начал широко использоваться для приготовления бутербродов.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Данная глава взята из открытого источника. Файл был скачан с сайта: https://loghorizont.ru/

Если вам понравилась глава:

Оставьте комментарий: https://loghorizont.ru/Bog-kulinarii/

Отблагодаритьте нашу команду: https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/

Помочь проекту, кликнув на рекламу: https://loghorizont.ru/

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Друзья, если Вам понравилась книга, и работа нашей команды по созданию электронной книги**

**Поддержите Нас символической оплатой, даже если это будет 0.1$ / 1RUB или кликните на рекламу на сайте.**

**Нам будет очень приятно осознавать, что проделанная работа принесла Вам пользу, и наша команда старались не зря.**

**Поблагодарить авторов и команду. (ссылка на раздел поддержать проект https://loghorizont.ru/podderzhat-proekt/)**