

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. Сорбэ, также сорбэт (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,делиться 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 подготовки 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 подготовки ошибок у них будет меньше.

Всё что им нужно, правильно организовать блюда. Если время ограничено, 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 свежееобжаренный 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 находиться постоянно перед кастрюлей.

"Минджун. Крем из анчоусов."

"Хорошо. Ты можешь использовать сахарную воду, чтобы приготовить севиче с сорбетом одновременно, да?"

"Да. За другие ингредиенты возьми 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 Минджуну 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 выдать. 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.

<http://tl.rulate.ru/book/150/20826>