

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 сторону. 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, волнуемый 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 изувив 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 отличие 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 «пéрец чíли», 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 к присущему маслу вкусу, 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-феттучине, то жирный вкус масла будет сильно чувствоваться. Не было различных видов пасты без причины.

(П.П. Спагéтти (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. Spaghetтини), спагетти потолще — «спагеттони» (итал. Spaghettoni).

Феттучине (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 дэнтэ) — 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 пеперончино*. В зависимости от предпочтений, кто-то обжаривал и чеснок вместе с перцем, но Чжо Минджуну не нравился его запах. Хотя... то был неплохой способ сохранить вкус, при условии что всё обжаривалось вместе с лапшой.

(пп: Пеперончино - название острого красного стручкового перца (чили) в Италии. Пеперончино очень любим в этой стране и широко применяется 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 слышали, он повесил нос.

Конечно, это была ситуация, которую Чжо Минджун не смог заметить. Он выключил огонь горелки, который слабо горел, и встряхнул сковороду. Скользящая 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. Пармезан (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, пище, 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.