

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 поделаться. 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 четко 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 разочарованным лицом. Теперь очередь Чжо Минджун. 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 мидии 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 баллов. 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 Минджун 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 Минджун 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 ваша 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.

<http://tl.rulate.ru/book/150/12166>