

Прежде чем читать дальше! 7-мибальное творожное судачи, это ещё не завершённое 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. Смотри 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 взяли 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. Чизкэйк (англ. cheese — сыр, cake — торт) — блюдо европейской и американской кухни, представляющее собой сырсодержащий 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 врешь? 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 поездка 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 ПД, 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 в виду?"

"...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 сходиться с ума, если человек с абсолютным вкусом отправился в дегустационное путешествие. Уверю 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."

<http://tl.rulate.ru/book/150/15346>