

"...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 нравится. 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 Минджун 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 невесте 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 сосредоточиться 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 (ꉀꉂ, «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 Минджун. 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 мягким, 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 изысков. 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."

<http://tl.rulate.ru/book/150/22189>