

«Просыпайся. Минджун, Чжо Минджун!»

Этот звонкий голос заставил Чжо Минджуна проснуться и хмуро взглянуть в сторону, откуда он исходил. Он более чем уверен, что уснул в ресторане, так как же он оказался дома? В то время как он ещё был ошеломлён, Ли Хе Сон сказала.

«Чего такой хмурый? Давай уже, соня, вставай. Как никак уже десять часов.»

«...А, десять? Как десять? Ааа, черт. Почему ты меня раньше не разбудила?»

«Эм, о чем ты? Ты решил отдохнуть от колледжа и взял отпускное время?»

«Что? Какой ещё отпуск в ресторане! Мне работать надо!»

«Ресторан? Гхм, ну ты и сказал. Когда это у тебя были такие мечты, как становление поваром? Минджун, возьми себя в руки! Ты студент колледжа!»

«...Эа, Что?»

Мечта о становлении поваром? Но я ведь работаю в ресторане. А тогда, студент колледжа? От всего этого Чжо Минджун оказался в растерянности.

Он машинально осмотрел свою комнату. Ещё три года назад сломанный стул, как ни в чем не бывало, стоял у письменного стола. Выброшенный из-за своей старины телевизор был на прежнем месте. Потрясенный, Чжо Минджун спросил.

«Мам, а, это... Какой сейчас год?»

«А? Перестань уже бредить. Ты нормально себя чувствуешь? Просыпайся давай.»

«Какой сейчас год?»

«2010! Давай поторапливайся, умывайся и иди завтракать. Еда уже стынет.»

2010. В этом году он как раз окончил срочную службу в армии. Но всё ещё сбитый с толку Минджун, всё же пошел и умылся. А после сел за стол. Как вдруг, неожиданно перед ним возникло нечто подобное на экран компьютера.

[Белый Рис]

Свежесть: 73%

Происхождение: Го Рён, Южная Корея.

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 5/10

«...Ха?»

Чжо Минджун протер глаза и вновь посмотрел на рис. Что это такое? Неужели я сошел с ума? Или, быть может, я всё ещё сплю? Такого рода мысли поселились у него в голове.

Но даже закрытые глаза не заставили экран исчезнуть. Пораженный происходящим, Чжо

Минджун взглянул на Твенджан Ччигэ, стоявший от него по левую руку. И тут тоже высочил экран.

[Твенджан Ччигэ]

Свежесть: 90%

Происхождение: Невозможно отобразить из-за содержания нескольких ингредиентов.

Качество: Среднее (Ингредиентный состав)

Кулинарная оценка: 4/10

«Кажется, я перечитал слишком много новелл в стилистике фэнтези...?»

«Что? Ты читаешь эту хрень вместо того чтобы учиться?»

«А, нет. Мам. Я не то хотел сказать...»

«Забыл как отцу тяжело зарабатывать деньги? Используй своё время мудро, дабы не огорчать отца и мать!»

Сколько возмущений из-за новелл. Со времён колледжа он не слышал их. Бывало даже, что он скучал по этому ворчанию.

'Получается... Я вернулся на 7 лет в прошлое?'

Он вспомнил содержания беседы с ГуруКулинарии. Как бы ему не казалась эта ситуация глупой, но это единственный из возможных, правильный ответ.

'Значит, ты отправил меня в прошлое.'

Это более чем правдоподобно, особенно если говорить об этом учитывая всю глупость его ситуации. ГуруКулинарии задал каверзный вопрос о его прошлом и его выборе. И Чжо Минджун ответил. Путь кулинарии – его путь.

Но, несмотря на то, что это повод радоваться, он ещё был растерян и озадачен. Ведь ситуация и правда глупая, но ничего другого в голову ему так и не пришло. Чжо Минджун решил приступить к завтраку и начал есть суп. И вот когда он положил первую ложку супа себе в рот, появилось это.

Получен новый рецепт – Суп Ли Хе Сон [ТвенджанЧчигэ]

Смешайте твёрдый твенджан с обычным твенджаном в соотношении 2:1, затем добавьте воды в три объёма твенджана. Первым добавьте картофель и варите до тех пор пока уровень воды немного не спадёт, затем добавьте половинку лука и блок тофу. А после, заправьте одной ложкой анчоусов(лучше MSG), помешивайте и варите до кипения.(П.П. MSG[monosodium glutamate] - глутамат натрия)

'...Она говорила, что не добавляет MSG'

На экране появилось то, что привлекло его внимание. Здесь упоминалось, что без MSGне достичь такого вкуса, но его мать никогда не добавляла его.

«Чего застыл и не ешь? Неужто завтрак не понравился? А я то думала, что ты за обе щёки будешь уплетать мою еду после армии...»

После сказанного ею, ей в голову полезли странные мысли. 'Он вернулся немного раньше, могло ли там произойти что-нибудь ужасное...'

Гуру, спасибо тебе.

Я обязательно достигну того, о чем так отчаянно мечтал.

Завтрак закончился. Наверное, из-за того что было утро, он не особо хотел есть. А потому, он мог немного подумать. Ещё вчера ему было 30. В том времени он был учителем, и просто мечтал стать шеф-поваром. Сегодня ему уже 23. Он студент колледжа, и вскоре должен будет устроиться на работу в школу.

«...Как поступить?»

Он вернулся, и точно знает, чего хочет. Это его последний шанс. В этот раз он не имеет право тормозить. Но его родители не позволят ему действовать опрометчиво и идти по карьере повара вслепую. А потому, для начала, он должен им показать своё мастерство.

Чжо Минджун вошел в гостиную, а его мать смотрела телевизор через открытую дверь прачечной. Чжо Минджун начал разговор.

«Мам, ты не против, если я приготовлю что-нибудь простенькое?»

«Ты хочешь научиться готовить?»

«Я уже готовил раньше. Так что это можно рассматривать как практику.»

«Вот как, ну давай, будет интересно взглянуть, чего мой сын достиг в кулинарном искусстве.»

Не дожидаясь конца фразы Ли Хе Сон, Чжо Минджун уже шел в сторону холодильников. Пускай готовка и не любимое занятие его матери, в доме было аж три холодильника. И один был специально отведён под кимчи. В холодильниках было очень просто найти залежавшиеся ингредиенты. И именно поэтому, его отец, Чжо Су Ёб, попрекал его мать за халатное отношение к продуктам питания. (П.П. вот кимчи... кимчи - квашенные овощи в особо остром соевом соусе.)

«Такс, посмотрим...»

[Крупное яйцо]

Свежесть: 85%

Происхождение: Нам Ян, Южная Корея

Качество: Среднее

Эти неожиданно всплывающие экраны, довольно сильно сбивают его с толку. Сначала Чжо Минджун положил в миску яйца. А дальше были – лимон, сахар и крахмал. Когда он увидел яйца, ему в голову пришло довольно-таки интересное блюдо. А ещё оно довольно простое, и не

отнимет огромного количества времени. И это было суфле. Выпечка, что так похожа на маффины, но гораздо мягче заварного крема.

А также суфле отличное блюдо, для того чтобы продемонстрировать мастерство повара. Даже есть такая поговорка: 'Там где подают лучшее суфле, всегда будут клиенты'.

Было даже время, когда он не мог и мыслить о жизни без суфле. В каждом из трёх приемов пищи в день он обязательно ел суфле, и если он хотя бы раз его пропускал, то считал это настоящей катастрофой. Но прошло время, и оно ему поднадоело. Но он не отказался от него, и как минимум раз в неделю он его себе готовил и ел.

Именно поэтому он сейчас так уверен в себе. Сначала, Чжо Минджун поставил духовку разогреваться, а после отделил яичный белок в миску. Он использовал только два яйца. После он добавил сахара и начал мешать. Главное для суфле, это взбивать яйца с сахаром так, будто от этого зависит судьба мира.

Звуки доносившиеся с кухни заинтриговали Ли Хе Сон. Она громко спросила.

«Чем это ты так шумишь?»

«Готовлю суфле.»

«Суфле? Ты умеешь его готовить?»

«Не надо вопросов. Скоро сама всё поймёшь.»

Чжо Минджун не прекращал вращать венчиком. Нужно хорошенько взбить белки, вплоть до образования пузырей. Если их долго взбивать, они начинают пузыриться, затем твердеют на воздухе, приобретая форму заварного крема на торте, и субстанция эта называется меренга.

Чтобы взбить белки до образования меренги, нужно очень хорошо поработать руками. Из-за титанических усилий при взбивании меренги, очень часто приходится менять руки. И также стоит не забывать, что вращать нужно только в одну сторону. Начнёшь крутить в другую сторону, и пузыри полопаются, а это значит, что все труды насмарку.

4 минуты ему потребовалось, чтобы взбить белки до меренгообразования. Чжо Минджун вздохнул и посмотрел на меренгу.

[Меренга]

Свежесть: 85%

Происхождение: Невозможно отобразить из-за содержания нескольких ингредиентов.

Качество: Среднее (Ингредиентный состав)

Кулинарная оценка: 5/10

Ему потребовалось немалых усилий, дабы приготовить её, но кулинарная оценка составила только 5/10. Но, кажется, он понял, почему именно. Он высыпал сразу весь сахар, вместо того чтобы добавлять постепенно, пока он взбивал. Он воспользовался не совсем правильным способом её приготовления.

Чжо Минджун облизнулся и разрезал лимон на две половинки. После выжал лимонный сок,

отфильтровал его через сито и смешал с меренгой. Окрас меренги сменился приятным светло-желтым, а запах стал немного кислым. Теперь можно считать, что блюдо наполовину готово.

Чжо Минджун растер сливочным маслом и сахарной пудрой пару кружечек и вылил в них меренгу. Ему показалось, что двух кружечек будет более чем достаточно, но осталось немного меренги, и он решил проделать то же самое с кофейной чашечкой. А дальше оставалось дело за малым. Чжо Минджун поставил кружечки на поднос для печенья и поместил их в разогретую духовку.

Дальше тоже не было ничего сложного. Из сахара и крахмала сделать ещё немного сахарной пудры. Некоторое время спустя, духовка звякнула, оповещая о готовности, Чжо Минджун вынул суфле из духовки и через сито посыпал его сахарной пудрой.

Ну, вот и всё. Лимонного цвета суфле с сахарной пудрой на нём, выглядящей как небольшие сладкие снежинки, было готово. Чжо Минджун посмотрел на экран, появившийся возле суфле.

[Лимонное суфле]

Свежесть: 98%

Происхождение: Невозможно отобразить из-за содержания нескольких ингредиентов.

Качество: Среднее (Ингредиентный состав)

Кулинарная оценка: 6/10

6 баллов. Чжо Минджун настроил свои рецепторы и попробовал ложечку суфле из кофейной чашечки. Оно было мягким, но имело крепкую упругую структуру, как у яичницы-болтуньи. А словно нежный снег, сахарная пудра стимулировала его язык. А дальше уже можно говорить о полезности этого блюда. Смешение кислых и сладких вкусов было не только полезным, но и очень вкусным.

Чжо Минджун произнёс.

«Мам, всё готово.»

«Вот как, хорошо. Принеси его сюда.»

«...Да, сейчас.»

И ни капли заинтересованности, хотя он приложил столько усилий. Чжо Минджун принёс для неё суфле. Он был уверен, что вкусы она его раз, будет невероятно удивлена.

И его догадки оказались верны. Глаза Ли Хе Сон распахнулись, сначала она посмотрела на суфле, а после на Чжо Минджуна и сказала.

«Ты... Это правда, ты приготовил?»

«А кем же могла быть приготовлена эта невеста улитка?»(П.П. По словам анлейтора, в Корее есть сказка про Невесту Улитку, где некий фермер женился на этой улитке, а она оказалась прекрасной девой. За примером можно далеко не ходить, у нас есть отдалённое подобие этой сказки - принцесса лягушка, где 'принц' вышел замуж за лягушку, оказавшуюся прекрасной девой, только у нашей сказки заморочек больше.)

После этих слов Ли Хе Сон не удержалась и взялась за ложечку. Она потыкала ей в мягкое суфле, а после вздохнула.

«Вау... Невероятно мягкое!»

И, ещё ложечка. Это победа. Ли Хе Сон пожевала суфле и проглотила. А после восторженно посмотрела на Чжо Минджунуна.

«...Хэй ...Ты тайком от семьи обучался кулинарному искусству?»

Чжо Минджун лишь усмехнулся, так ничего и не сказав. Как вдруг.

[Ли Хе Сон поражена вашим 'лимонным суфле']

[Вы стали опытней!]

Выпечка: [LevelUp!]

Готовка: [LevelUp!]

<http://tl.rulate.ru/book/150/2545>