

Было очевидно, что он не станет бить. Но это не означало что он извинится. Мужчина что-то пробормотал и исчез в толпе. Чжо Минджун вздохнул. В обычной жизни он бы не стал выступать и бодаться с такими людьми, но он не мог пропустить эту нелепую оценку блюда - просто не имел права. Потому что он повар.

- ...Я, конечно, тебя понимаю, но это было слишком опрометчиво, - сказала Эмили.

Чжо Минджун примиряюще ответил:

- Знаю-знаю. Я уж было подумал он и правда меня ударит.

- Если бы этот человек был бы хоть на каплю глупее, ты бы этого не избежал. А что если бы он тебе руку сломал?

- Провел бы контрудар.

Вот такой вот получился разговор между этими двумя. В это время, владелец магазинчика подошел к ним и протянул две курочки кочи. Он улыбнулся своим морщинистым лицом.

- Спасибо. Это благодарность.

Одна ушла в руки к Чжо Минджуну, а вторая к Эмили. Может быть из-за своего слабого английского он не стал больше ничего говорить и вернулся к своему месту. Чжо Минджун улыбнулся и сказал.

- Ну, как бы то ни было, мы можем попробовать кочи. Пять минут болтовни и парочка кочи у нас в руках, хороший бизнес, я тебе скажу.

Эмили улыбнулась после этих слов и куснула кочи. А после нахмурилась.

- Отличная курочка. И он начал скандалить из-за этого?

- Ну что? Всё ещё думаешь, что я понапрасну встрял в это?

- ...И да, и нет.

Сказала она, когда уже почти полностью доела кочи. ПД подошел к ним и дал две записки. Похоже, что кочи было засчитано. Эмили спокойно спросила.

- Какие там были подсказки до этого?

- Море. Здание. Знаете как добраться. Эти три. А теперь ещё. У меня написано 'Очень дорогой'.

А что у тебя?

- А у меня сказано 'Вершина'... Эа!

Эмили вскрикнула. Чжо Минджун не видел, но, кажется, это был намёк уже на более точное место. Он закричал.

- Пентхаус!

- Я тоже об этом подумала!

Единственное место, в котором дорого, это здание, расположенное на берегу и на вершине. Это был пентхаус о котором говорил Мартин. Эмили схватилась за голову и сказала.

- Тьфу ты. Ну это же было элементарно, когда он сказал что мы знаем как добраться, можно было сразу догадаться. Сколько я знаю таких мест в Тайланде?

- Как будем добираться? Поймаем такси?

- Хотела бы я доехать на рикше, но времени остаётся мало. Команда Андерсона ещё не закончила, да?

- Кто бы знал. Давай поторопимся.

Поспешно сказал Чжо Минджун. Они не знали, почему он себя так ведёт, но уж точно не из-за пентхауса, скорее из-за чувства конкуренции. Смотря на него как на ребёнка, Эмили подумала.

'Что тут скажешь, незрелый парнишка.'

Уметь проявлять страсть даже к незначительному, вот что это. Если бы Чжо Минджун услышал бы нечто подобное, ему бы это не понравилось, но она посчитала, что он был милым.

Пока они ехали в такси, им уже успели поднадоесть эти вездесущие жилые комплексы. Когда они попали в холл, Эмили сказала:

- Насколько мне известно, этот пентхаус, вроде как, не был продан за 6 лет. Потому что он безумно дорогой.

- Раз так, кто же владелец?

- Королевская семья.

- Вау, кажется и правда очень дорого.

- У них, конечно, много денег, но это не значит что они его купили. После неудачных попыток продать его, его предложили королевской семье, с целью сделать его ещё роскошней. И они не стали отказываться. Вдумайся. Люди там на верху живут так же как король этой страны. Нет, даже если не живут, как им не гордиться, что они смогли туда попасть?

Это была убедительная история. Чжо Минджун спокойно выслушал её и выразил своё сомнение.

- Подожди. Получается, королевство предоставило нам жильё?

- Вот почему я удивлена. По слухам, когда приезжают иностранцы они его одалживают, но вот когда я была тут последний раз, с этим было туго. Вот только...

- Вот только, что?

- Не из-за Рэйчел ли это? Не знаю насчет тебя, но Рэйчел Роуз десять лет назад была легендой. Точнее говоря, когда она была ещё с мужем.

Каждый раз, когда он это слышал, он удивлялся. Просто, кем мог быть муж Рэйчел? Даже после поисков в интернете он мало чего нашел. Всё что ему удалось найти, это размышления эпикурейцев.

Как только они вошли в лифт, то увидели множество кнопок. Когда они нажали на кнопку с большим числом '83', Эмили улыбнулась.

- Теперь я смогу вычеркнуть ещё один пункт из списка достижений.

- Это место столь удивительно?

- Самые дорогие в мире вещи не всегда можно заполучить за деньги. И этот пентхаус из их числа.

- Мы должны будем поблагодарить Рэйчел.

- Не забывай, что ты сам как сокровище. Минджун. Разжечь интерес Рэйчел невозможно просто усилием.

- Знаю. Из-за больших ожиданий в отношении меня, у меня иногда побаливает живот... Я не могу этого избежать. Ожидания. Для неё, и для меня.

- Это из-за камеры? Ну да, это довольно щекотливая ситуация.

- Что, так заметно?

Чжо Минджун усмехнулся. Лифт остановился. Дверь, покрытая золотом открылась, и тут же был замечен номер с уютной атмосферой. Это была единственная дверь. В этот момент, оператор и ПД вошли в комнату, из открывшейся двери появился Мартин.

- Поздравляю! Эмили, Минджун. Вы нашли верный ответ.

- Мы первые, правда? Да?

Тревожно спросила Эмили. Смотря на это, Чжо Минджун рассмеялся. Совсем недавно она была судьёй, которая поддразнивала участников, а сейчас она сама попала в подобную ситуацию. Мартин не ответил и лишь указал на дверь.

- Входите.

- Эй. Почему ты опять так поступаешь? Действуешь всё страшней. Мы ведь победили, да?

Ответом стала улыбка на лице Мартина. В конце концов, Эмили и Чжо Минджун вошли, и именно в этот момент. Их рты широко раскрылись. Не только огромный в ширь, но и в высоту.

На белом мраморном полу стояла мебель, а сквозь панорамные окна можно было увидеть пейзажи Паттайи. Внизу здания горели желтые и белые огни, огни автомобилей медленно продвигающихся по дорогам словно рой пчёл.

Они задавались вопросом, почему пентхаус был синонимом романтизма. Минджун был опьянён огоньками. Послышался старческий не сильный голос.

- Хехе, похоже, эта старая ведьма Рэйчел проиграла.

Чжо Минджун развернулся. Как только он это сделал, он увидел старика, из-за чего невольно начал кланяться и остановился. Кажется, ему около семидесяти. Сначала он хотел проявить вежливость, но это не Корея.

- Ух... А вы наверное новый участник?

- Верно. А вы станется, знаменитый Чжо Минджун?

- А, да.

- Я Джереми Беннетт. Я эпикуреец. Кажется, это наша первая встреча.

- Ах, я Эмили Поттер. Я слышала кое-что про вас. Но разве вы... мне сказали что один окажется моим другом.

В глазах Эмили появилось сомнение. Она слышала имя Джереми Беннетт, но не могла сказать,

что знакома с ним. Джереми медленно покачал головой и сказал.

- Нет-нет-нет. Ваша подруга до сих пор... вроде бы она пошла в ванную комнату?

- Подруга? Это женщина?

- Да. И кстати довольно молодая.

На лице Эмили показалось смтение. Не так много людей было у неё в мыслях. И в этот момент дверь сбоку открылась, и послышался стук каблуков по полу. Трое одновременно посмотрели туда. И в этот момент, Чжо Минджун улыбнулся. Это не из-за одежды, которая не полностью прикрывает грудь. А скорее из-за ощущений.

'Прямо как Кая.'

Не то чтобы она была похожа. По сравнению с Каей она выглядела менее жесткой, от неё исходило сильное ощущение Южной Америки. Если бы его спросили, что в ней напоминало Каю, он бы сказал, что это черные волосы и голубые глаза. Но её опасное и ярое очарование заставляло его задуматься о Кае.

С другой стороны, Эмили чувствовала себя несколько иначе. Удивление. И не сказать, что приятное. Она сказала это так, будто не могла поверить.

- Сера...?! Как ты тут оказалась?

- Я приехала в качестве эпикурейца. Давно не виделись, Эмили.

- Ты эпикуреец? Когда успела?

- Эмм. Год? Ну, в настоящее время я довольно известна. Как самый сексуальный эпикуреец в Америке.

Сказала женщина с именем Сера и подошла к Чжо Минджуну. А после протянула руку.

- Приятно познакомиться. Я Сера Кейч.

- Э, Чжо Минджун.

Чжо Минджун пожал ей руку. Сера показала очаровательную улыбку, которой она могла очаровать большинство мужчин и сказала.

- Я хотела хотя бы раз увидеться с тобой. Ты же знаешь, что очень известен?

- Правда?

- Ага. У тебя абсолютное чувство вкуса, и я фанатка твоего стиля готовки. Великий Шеф-Повар, было интересно посмотреть.

- Приятно слышать.

Первое впечатление о новых участниках не такое уж плохое. Хотя, отношения Серы и Эмили кажутся натянутыми, но всё же они друзья.

В ближайшие 30 минут появилась Рэйчел. В тот момент, когда она увидела Джереми, она нахмурилась.

- Ещё живой?

- С чего бы это мне умирать, когда Рэйчел Роуз не покинула этот мир? Я не умру, пока у моей племянницы не будет своей племянницы.

Пока они говорили в подобном тоне, Андерсон тем временем стоял бледный посреди номера. Из-за своего возраста Рэйчел не могла много есть... И все эти туманные намёки. Всё приходилось есть Андерсону.

- ...Ты в порядке?

- Даже не говори... Тьфу.

После его появления здесь он уже несколько раз сходил в туалет. Только одна вещь его успокаивала, то, что Мартин подготовил для них подарок. Но он не был ничем особенным. Ведь это была возможность вместе с Эмили и Чжо Минджуну остаться в пентхаусе Андерсону и Рэйчел.

Но это не было похоже на милосердие. Кажется, он с самого начала это планировал. Если Рэйчел тут не будет, значит, что они игнорируют мнение короля.

Возможно ли, что он не сможет привыкнуть к роскошным матрасу и одеялу? Ещё до рассвета Чжо Минджуну пришлось открыть глаза. Забавно, что первое что пришло ему на ум, это приготовить поесть. Как только он открыл глаза, он вспомнил колорит местной кухни, из-за которой он никак не мог себя сдерживать.

Ведомый своим желанием он пошел к холодильнику, и к счастью, там были ингредиенты. Он не знал, персонал ли их подготовил, или кто-то из службы пентхауса. Главное, что он может готовить.

Было четыре вида блюд, которые он ел в ларьках. Банановые роти, курочка гриль, жареная лапша с креветками по-тайски и говядина кальби маринованная в соевом соусе. Помимо того что он видел процессы готовки этих блюд он также заметил том ям и пад кра пао-му с обжаренным базиликом и свиной. Из десерта было манго с клейким рисом и сгущенкой, а также манго, завернутое в него.

(пп: Том-ям (лаос. ທົມຢາມ [tôm jam]; тайск. ทอ้มยำ, [tôm jam]) — кисло-острый суп на основе куриного бульона с креветками, курицей, рыбой или другими морепродуктами. Национальное блюдо Лаоса и Таиланда. Также употребляется в соседних странах: в Малайзии, в Сингапуре и в Индонезии.

Пад по тайски с креветками

Банановые роти с шоколадом. Иногда роти (roti) называют и лоти (loti), лотти (lotti), отчего возникает путаница

Пад кра пао-му (ຢາດກຣາປາວໄມ້ pad kra rao moo)

Манго с клейким рисом

Но просто зная ингредиенты он не сможет их приготовить, ему нужно хотя бы попробовать раз чтобы узнать рецепт. Так хотя бы можно понять, насколько силен рецепт. Ему не достаточно увидеть как готовят. Чжо Минджун видел множество блюд, но в своих он уверен.

В холодильнике конечно же были не все существующие ингредиенты. Только говядина, свинина, курица, утка, крабы, креветки и овощи. Ну и ещё некоторые фрукты. Чжо Минджун постепенно просмотрел все системные окна.

[Понимание Тайской кухни] - мастерство 13%.

[Ваше понимание Тайской кухни возросло.]

[Вероятность неудачи при приготовлении Тайских блюд понизилась.]

[Существует небольшая вероятность того, что приготовленное вами блюдо будет выше вашего уровня.]

Не очень высокая квалификация. Смотря на это, приходит четкое понимание того, что с низкой квалификацией отличного блюда не состряпаешь. Суши у повара готовящего их десятки видов на протяжении десяти лет и повара кто готовит суши одного вида будут различаться. Если призадуматься, то у последнего будут лучше.

Чжо Минджун закатал рукава. На кухне было установлено несколько камер, но в прямой видимости никого не было. Поэтому он мог спокойно заняться любимым делом. И потому, он может полностью на этом сосредоточиться.

Сначала он смочил рисовую лапшу в воде, и начал создавать своё блюдо. Свежая мысль пришла ему в голову, использовать вместо сливочного масла кокосовое. Сам он ранее им не пользоваться из-за дороговизны, но раз уж он в Таиланде, здесь это масло может найти относительно недорого.

Он не создавал ничего оригинального. Потому что этого и не требовалось. Например, когда он

делал пад тай, первым делом он съедал крупный арахис сверху. Но на этот раз он решил измельчить арахис и зажарить, налив немного сангсома - тайского алкоголя - фламбируя его.

(пп: Пад тай - блюдо подающееся в тайских ларьках, основой является рисовая лапша которую обжаривают с яйцами и тофу, добавляя что-то из морепродуктов и соус)

На лице Чжо Минджуна появилась улыбка. Не многие смогут понять его, но он становился счастливее когда готовил, нежели ел. Когда он ел у него не выходила из головы мысль - 'Каким образом я могу это улучшить?'. Именно поэтому готовка для него была более радостным событием.

Каждому он приготовил по тарелке и поставил на стол. Послышался полусонный голос.

- Что делаешь в такую рань?

- Ой, я вас разбудил?

- Нет. Не в этом дело. Старики, как правило, спят меньше. Да и мочевого пузыря уже плохо держит. Я могу это съесть?

- Да, конечно. Я на всех приготовил.

Джереми со странным выражением на лице приправил пад тай. Он налил сок красного перца и тайский уксус. Чжо Минджун удивленно посмотрел на это. Кулинарная оценка в одно мгновение поднялась с 6 до 7 баллов. Джереми попробовал немного и вздрогнул. По сравнению с тем что было до этого, сейчас он ясно посмотрел на Чжо Минджуна.

- Такой отличный аромат огня. Кажется, будто ты профламбировал это...

- Ах, да, это так. Я сделал это сангсомом. Но то, что вы сделали раньше...

(пп: сангсом - тайская выпивка, виски из сахарного тростника)

- Об этом немногие знают, Нужно полить соком красного перца и тайским уксусом пад тай. Без этого вкус будет не тот.

- Спасибо, я узнал нечто полезное.

Сказал Чжо Минджун с изумлённым выражением на лице. Джереми ухмыльнулся.

- Я просто знаю как есть вкуснее.

- Есть вкуснее как раз самое трудное.

- Так готовить вкуснее для тебя легче? Когда я был ещё молодым я был ответственным за ресторан. В качестве шеф-повара. Нет, это был лишь небольшой ресторанчик, смешно в такой ситуации называть себя шеф-поваром. Это лишь место, где мы с другом начали свою карьеру. Люди, называющие себя эпикурейцами постоянно оставляли плохие комментарии... и мы просто учитывали это. Эх, как бы то ни было, сейчас я не шеф больше.

Время размеренно утекало и другие участники не заставили себя долго ждать. Они вскрикнули после того как увидели блюда Чжо Минджун. И это было не только из-за приложенных им усилий, а также из-за того, что они впервые увидели скопированное им блюдо. Воссоздать то, что он видел и не пробовал, тут уже поработало не его чувство вкуса, а наблюдательность и концентрация. Сера сказала.

- Ты блин дублирующая машинка.

- ...Дублирующая?

- Кулинарный дубликатор. Как насчет стырить рецепты со всех лавочек и открыть новую вместе со мной?

Он смеялся над этим странным предложением, но как бы то ни было, он был счастлив подобному комплименту. Чжо Минджун проверил приготовленные им блюда. Но ни у одного не было 8 баллов. Всё же, ему не хватает понимания в тайских соусах. Взглянув на это, всё становилось очевидно. Повезло, что у него получилось блюдо на 7 баллов.

Пробуя блюдо Чжо Минджун, Рэйчел была серьёзна как никогда. Жаренный рис, мясо из клешни краба и мягкий панцирь краба, которые были зажарены в целом крабе. Она чувствовала, что каждый ингредиент хорошо себя раскрывает.

Ей было известен тайский колорит, но то что она почувствовала, это был колорит Чжо Минджун, как повара. Кажется, он ещё не совсем всё понял, но дополнил это своим колоритом. И это заставляло Рэйчел задуматься о не столь далёком будущем. Рэйчел положила кориандр, крабовое мясо, цикорий и сок лайма в салат и попробовала. Чжо Минджун смотрел на это с улыбкой. Она уже достаточно стара, но всё ещё может есть так мило и радостно.

Пока Рэйчел жевала пищу, Эмили наполнила рот жареным канконгом и, довольно улынувшись, сказала:

- Этот канконг такой свежий и вкусный! А также хороши вкус и аромат сока и чеснока... Рэйчел, как оно? Вот, попробуй.

(пп: Кангонг - что-то вроде нашего щавеля, кислый падлюка :D )

Рэйчел проглотила и сказала.

- На этом столе нет ничего, что было бы не вкусным. Завтрак столь объёмный, что я просто в недоумении.

- Спасибо.

Хотя кулинарная оценка варьировалась между 6 и 7, это не было не вкусным. Скорее, чем проще вкус и процесс приготовления блюда, тем может быть вкуснее для обычных людей. Но всё же они были эпикурейцы, и они могли получать удовольствие от простых вкусов. Андерсон, смотря на получающую удовольствие от еды Рэйчел, с обиженным лицом пробормотал.

- Я тоже могу приготовить завтрак.

- Отличненько, тогда завтра с утра и приступишь.

- Да я и так собирался это сделать.

На этом они и сошлись. Появился Мартин с опухшим лицом. А после с улыбкой сказал.

- Доброго утра. И раз уж это утро доброе, хорошие новости также имеются. Вкратце или развёрнуто?

- Разверни вкратце.

Ответил Андерсон, Мартин открыл рот и недоуменно закрыл. А после сказал радостным голосом, посмотрев каждому в лицо.

- Эмм, ладно. Тогда так. Королевская семья пригласила вас на обед!

<http://tl.rulate.ru/book/150/33511>