

Цуна ухмыльнулся в ответ, а некогда возбужденная атмосфера церемонии стала ледяной: все взгляды теперь враждебно были устремлены на них обоих.

— Хм! Какое высокомерие! — недовольно произнесла Эрина, когда они спустились и вошли в шатер.

Она сузила глаза, глядя на Цуну, в которых чувствовалось раздражение:

— Ты слишком высоко себя ставишь. Тебе стоит поучиться смирению!

— Я слышу это от тебя? Очень удивительно, — усмехнулся Цуна.

— А ты, слишком доверяющий своим навыкам, — насмешливо ответила она и перевела презрительный взгляд на Сому. Знай свое место!

Эрина вспомнила, что, по ее мнению, Сом провалил экзамен.

Однако если здесь, значит кто-то отменил ее решение.

На такое был способен только один человек...

...Ее дедушка, занимавший пост директора Кулинарной академии Тоцуки!

— Ха! Я буду следить за вами обоими!

Она зарычала и ушла, за ней последовала Хисако, заметив необычно сильное раздражение Эрины.

— С вами все в порядке, Эрина-сама? — спросила Хисако, обеспокоенная явным недовольством Эрины.

— Я в порядке, просто это раздражает... — пробормотала Эрина, поглощенная мыслями о дерзости Цуна.

Его кулинарные способности, несомненно, впечатляли!

Но она чувствовала, что этого недостаточно, чтобы оправдать его смелые заявления.

Но больше всего ее раздражала уверенность в его словах. Как будто он относился к уважаемой Кулинарной академии Тоцуки с пренебрежением.

Эрина чувствовала, что он искренен в своих утверждениях!

— Этот парень действительно смотрит на академию свысока!

Эрина зарычала, от досады на висках запульсировали вены.

Хотя обычно она отмахивалась от подобных оскорблений, Кулинарная академия Тоцуки была частью наследия ее семьи.

Поэтому Эрина терпеть не могла такое.

— Может, его кулинария и великолепна, но он действительно недооценивает наших студентов...

Не зная об этом, Цуна даже не старался на вступительном экзамене.

Он даже не принес свой особый чудодейственный белый порошок, который поднял бы его кулинарию до небесного уровня.

Однако Эрина была уверена в своем решении.

Она молча посмотрела на Цуну и пробормотала:

— Смотришь на нас свысока? Я позабочусь о том, чтобы ты пожалел об этом!

Расставшись с Сомой, Цуна решил сбежать домой, а Сома направился в общежитие.

Сома был немного удивлен таким выбором Цуны, гадая, не объясняется ли это быстрым преображением Цуны всего за две недели.

Не подозревая о последствиях своей речи на церемонии открытия...

...На следующий день Цуна оказался изолирован от своих одноклассников.

— Итак, задача на сегодня — нарезать достаточно овощей!

К классу обратилась строгая зрелая дама, которой на вид было около 40 лет:

— А теперь давайте разделимся на группы!

Это была шеф-повар Бора из Кореи, которая выступала в качестве одного из преподавателей класса наряду с другими известными шеф-поварами со всего мира.

Первое задание было простым.

Нужно было нарезать овощи для домашней кимчи, которая будет поставляться в корейские рестораны Тоцуки по всей Японии!

Однако...

...Контейнер был настолько огромен, что заполнить его в течение часа было невозможно для одного человека.

Поэтому шеф-повар Бора велела студентам сформировать группы по четыре человека.

Все быстро нашли себе партнеров, но Цуна остался один, заметив, как класс коллективно исключил его из группы после его смелого заявления накануне.

— Хм... Похоже, они все меня избегают, да? — с усмешкой пробормотал Цуна, наблюдая за тем, как весь класс формирует свои группы, бросая взгляды в его сторону.

— ...Он действительно все испортил.

— Да, вот почему важно оставаться скромным...

— ...Вздых, он плохо начал учебу в школе.

— Какой поворот событий...

По классу прокатился ропот, сопровождаемый хихиканьем и насмешливыми улыбками со стороны.

— 33? Это довольно сложное число...

Шеф-повар Бора нахмурилась, просматривая список учеников в своем классе.

Она вздохнула и уже собиралась предложить решение:

— Давайте разделим некоторые группы на тройки...

— Нет, все в порядке...

Цуна прервал ее, вызвав недовольный взгляд.

— Что ты сказал?

— Я сам с этим разберусь. Не беспокойтесь об этом, — уверенно ответил Цуна.

Шеф-повар Бора нахмурилась, сузив глаза на Цуну.

— Ты ведь понимаешь, что дело не только в том, чтобы вовремя наполнить контейнер, верно? Твоя техника должна быть достаточно хороша, чтобы качество овощей соответствовало нашим стандартам... — объяснила она, а затем спросила: — Ты уверен, что хочешь делать это в одиночку?

Ухмылка Цуны расширилась, и он кивнул:

— Да, почему бы и нет?

— Кеке, это гарантированная двойка...

— Ну и начало...

Похоже, его одноклассникам это нравилось, так как они проклинали его за излишнюю самоуверенность и молчаливость.

Когда класс наконец начал резать овощи...

...Класс погрузился в ошеломленную тишину, когда все повернулись, чтобы посмотреть на стол, где резал Цуна.

То, что начиналось как сомнение, быстро переросло в неверие, когда они увидели, как руки Цуны двигаются с поразительной скоростью и точностью.

— О? Он использует технику жульена?

Выражение лица шеф-повара Бора стало изумленным.

Техника жульена не была продвинутой, но больше всего ее удивило то, как быстро Цуна нарезал овощи.

«Такая скорость! Даже если бы это была я, я бы не смогла так быстро нарезать овощи, сохраняя при этом хорошее качество...»

Когда мелко нарезанные овощи начали скапливаться, шеф-повар Бора сглотнула.

Она поняла, что... ..он может быть даже лучше неё.

Начав с редиса, Цуна нарезал его тонкими дольками, следя за тем, чтобы они были одинаковой толщины.

Он легко превращал доски в похожие на спички куски, совершенствуя каждый разрез.

Движения его рук были быстрыми и в то же время точными, он повторял процесс с непоколебимой сосредоточенностью.

По мере продвижения Цуна работал эффективными партиями, концентрируясь на одном овоще за раз, чтобы добиться максимальной скорости и точности.

Редис, морковь и лук-шалот превращались в равномерные ломтики, идеально подходящие для кимчи!

— Черт, что за монстр так рубит?

— Качество точно не может соответствовать стандартам!

Весь класс вспотел, наблюдая за работой Цуны.

<http://tl.rulate.ru/book/107708/4465926>