

"Доброе утро, юные ученики!" - прозвучал хриплый голос профессора Шапера, его лицо оставалось непроницаемым, словно маска. Студенты, ошеломленные его внезапным появлением, растерянно пробормотали: "Доброе утро, профессор Шапер". Глаза Шапера, словно стальные лезвия, скользнули по аудитории, заставляя каждого студента съежиться, подобно перепуганным перепелам. Он задержал взгляд на Эрине, едва заметно кивнул и, словно отдавая приказ, резко перевел взгляд на остальных студентов, произнося слова, наполненные стальной решимостью: "С того момента, как вы ступаете на кухню, вы берете на себя ответственность за создание вкусной пищи, не зависимо от опыта или положения!" "На моем курсе все, кто не получит оценку "А", будут считаться "Е", и я запомню это". "Меню сегодняшнего дня - "Говядина с красным вином в горле". Я запишу рецепт 793 на доске. У вас есть два часа, чтобы приготовить блюдо, которое меня удовлетворит". "Соберитесь в пары и приступайте к готовке!" Слова Шапера прозвучали как выстрел, и кухня мгновенно превратилась в кипящий котел. Студенты бросились к лучшим ингредиентам, занимая свои любимые рабочие места. Ки Ю и Эрина, словно не замечая образовавшегося хаоса, спокойно ждали, пока Фей Шао принесет им необходимые продукты. Эрина, с ее пронзительными, как сапфиры, глазами, вдруг обратилась к Ки Ю: "Мистер Ки Ю, хотите состязаться?" "Условия те же, что и в прошлый раз: проигравший выполняет желание победителя". В глазах Ки Ю загорелся огонь. "Можно использовать новую позу?" Последние дни были наполнены непрекращающейся "битвой" за превосходство в кулинарном искусстве. Ки Ю знал, как разожжен огонь соперничества в Эрине. Ей не хватало лишь смелости, чтобы переступить предел дозволенного. "Хорошо!" - выдохнула Эрина, слегка покраснев, отвечая на горячий взгляд Ки Ю. Вскоре перед ними на столе появилась порция мяса и необходимые ингредиенты. Их действия привлекли внимание всех в зале. Все, кроме одного молчаливого студента, сидевшего в углу комнаты, словно тени и не слышно было его мыслей. Под пристальными взглядами студентов, Ки Ю и Эрина начали "танцевать" с мясом. Никто не мог понять их странные действия. Шепот и перешептывания студентов постепенно переросли в громкие дискуссии. "Что они делают?" "Понятия не имею!" "Тише, соблюдайте приличия. Не забывайте, кто они такие. Не раздражайте их, если не хотите последствий!". Десять минут пролетели в миг. В зале началась суматоха. "Готово!" - сказал Ки Ю, прощупывая поверхность мяса. Он подтверждающе кивнул, отбросив в сторону нож, и перевел взгляд на Эрину. В его глазах замигал голубой свет. Ки Ю внимательно осмотрел мясо, лежащее перед Эриной, и с удовлетворением произнес: "Эрина, видно, что ты много достигла. Диаметр кухни и столовой должен быть не менее десяти метров!" На разделочной доске перед Эриной лежало мясо, идентичное тому, что находилось перед Ки Ю. Смахнув пот со лба, Эрина взглянула на Ки Ю, чей взгляд оставался спокойным. В ее глазах мелькнула недоумение. "Ки Ю джун, по твоему уровню, мастерство владения мечом должно быть LV4. Ты совершил более тысячи срезов за одну секунду. Неужели сила дыхательной техники действительно так велика?" Отодвинув руку, Эрина старалась успокоить головокружение, которое она испытывала после длительного контакта с мясом. "LV4 еще не достигнут, но я близок к этому. Если я смогу полностью овладеть истиной пищи, тогда у меня не будет проблем". Студенты в зале в полной растерянности переглядывались, не понимая ни слова из того, что происходит. "Что произошло?" - спросила одного из своих однокурсников девочка с пышными щеками. Ее однокурсники, не менее задумчивые, тоже смотрели на Ки Ю и Эрину, словно на призраков. "Кажется, ничего особенного не произошло". "Мне тоже так кажется". "А вы заметили, когда они взяли ножи?" - засомневался один из студентов. Другие студенты в недоумении переглянулись. "Они же с самого начала держали ножи в руках, не так ли?" Не дожидаясь ответа, один из студентов с недоверием продолжил: "Нет, у них не было ножей в начале, правда?" "Теперь мы спорим о ножах, а вы не слышали, что сказала Эрина-сама? Более тысячи срезов в секунду! Может, она супермен?" - на этот раз неуверенно прокричал один из студентов. Услышав эти слова, один из студентов посмеялся с нескрываемым презрением: "Более тысячи срезов в секунду! Ты что, оглупел? Думаешь, он супермен?" "Смотрите,

смотрите, мясо на их столе!" - вскрикнул один из студентов, у которого был острый взгляд. В одно мгновение все взгляды обратились на мясо на столе у Ки Ю и Эрины. "Мясо готово, как это возможно?" Созревание мяса - это, по сути, процесс разрушения лизосом в клетках, при котором высвобождающиеся протеазы расщепляют клетки и разбивают белки на аминокислоты и воду. Созревание может смягчить жесткие и старые мышечные волокна и улучшить их вкус. Но не важно, сухая ли это выдержка или влажная, минимальное время, которое требуется - это десять дней. Это мясо использовалось для тренировок студентов Тоцуки и не проходило никакую сложную выдержку. Поэтому невозможно было понять, как за десять минут они смогли приготовить мясо, которое обычно созревает десять дней. Все студенты, включая профессора Шапера, задумались об этом. Нет, это было невозможно, совершенно невозможно. Шапер, вначале сомневающийся, вдруг закипел от возбуждения. "Если их метод опубликуют, то это встряхнет весь научный мир". "Если его можно будет внедрить в массовом масштабе, то вероятно, кулинарный мир переживет величайшие перемены!" Поняв всю важность того, что произошло, Шапер с пылающими глазами смотрел на Ки Ю и Эрину, с нетерпением желательно узнать правду от них сразу.

<http://tl.rulate.ru/book/107744/4110683>