

В предбаннике экзаменационного зала царил напряженная тишина. Студенты, ожидающие своей очереди, нервно переглядывались, бросая украдкой взгляды на дверь, за которой происходила решающая битва. Кобаяши Рёдан, с хитрой улыбкой прислонившись к стене, с интересом наблюдал за происходящим. В его глазах читалось едва заметное любопытство. Эрина Накири, обычно гордая и властная, была на грани взрыва. Стоя перед высоким, почти на голову выше её, Джиэ Цзюнем, она вынуждена была запрокинуть голову, чтобы встретиться с его взглядом. Это вызвало в ней чувство дискомфорта, унижая ее гордость. Её раздражало высокомерное спокойствие этого новичка. "Раз уж ты так уверен в себе, тогда приготовь для меня блюдо из капусты!" — бросила она, скрестив руки на груди и прищурившись. В ее словах сквозило вызов. Рёдан, стоявший на пороге, слегка нахмурился, в его взгляде мелькнула недовольство. Эрина Накири, как всегда, искала способ унижить новичков. Капуста? Такое задание еще не встречалось на вступительном экзамене. "Что? Только капуста?" — послышалось из толпы. "Мисс Эрина, зачем вам такое простое и банальное блюдо?" — недоумевали студенты. "Очевидно же, что они не хотят пропускать этого новичка!" "Учитывая привычки старшей леди, она, скорее всего, даже не станет пробовать, даже если он превратит капусту в цветочный букет!" "Жаль, что новичок, прошедший отбор в десятку лучших, даже не сможет пройти вступительный экзамен..." — вздохнули студенты. Они считали, что Джиэ Цзюнь обречен на провал. Ведь чем проще ингредиент, тем сложнее из него приготовить гениальное блюдо. А Эрина выбрала обычную, невзрачную капусту. "Хаха, еда простолюдинов? Вы, похоже, несведущи и не слышали о знаменитом блюде "Варёная капуста"?" — Джиэ Цзюнь оглядел недоверчивых студентов, не скрывая улыбки. "Варёная капуста? Что за бред?" "Капуста, сваренная в простой воде?" "Да кто же станет такое есть?" Студенты никогда не слышали о "Варёной капусте". Но Эрина знала о ней. Говорили, это был один из хитов государственного банкета страны Ся. И одно из десяти классических блюд Сычуаньской кухни. Но Эрина не знала точного рецепта. "Неужели этот парень может приготовить легендарные блюда?" — задумчиво смотрела она на Джиэ Цзюня, на которого с уверенностью смотрела. И мысли её тревожили. Ей явно не хотелось пропускать его на обучение. Ведь приготовить из такого простого ингредиента как капуста блюдо, которое бы впечатлило её "Божественным языком", было практически невозможно. Эрина решила, что даже не попробует "Варёную капусту", если её внешний вид и запах не удовлетворят её.Джиэ Цзюнь уже выбирал капусту. Ему нужна была её самая сердцевина, по сути, сердцевина кочана в "варёной капусте". Но самое главное в блюде - это не капуста, а вода. "Варёная вода", как её называли, на самом деле имела совершенно иной вкус. Это был прозрачный бульон. Прозрачный куриный бульон. Такой бульон варился не менее четырех часов из старых куриц, свиных копыт, ребрышек, а ещё добавлялись гребешки и другие ингредиенты. Мясо должно было стать практически нежным. Но у Джиэ Цзюня не было четырех часов на приготовление бульона. Но для него это не было проблемой. Оглянувшись на Кобаяши Рёдана, Джиэ Цзюнь с улыбкой принял решение воспользоваться секретным рецептом своей девушки. Три года общения в интернете многое дало ему. От нее он узнал о многих странных ингредиентах. Например, о муравьиной кислоте. Муравьиная кислота - это муравьиная кислота. Давным-давно ученые получали ее перегонкой муравьев. Это вещество очень едкое. Даже небольшое количество муравьиной кислоты может убить человека. Лишь такой шеф-повар, как Рёдан, который дорожил ингредиентами, мог позволить себе использовать ее в своих блюдах. "К счастью, я сегодня взял с собой свою коробку с приправами", — пронеслось в голове у Джиэ Цзюня. Он достал из коробки стеклянную емкость, в которой хранилась муравьиная кислота. Джиэ Цзюнь добавил немного кислоты в кипящую воду. Эта муравьиная кислота была извлечена из муравьев в период созревания. Она способна эффективно разлагать ингредиенты, ускоряя процесс «созревания». Если добавить к ней миндаль и другие ингредиенты, бульон можно приготовить за полчаса. Увидев стеклянную емкость, которую достал Джиэ Цзюнь, Кобаяши Рёдан задумчиво улыбнулся. Сделав все необходимое, Джиэ Цзюнь удобно сел на стул и закрыл глаза. Эрина была в шоке. Она не могла поверить, что перед таким важным экзаменом он позволял себе

отдыхать. Все предыдущие студенты дрожали перед экзаменом, сжимая кулаки и вытирая пот со лба. А этот человек... просто заснул - так это выглядело со стороны. Неужели, он настолько уверен в себе или же слишком высокомерен? Чем больше Эрина об этом думала, тем больше злилась. На ее красивом лице застыл ледяной жест. Стоящая за ней Хисако Арато молча наблюдала за спящим Джиэ Цзюнем. Она никогда не видела, чтобы кто-то вел себя так спокойно во время вступительного экзамена. "Боже мой! Этот парень спит?" "Что он делает? Просто кинул ингредиенты в кастрюлю и варит?" "И все? Так можно готовить даже с поросенком!" Студенты, стоящие у двери, громко возмущались. Они пришли за зрелищным, за захватывающим процессом приготовления, за мастерством использования ножей, за искусством кулинарии. Но... не было ничего! Ничего! Они видели, как Джиэ Цзюнь промыл сердцевину капусты, бросил курятину и другие ингредиенты в кастрюлю и все! И все? Это мог сделать любой! И даже лучше, чем он.

<http://tl.rulate.ru/book/110199/4128015>