

Эрина, юная леди, с рождения купалась в роскоши. Мужчины буквально засыпали её вниманием, а её божественный дар – «язык Бога» – и феноменальный талант к кулинарии возвели её на пьедестал богини. Но как пробить панцирь её высокомерия, эту непроницаемую оболочку цундэрэ? Эрина питала несравненную гордость за свой кулинарный талант. Её искусство было её оружием, и она умела использовать его, чтобы впечатлять или, наоборот, сокрушать противников. Именно поэтому Е Нань бросил ей вызов, предложив пари. – Мисс, Е Нань-кун, не слишком ли это неуместно? – заметила секретарь Эрины, Хисако, едва слышно. Эрина презрительно сверкнула глазами. – Это касается только меня и Е Наня, Хисако, не лезь. – Ну, тогда ты будешь свидетельницей нашей сделки, – ответил Е Нань. Фэйшази, не имея возможности возразить, невольно кивнула, в её взгляде мелькнула тревога. В её сердце зародилось сомнение, ведь Е Нань был явно в невыгодном положении. Их пари заключалось в том, что Е Нань должен продать тысячу порций десерта за один день. Место, где он планировал его продавать, было совсем не престижным, а тысяча порций – это не сто, шансы Е Наня были действительно ничтожны. Гости, услышавшие пари, зашептались, среди них были и преданные поклонники Е Наня, но и они печально покачали головами. – Продать тысячу порций за день, это просто нереально... – Это невозможно... – Е Нань искусный повар, но поспешил согласиться. Тысяча порций – огромное число. Окружающие шептались, их слова веяли скептицизмом, шансы Е Наня казались им крайне малочисленными. – Я начну готовить прямо сейчас, вы можете наблюдать за мной сколько угодно, – спокойно ответил Е Нань. – И если вы хотите попробовать деликатес с помощью вашего «божественного языка», я не против. – Хм, очень интересно, посмотрим, какие трюки ты припасал! – Эрина скрестила руки и на наблюдала за ним с нескрываемым интересом. – Не моргай, сейчас начнется настоящее шоу. Е Нань, не теряя ни минуты, приступил к приготовлению. Его выбором стал ром-черносмородиновый лимонный сорбет. Ингредиенты были уже подготовлены: ром, ваниль, сахар, изюм из черной смородины, яйца... – Это... – как только Эрина увидела необходимые ингредиенты, она сразу поняла его замысел. – Ты собираешься делать сорбет? – Хисако тоже быстро сообразила. – Ничего удивительного, в такую жаркую погоду хочется холодного лакомства. На летнем фестивале стояла невыносимая жара, Е Нань умно выбрал сорбет – популярное и сезонное блюдо. Эрина сдвинула брови. Если Е Нань собирался готовить сорбет, то, возможно, ему удастся продать немало порций. Но даже сорбет сложно продать тысячами. Она не верила, что Е Нань сможет достигнуть своей цели, но в ее сердце зародилось нехорошее предчувствие. Этот парень мог удивить ее чем угодно. Хотя она считала его довольно назойливым, она невольно отозвалась на талант Е Наня. Е Нань приступил к приготовлению сорбета. Когда Е Нань брался за кулинарию, он превращался в совершенно другого человека! Серьезный, сосредоточенный, педантичный, внимательный... Говорят, чем серьезней мужчина, тем он красив. Эрина, заметив профиль Е Наня, удивилась красоте его черт, но сразу же отогнало эту мысль от себя с неприязнью. Е Нань взял желтки и сахар, поставил их на водяную баню и непрерывно мешал, пока сахар не растворился, а желтки не свернулись. Потом он добавил ром и ваниль для аромата, и непрерывно мешал желтки, пока жидкость не охладилась до комнатной температуры. Движения у Е Наня были быстры и ловки, он сделал все практически за один прием. Его скорость поражала. Вскоре толпа туристов, заметившая его, была привлечена их действиями. Всё больше и больше людей собиралось вокруг. Эрина чувствовала, что что-то не лад. – Какое великолепное мастерство! Кто этот молодой повар? – спрашивали некоторые из людей в толпе, незнакомые с Е Нанем. – Повар этого курорта, его зовут Е Нань. – Объяснил один из окружающих. – Не может быть, ему не больше пятнадцати, а он уже главный повар? Разговоры шли один за другим, все остановилось, чтобы наблюдать, как Е Нань готовит сорбет. – Е Нань пытается из шума приготовления сорбета сделать рекламу, вызвать любопытство у туристов, а затем продать им сорбет. – Фэйшази почти разгадала его план. Надо сказать, Е Нань был очень умным. Он привлек внимание публики этим своеобразным «спектаклем» приготовления сорбета. Тем временем, Е Нань взбил сливки до густой консистенции, затем добавил в них желтки и сливки, аккуратно

перемешанные и добавил черную смородину...Всё!Сорбет был уложен в шарики в сорбетнице, ром-черносмородиновый сорбет был готов.– Готово. Фэйшази, хочешь попробовать? – Е Нань с улыбкой повернулся к Фэйшази, заинтересованной предложением.В разгар лета не могло быть ничего лучше для охлаждения, чем этот сорбет.Фэйшази не могла отвести взгляд от сорбета, который держал Е Нань.

<http://tl.rulate.ru/book/111592/4206954>