

— Что ты собираешься с этим делать? Ты ведь не собираешься это есть, правда? — с недоумением произнесла Танако Хуи, глядя на Е Лина, который держал в руках явно непригодное для еды блюдо. Здесь уже все было подготовлено, нужно лишь следить за временем и не дать говядине перевариться. Под пристальным взглядом Танако, Е Лин аккуратно поставил блюдо с добавленными ингредиентами рядом с кастрюлей с тушеной говядиной, которую они соок вместе, и вновь зажег плиту, которая несколько минут назад была выключена. — Удаляй лишнюю соль с говядины по одной, — посоветовал он, сосредоточив внимание на процессе. — Тушеная говядина уже сама по себе довольно соленая. Если соль попадет в новую порцию, никакого выхода не останется. — Мегуми Тадокоро, как повар, ты не имеешь права на лишние затраты ингредиентов. Когда блюдо не выходит, хороший повар задумается над его повтором, а великий повар найдет способ исправить его и вернуть ему первоначальное качество, — продолжал он, уверенно делая свое дело. — О!!! — услышала она слова Е Лина и задумалась. — Очень соленое... — Но как это можно сделать? Если так много соли, наверное, нет выходов. Танако попробовала новый бульон с добавленными ингредиентами и снова посмотрела на Е Лина с недоумением. — Конечно, выход есть. Перепутать с солью в блюде — это довольно распространенная ошибка, — улыбнулся он. — Но это же действительно слишком много, — сомневалась она, переводя взгляд на свои старания. — Поэтому я и говорю, что обычные повара просто пытаются усерднее готовить, когда натываются на сложности, а настоящие мастера всегда ищут, как исправить ситуацию. Е Лин подошел к холодильнику, задумавшись на мгновение, вытащил два яйца, два картофеля и еще несколько ингредиентов. Обычно, если добавлено слишком много соли, первое, что приходит в голову — это разбавить блюдо водой. Этот метод работает, но с такой солью, как сейчас, блюдо станет кашей. Поэтому вместо того чтобы добавлять воду, Е Лин переделал бульон для говядины. Но он сделал это иначе, добавив несколько своих ингредиентов. Увидев снова тушащуюся говядину, Е Лин выдохнул с облегчением. — Бери, Тансуко, подожди немного. — Вдруг он заметил, что Тансуко собиралась выключить огонь под кастрюлей. — Что происходит? Это не готово? Обдумывая процесс тушения, Танако Хуи потихоньку считала секунды. Она явно следовала рецепту, как по учебнику. — Подожди еще немного. Тансуко-чан, время приготовления — это не просто цифры в учебнике. Ты должна сама оценивать готовность пищи. Используй свой опыт, глаза, нос и уши, чтобы определить, готово ли блюдо. Не рассчитывай только на время из книги. — Поняла, — ответила она, осознав важность слов Е Лина. Его уверенность вселила в нее надежду. Время приготовления зависит от количества ингредиентов, силы огня и даже от окружающей среды. Следуя лишь написанному в учебниках, она никогда не станет настоящим поваром. — Готово, — произнес Е Лин, когда сладковатый аромат из кастрюли достиг своей кульминации. Суперслух позволял ему не только слышать звуки приготовления, но и оценивать вкус блюда, прислушиваясь к его процессу и определяя, когда оно готово. Сочетая эти два дара, Е Лин с легкостью вычислял время и контроль над приготовлением. — Учитель, мы готовы, — произнесла Танако, осторожно выкладывая свое творение на тарелку. Насыщенный аромат проникал в ноздри Танако, и мысли о том, что «я хочу это съесть», заполнили ее разум. Аромат говядины в сочетании с красным вином вызывал слюноотделение. Просто вдыхая аромат, невозможно было не понимать, что это блюдо должно быть вкусным, не догадываясь об этом заранее. Хотя это блюдо приготовлено по ингредиентам на доске, Е Лин направлял ее при контроле приправ и огня. С нервным волнением Танако кивнула, когда подносила еду. Несмотря на уверенность Е Лина, сама она не могла избавиться от тревоги — если она не пройдет Е, ей придется покинуть школу. Она представляла, как ее семья отреагирует на плохие результаты, и это мешало ей. Е Лин замечал это и, убавив огонь под кастрюлей с говядиной, попытался успокоить ее: — Верь в себя. Ты знаешь, это блюдо приготовлено нами вдвоем. Оно не может быть плохим! Нежный голос Е Лина словно околдовал Танако, и страх постепенно стал отступать. Она вдруг резко ускорила шаги и оказалась у стола. — Учитель, попробуйте, — предложила она, ставя блюдо на стол. Сердце, которое только что успокоилось, снова забилось быстро, она в тревоге ожидала его реакции. Запах блюда тянул к себе, и глаза Чапеля, который

не спешил пробовать, перемещались между Танако и Е Лином. Даже сидя, он остался внимателен к происходящему. — Это вы готовили? — спросил он, хотя уже знал ответ. — Да, — с легким волнением ответила Танако. — Это блюдо мы сделали с классным товарищем Е. Он отвечал за ингредиенты, а я готовила. Но на самом деле, он все время меня направлял. Поняв это, Чапель внимательно посмотрел на Е Лина. Хотя имя Е Лина указывало на его китайское происхождение, в Кулинарной Академии никто не рисковал проявлять предвзятости. Здесь это было недопустимо, так как среди трех великих кухонь в мире китайская — одна из лучших. Накинув на нож и вилку, Чапель ловко отрезал кусочек говядины и положил его в рот. В этот миг его глаза расширились от удивления, а выражение лица, только что казавшееся напряженным, начало меняться.

<http://tl.rulate.ru/book/116383/4586742>