

В класс вошел изысканный мужчина в костюме, его волосы были зачесаны назад. Он вежливо поклонился и представился.

— Доброе утро всем. Я - Мита, управляющий «Кагура Сакайя», и сегодня я буду оценивать ваши блюда.

Класс разразился тревожным ропотом.

— Это же менеджер - Кагура Сакайя!

— О нет, я к этому не готовилась!

— Я обречен! Я весь отпуск провёл в дураках!

Суи был не менее ошеломлен. «Кагура Сакайя» был престижным рестораном высокого класса, и стандарты его управляющего наверняка были строгими.

Пока Суи размышлял над этим вызовом, Луна повернулась со своего места и улыбнулась ему, полная уверенности.

«Должно быть, она усердно тренировалась во время каникул», — с улыбкой подумал Суи. Между ними установилась негласная связь.

В этот момент в голове Суи появилось системное уведомление.

— Получено новое задание: Отличиться на практическом кулинарном тесте.

Описание задания: Приготовьте блюдо, которое получит наивысший балл в классе.

Награда: 1 фунт масляных грибов мацутаке.

Глаза Суи загорелись.

— Фантастические ингредиенты?

Если бы они попали ему в руки, он смог бы довести до совершенства свой жареный рис «Синангаг»...

— Тест официально начался. Студенты, пожалуйста, приготовьте блюдо в течение следующих двух часов. Блюдо может быть приготовлено в любой форме — сказал учитель,

Как только он закончил говорить, все бросились к зоне для еды и начали выбирать ингредиенты.

Суи тоже направился к зоне с едой.

Хотя средняя школа Цзинюй значительно уступает Тоцуки в силе, это все же известная кулинарная школа. Но получить высший балл в классе все равно сложновато.

Поэтому, поразмыслив, Суи решил приготовить жареный рис «Синангаг».

В мясном отделе Суи выбрал самую свежую свиную грудинку, ориентируясь на ее цвет и запах.

Различие ингредиентов также является обязательным курсом для поваров, поэтому в школах иногда намеренно подмешивают просроченные или испорченные ингредиенты. Студенты должны обращать на это внимание.

Неожиданно, когда Суи только протянул руку, другая рука тоже протянулась и коснулась его руки.

К нему протянулась тонкая и изящная рука, явно принадлежащая девушке.

Суи не мог не поднять глаза и, увидев обладательницу руки, на мгновение остолбенел.

Перед ним стояла молодая девушка с длинными серебристо-белыми волосами и бледно-золотистыми глазами. Она была одета в школьную форму, и ее внешность поражала своей красотой.

Суи сразу узнал ее - это была Шизуноя Юдзуки, президент класса. Ходили слухи, что она была дочерью директора, а ее кулинарные способности были одними из лучших в школе.

В этот момент Юдзуки тоже смотрела на Суи, и в выражении ее лица читался намек на любопытство.

Редко кто может судить о свежести мяса только по цвету и запаху.

Свиная грудинка, за которой они оба потянулись, оказалась свежей, ее доставили тем же утром, и она была из лучшей партии. Она не ожидала, что кто-то возьмет ее раньше нее.

— Вы Суи, верно? — спросила она спокойным тоном.

— Да, — ответил Суи.

Юзуки кивнула, хотя теперь была еще больше озадачена.

Хотя она мало общалась с Суи, она знала, что по академическим показателям он находится в среднем или низшем классе. Однако его умение выбирать самое свежее мясо выглядело впечатляюще профессиональным.

— Может, это просто совпадение? — задалась она вопросом: — Или он просто случайно выбрал лучший кусок?

Суи, заметив ее нерешительность, вежливо поинтересовался:

— Вам нужна эта свиная грудинка, президент класса?

— Нет, вы можете взять ее, — покачала головой Юдзуки и потянулась за другим куском свежей свиной грудинки.

Суи смотрел, как она уходит, и слегка покачивал головой. Он понятия не имел, о чем она думает, но их встреча была не более чем случайным совпадением.

— Кукуруза, яйца, ветчина... морковь, — пробормотал Суи, мысленно перечисляя ингредиенты, необходимые для приготовления жареного риса по-синангагски. Когда он сосредоточился, маленькая рука неожиданно хлопнула его по плечу.

— Суи, что ты собираешься готовить?

Обернувшись, Суи увидел, что Луна улыбается ему.

— Жареный рис Синангаг, — ответил Суи с улыбкой:

— А ты? Что ты готовишь?

— Рамен, конечно же — Луна показала на муку, свинину и морские водоросли в своих руках, сделав игривое лицо.

Она с детства мечтала унаследовать семейный магазин рамена, поэтому рамен был ее фирменным блюдом.

— Удачи!

— И тебе!

После недолгих слов поддержки каждый из них вернулся к своим делам.

Суи перешел на свое место и начал готовить ингредиенты: мыть морковь, резать свиную грудинку и взбивать яйца. Погрузившись в работу, он не заметил, что кто-то рядом тихо наблюдает за ним.

— Может, это действительно совпадение? — пробормотала про себя Юдзуки, продолжая наблюдать за ним.

Но вскоре ее внимание привлекли плавные, отточенные движения Суи. Его точность в обращении с ингредиентами впечатляла, его действия плавно перетекали друг в друга, почти как спектакль со странной, но завораживающей грацией.

— Мастерство повара проявляется в мельчайших деталях, — подумала Юзуки: — Такая изысканная техника не должна принадлежать тому, кто занимает столь низкое место в классе.

В ее глазах мелькнуло удивление, когда она задумалась.

— Может, это и есть истинная способность Суи? Неужели он все это время скрывал свои таланты?

----

Быстро прошел час. Один за другим студенты доели свои блюда и представили их на дегустацию управляющему Мите.

— Камихара Симидзу, тридцать шесть баллов.

— Масао Сакагами, пятьдесят два балла.

— Кодзиро Нода, сорок семь баллов.

Студент за студентом предлагали свои блюда, и каждый раз менеджер Мита выставял свою оценку. Однако большинство студентов не дотягивали до проходного балла.

— Это слишком строго!

— Ну, он же менеджер элитного ресторана. Он привык дегустировать блюда от лучших шеф-поваров, поэтому его стандарты очень высоки.

— Если эта оценка будет записана, я обречен!

<http://tl.rulate.ru/book/120550/5041309>