

Суп из акульих плавников, в Китае его называют вичеу, и делится он на две категории. Коричневый суп, имеющий густой оттенок, и синее рагу. И Хлоя готовила коричневый суп, а её акульки плавники имели сладкий привкус, как свининка дунпо.

Первое, что видят эпикурейцы в китайских ресторанах, как повар работает с акульими плавниками. Сложность приготовления акульих плавников, среди тысяч китайских блюд, входит в топ-5. Это было бы не так, если бы не специальная подготовка. На самом деле, если качество ингредиента отличное, то блюдо уже наполовину завершено. Если вы не эпикуреец, то вам всегда будет вкусно. Не имея вкуса или запаха, они не смогут привлечь вас.

Однако, для эпикурейцев всё по-другому. Пружиноподобная текстура плавников была очевидной, но по сравнению с другими блюдами, эталоном акульих плавников становится суп или соус. И это неизбежно. У вас не получится сохранить вкус акульего плавника, и не упустить оригинальные ароматы других ингредиентов. Вам придётся терпеть подобное, если акульки плавники дешевые, но цена высококачественных может стать для вас шоком. Цена дорога, а отсутствие какого-либо понимания в приготовлении... проще говоря, вы просто купите ярость эпикурейцев.

И для судей не было исключений. Они чувствовали вкус более отчётливо, чем обычные люди, и они старались прочувствовать вкус липких акульих, тщательно прожевывая. И их оценки совпали.

Джозеф открыл рот.

"Хлоя, что ты думаешь о стандартах приготовления акульих плавников?"

"...Думаю, что если готовить так, текстура акульих плавников не покрошится, и в то же время, вкус соуса будет урегулировать и не будет чрезмерным."

"И ты считаешь, что твои акульки плавники соответствуют стандартам?"

"Я стремилась к этому. По крайней мере, это лучшее, что я могу... сделать, я не могу этого говорить. Потому что не смогла даже правильно подать. Но, тем не менее, вкус был сделан на пределе моих возможностей.... Разве не так?"

Кажется, её голос был уверенным, но в конце концов, к концу её уверенности поубавилось. Лишь так. Поскольку способ приготовления который она знала, она получила, помогая матери.

И поэтому, ей тяжелее было распробовать приправы, чем когда-либо, проверить состояние и огонь, она старалась сосредоточиться на ингредиентах и ситуации. Это было блюдо, лучшее, чем когда-либо. Но... лишь поэтому, это не означает, что получилось хорошо. Алан жестко сказал.

"Знаешь ли ты, что чем больше акула, тем больше в её теле содержится ртути?"

"Да."

"Тогда, съев лишь кусочек, они могут убить неделю вашей жизни, можешь ли ты выяснить, чего стоит это блюдо?"

На вопрос Алана, Хлоя ничего не могла ответить. Эмили вздохнула и сказала.

"Хлоя, наше мнение о твоём блюде совпало. Исчезнет ли неделя жизни?"

В этот момент. Застывшее лицо Эмили расцвело улыбкой. Такая внезапная перемена даже Хлою сбила с толку.

"За такой супчик не жалко отдать и 15 дней, не то что неделю!"

"....Да?"

"Я говорю о том, что твои акульи плавники были превосходными. Хлоя, успокойся. Почему ты, приготовившая такое блюдо, вся дрожишь?"

После радостного заявления Эмили, Джозеф криво улыбнулся и продолжил говорить.

"Как и сказала Эмили, и 15 дней не жалко, но так как я уже стар, не мне с этим соглашаться. Потому что за 15 дней можно много чего съесть. Но в последние минуты, когда моё пламя жизни начнёт угасать, думаю, что я буду вспоминать твой суп."

Хлоя ничего не ответила. Её веки тряслись как у щенка от шока, и медленно на её глазах собирались слёзы. Она подняла обе руки и прикрыла лицо. Однако, не смогла скрыть всхлипы. Эмили с грустью на лице приобняла Хлою за плечи.

"Мы перестарались с атмосферой, да? Прости."

"Нет, нет. Это не так..."

Хлоя всхлипнула и вытерла слёзы. В её глазах прояснилось. Она открыла глаза так, будто хотела что-то сказать, но почувствовала себя как чучело и испустила 'Фуф'.

Чжо Минджун посмотрел на Хлою. Из-за того что она поставила кастрюлю, это стало для неё минусом, но он не волновался. И не потому, что у него были светлые чувства к Хлое, у него просто не было необходимости волноваться. А её оценка...

"Простите. Я слишком разнервничалась... вызила, ух... почему-то я чувствую себя выжившей."

Кажется, она действительно сильно разнервничалась, что даже язык не поворачивался. Алан ухмыльнулся и посмотрел на неё, и слегка взглянул на Чжо Минджуна.

"Минджун."

"Да. Иду."

Чжо Минджун подошел к ним, как будто уже этого ждал. Алан рассмеялся, воспринимая это как абсурд.

"Я не говорил тебе подойти."

"Вы заставили меня съесть говяжий фаллос ради моего опыта в дегустации, думаю, с акульими плавниками то же самое. Не так ли?"

"...Оценка."

Чжо Минджун поместил плавник в рот, с лицом полным ожидания. Он думал, что когда соус коснётся его языка, текстура плавников будет чувствоваться по-другому. Он считал, что оно будет ближе к желе, но он показался больше похожим на круглый овощ. Однако, был свеж и хорош. Он подумал, что это хорошо приготовленный достаточно созревший кристальный вкус,

так он чувствовался.

Соус был также хорош. Кажется, в нем было немного корицы, звездчатого аниса, и ещё чего-то смешанного в соевом соусе, но здесь был мягкий и густой аромат. Измельченные редиска и лук, соединённые вместе, сохранили свой насыщенный первоначальный вкус и заполнили акульи плавники. Чжо Минджун улыбнулся. Он в принципе не против национальной кухни, но он не знал, почему это ему напомнило блюда из Острова Розен.

Простая еда может сделать человека счастливее. Нет счастливее момента, когда эти слова ощущаются языком. На лице Чжо Минджуна была приятная улыбка. Эта улыбка была настолько широкой, что если бы она была чуть-чуть пошире, порвался бы рот.

"Это лучшее."

"...И что это значит?"

"Как я и сказал. Это комплимент, и одновременно пояснение. Лучший вкус, и лучшая техника. Это лучшее из того что она готовила до сих пор..."

Чжо Минджун замолчал. Он чувствовал, как на его губах сконцентрировались взгляды судей. И когда он это увидел, он почувствовал себя приятнее. Чжо Минджун поднял уголок и сказал.

"Это лучшее блюдо появившееся до сих пор на Великом Шеф-Поваре."

"Может ли быть..."

Удивлённо открыл рот Алан. Чжо Минджун кивнул.

"Да. 9 баллов."

Причина, почему он не волновался из-за неё, как раз была в этом. Это первые 9 баллов. И он считал, что её не дисквалифицируют с её блюдом на 9 баллов.

В неверии, Хлоя покачала головой. Она открыла рот и сказала.

"Быть того не может. Я никогда не готовила акульи плавники до этого правильно..."

"Первым моим блюдом на 8 баллов стало ризотто. И у меня совершенно не было опыта в его приготовлении."

"...Я сделала блюдо на 9 баллов? Правда?"

Чжо Минджун весело улыбнулся.

"Ты отличный повар. Я не удивлён, что ты получила своё первое блюдо на 9 баллов, находясь с нами."

"Но я..."

Хлоя на мгновение замолчала. Она была поваром, не знающим, будет ли ей лучше идти другим путём. Нет, в действительности, она была лишь человеком, который превосходно готовит. Она не могла сказать это другим участникам. Джозеф открыл рот и сказал мягким голосом.

"Слова Чжо Минджуна верны. 9 баллов. Хотя, я и не понимаю всецело его стандартов, это

несомненно блюдо на 9 баллов. Управляя тонким ароматом, в этом супе отразились те навыки, что ты накопила до сих пор."

"Не класть много овощей также было отличным выбором. В тот момент, когда ароматы начали смешивать, есть высокая вероятность того, что плавники приняли лишь небольшую часть ингредиентов. Отныне, мои запросы к твоим блюдам будут такими же, какое блюдо ты сегодня сделала, Хлоя."

Алан рассмеялся, продолжая говорить. Хлоя машинально посмотрела на Эмили. Эмили мягко засмеялась и сказала.

"Возможно, если твой суп попадёт в большой китайский ресторан, я с удовольствием его съем. Спасибо, что позволила съесть что-то столь вкусное."

После улыбки Эмили, Хлоя начала плакать. Чжо Минджун одолжил ей своё платок и сказал.

"На вот, высморкайся."

"...Спасибо. Но я не могу этого сделать."

Но уже в следующий момент, Хлоя начала сморкаться. Хлоя покраснела и отвернула голову. Алан, смотревший на этих двух, посмотрел на Каю. И как обычно, у неё яростное лицо, но в этот момент, её взгляд чувствовался острее чем обычно. Алан ухмыльнулся и открыл рот.

"Минджун, можешь вернуться. Я позову тебя, если потребуешься. И я говорю про мозги телёнка и морской анемон."

"...Жду с нетерпением."

Моменты счастья обрушились в один миг. Чжо Минджун вздохнул и вернулся на своё место. Джозеф наблюдал за Хлоей, которая всеми силами старалась не рыдать, и он открыл рот.

"Не плачь. Хлоя, не нужно себя принижать. Ты знаешь как вкусно готовить. Вот о чем я думаю, смотря на тебя. По сравнению с твоими навыками, ты не очень мнительна. В чем причина? Ты не считаешь себя прекрасным человеком?"

"...Я скажу вам честно. Я не знаю каким путём идти мне. Несомненно, кулинария, это то что мне нравится, и то, что я хочу больше всего. Однако, я не знаю почему мне это нравится, выбор моей жизни должен быть правилен... я это знаю. Возможно, если я начну думать, что я не смогу наслаждаться готовкой, я, наверное, сдамся."

Хлоя высказала то, что до сих пор сдерживала. Джозеф широко раскрыл глаза от подобных действий. Хлоя неосознанно уклонилась от взгляда. Даже если он был стариком, его глаза были очень проницательны и чисты. Джозеф сказал.

"Ты получишь не только удовольствие от готовки. Однако, если ты правильно на него вступишь, не произойдёт такого, что ты устанешь от него. Хлоя. Если ты не станешь шеф-поваром, чтобы ты хотела сделать?"

"...Я подумываю над тем, чтобы стать судмедэкспертом."

На ответ, не устраивавший её, разразился смех. Однако, не в случае Джозефа. Джозеф серьёзно кивнул и продолжил говорить.

"Ты хороший повар и хороший человек. И ты, вероятно, сможешь стать хорошим криминалистом. Тем не менее, говоря о моих желаниях, я хотел бы, чтобы ты стала шеф-поваром. Я верю, что ты сможешь проявить себя как шеф-повар, а не судмедэксперт."

"...Почему?"

"Мне интересно, какие ты будешь готовить блюда отныне. Конечно же... я скорей всего уже буду на небесах, прежде чем смогу всё попробовать."

Сказал Джозеф и слегка улыбнулся. Хлоя тоже рассмеялась, на её щеках ещё оставались следы от слёз.

Оценка продолжалась. Так или иначе, Чжо Минджун попробовал блюда других участников. Он смотрел на Мартина умоляющим взглядом, но кажется, он уже заранее это задумал. Это не оценка, в которой Чжо Минджун будет влиять на результаты, а так, просто забава и ничего больше.

Морской анемон Андерсона вышел на 8 баллов, что не похоже на готовку других.

После заполнения анемона кукурузным крахмалом, нужно пожарить и подать вместе с пюре из паприки. Это было просто. Но как получилось сохранить все ароматы настолько хорошо? Его жаренный морской анемон был вкусным, но он был мгновенно раздавлен до такой степени, что трудно приготовить его с глубиной во вкусе.

Однако, не каждый может получить навыки по наследству, как Андерсон. Жаренная печень оленя Джоанны также была хороша, и также она преуспела в создании соуса из йогурта манго, который отлично ей подошел. Однако, она не смогла устранить неприятный аромат. И в результате, 5 баллов.

В случае с Иванной, всё было прекрасно. Она промаслила рубец, положила овощи внутрь, а затем поставила запекать. Она подавала его с пюре из голубики и получила хорошие отзывы. Это было неизбежно, ведь сочетание сливочного масла и пюре из черники было неплохим. 6 баллов. Это была отличная оценка.

Хьюго варил мозг в коричневом соусе, как если бы готовил оссобуко. Хотя, оценка была 6, это вполне съедобно. Он думал, что мозг покрошится как тофу, но неожиданно, он оказался упругим.

И наконец, Саша сварила осьминога, и применив базилик с чесноком, пожарила его. Это был простенький выбор, и оценка 6. Теперь, когда сложилась такая ситуация, Чжо Минджуну было отчетливо видно, кто будет дисквалифицирован. Он посмотрел на Джоанну с сожалением в глазах.

"Мы объявим дисквалифицированного участника."

И здесь не было никаких сенсаций.