

Разгорелись споры о Кае. Не было сайтов, которые не были бы хоть немного связаны с Великим Шеф-Поваром, что не говори о прошлом Каи.

Несколько людей думали, что Тесс Джилли была мифоманкой. Из-за чего она даже загрузила свою фотку со шрамом на подбородке и сказала, что это из-за Каи. Они уже не могли подумать о том, что она лжет, после того как увидели фото.

Интернет-пользователи разделились на две группы. Некоторые сомневались, что это было ложью или преувеличением в аргументах Тесс Джилли, а были те, кто только накалял эти споры с Каей. Как факт того, у Каи были не хорошие отношения с её одноклассниками. И то, что Кая действительно оставила шрам на подбородке Тесс Джилли. Некоторые анонимы утверждали, что они действительно были 'одноклассниками', но проблема в том, что они не могли проверить, правда это или нет.

Хилари Хан: Бессмысленно об этом углублённо думать. Хотя, это правда, что она оставила шрам не её лице, я думаю, что не правильно критиковать её, не зная, что произошло в действительности.

ЛДЕ: Что должно было произойти, чтобы она получила шрам? Что бы то ни было, я считаю, что этого нельзя пускать на самотёк.

Эрика Владос: @ЛДЕ, она хотела сказать, что глупо судить не разобравшись в ситуации. Для начала, если бы всё было действительно плохо, Каю бы отправили в исправительное заведение. Но этого не произошло.

В этом есть смысл. Они говорят об этом так уверенно, не зная всей информации, пользуясь лишь теми жалкими крохами. И несомненно, из-за отсутствие большого количества информации людей не смущает, на что они лишь отвечают во многом приукрашивая с насмешкой и жесткой критикой.

"Пройдёт время и всё нормализуется."

Пробубнил Мартин, будто бы это была молитва. Роберт нахмурился в непонимании.

"А мы не можем раскрыть правду? Хотя, некоторые не примут эту информацию как нужно, продолжая решительно критиковать, но гораздо больше людей должны это понять."

"Но, если она ничего не будет говорить, это будет немного неловко, и в итоге всё забудется. Плюс ко всему, нет никаких доказательств, что это будет 'Правдой', за исключением тех слов, которые скажет Кая. Если мы будем говорить об этом без каких-либо доказательств, они лишь скажут, что мы манипулируем СМИ, и общественное мнение только ухудшится. Поверь мне, лучшее решение, показать Каю в эфире."

После получения информации от Каи, можно сделать вывод, что в получении шрама Тесс виноваты обе стороны. Но Каю выгнали, вернее, вынудили покинуть учебное заведение.

Великий Шеф-Повар ещё не объявил официальной версии по данной ситуации. Точнее говоря, они просто отбрехали, заявив 'Мы исследуем ситуацию. Пока что нам известна точка зрения Тесс Джилли.'. И, так как не было необходимости, подробностей они упоминать не стали, чтобы проверить реакцию на СМИ ещё немного.

И результаты были весьма неплохи. Вчера был показан 10-ый эпизод с десертами, и по ощущениям казалось, что инцидент с Каей отодвинули на второй план. Конечно же были

'Разоблачатели' чужих ошибок, но это не вызвало никаких проблем.

Мартин массировал свою шею. Чем больше он об этом думал, тем сильнее у него болела голова. Для начала, единственное, что ему сейчас остаётся, это ждать. Если пузырь сдуется, то всё закончится. Если разрастётся, они сами его лопнут. Что бы то ни было, сейчас не то время, чтобы раскрыть карты.

"Давай потихоньку готовиться к заданию. В задании с десертом не было много чего интересного. Но всё же нам повезло, что Чжо Минджуну удалось повторить рецепт. Но теперь, мы не можем зависеть только от Чжо Минджуна. В этот раз у нас определённо должно получится привлечь внимание зрителей."

"..Угх, сегодня ещё одного дисквалифицируют. Мне тяжело смотреть на это."

Мартин усмехнулся.

"О себе побеспокойся. Ты не знаешь, что значит для людей быть дисквалифицированными. Думаешь будешь вечно сидеть в кресле ПД?"

-

"Снова говорят о тебе."

Нахмурился Андерсон и заблокировал мобильник. Оно и понятно. Повторить рецепт единожды съеденного блюда, да ещё и после такого происшествия, вы бы не смогли бы подумать о таком, но Чжо Минджун. Чжо Минджун ухмыльнулся и спросил.

"Ревнуешь?"

"Это немного другая ревность, ведь нормально набить пузо смотря на то как у других хорошо."

"Смотря на тебя и говорящего такое спокойно... Ты несомненно похож на Каю."

"...Хватит."

У него было такое лицо, будто он и вправду не хотел этого слышать. Чжо Минджун рассмеялся и поднял своё Кочи. Это не дакочи или кочи из овцы. То, что было на вертеле кочи из прошутто, помидор и хлеба смазанного оливковым маслом. Это итальянское блюдо под названием брускетта. Простое по составу блюдо оказалось во рту, солёный вкус и аромат оливкового масла освежали... и прожаренный хлеб отлично с этим сочетался. Он радостно восхитился.

"Аромат хлеба это важно..."

"Хлеб - основа европейской кухни, как рис в твоей стране."

"В моей стране едят хлеб, как эту... как её? Лёгкую закуску? Нам нравится."

"Знаю. Ты уже это говорил."

"...Да?"

Чжо Минджун смущённо рассмеялся и вновь откусил брускетту. Без начинки, только хлеб с

оливковым маслом. Как ни удивительно, это было вкусно. Лишь одна капля кунжутного масла сделает аромат ещё лучше, так он думал, основываясь на ощущениях.

Он слегка взглянул на Каю. Она ела чизкейк. А ведь она говорила, что у неё нет аппетита и то, что у неё болит живот, но она делает множество вещей, которые ей не нравятся. Из-за этого во рту у Чжо Минджунa слегка начало горчить. Хотя, он этого не показывал, было ясно видно, что ему это трудно.

Это было печально, но он не мог ничего с ней сделать. Хьюго посмотрел на лицо Чжо Минджунa и осторожно сказал.

"Думаешь, с Каей всё будет в порядке?"

"Не думаю. Посмотри, сколько идиотских комментариев. Кая ещё молода. Ей всего 18."

"...Кая самый молодой участник."

Хьюго взглянул на Каю в новом свете. Хотя, она и поступала по-детски, от неё нет ощущения старости, что довольно-таки хорошо. Она одна из кандидатов в победители. Трудно относиться к ней как к нормальному ребёнку.

"А кто тогда самый старый?"

"Интересненько. Разве не Саша? Саше где-то около 28. Андерсону 22, тебе 21. А сколько Хлое?"

"21. Я не думал об этом, но все кандидаты весьма молоды. Помнится, было всего 1-2 участника за тридцать."

"Значит, мы хорошо стараемся."

Усмехнулся Хьюго с уверенным лицом. В этот момент, Роберт подошел к столу. Лица всех участников застыли. Если их ищет младший ПД, то причина для этого проста. И вновь из уст Роберта вышли знакомые слова.

"Через два часа начнётся задание. Готовьтесь."

Просто произнёс Роберт и ушел. Кая, смотрящая ему в спину, нахмурилась.

"У меня пропал аппетит."

"У меня тоже."

Грустно сказала Саша и положила руки на подбородок. Хлоя погрузилась в свои мысли и взглянула на Чжо Минджунa.

"...Как думаете, что это за задание? Минджун, угадывай. В прошлые разы у тебя получалось."

"Сомневаюсь, не могу сказать."

"У тебя тот день, когда ты не можешь этого чувствовать?"

"А разве не всегда?"

Неловко ответил он. Даже если и вспомнит, его воспоминания немного туманны. Кажется, совсем недавно судьи хотели сделать задания посложней. И если содержание задания изменят, его воспоминания будут бесполезны. Хлоя улыбаясь ответила.

"Было бы просто замечательно, если бы это была тема китайской кухни."

"...Если, если такое произойдёт, все остальные будут в невыгодном положении, за исключением тебя."

"Мог бы и позитивно на это взглянуть."

Надулась Хлоя. Чжо Минджун усмехнулся. Если бы это сказал другой человек, это бы ощущалось по-другому. Но так как это была Хлоя, обо всех заботящаяся, и сказавшая эти слова, она не чувствовала в этом ничего эдакого.

Однако, как бы то ни было, то чего желала Хлоя не было. После полудня, судьи объявили тему, и это была не национальная кухня.

"Будет две темы. И первая - огонь."

Голос Эмили был низок. будто пыталась сделать атмосферу тяжелее. Так как она лишь пыталась, тяжести совершенно не ощущалось, но, может быть, это из-за позиции судей? Они лишь чуть-чуть нервничали. Люди просто смотрели на Эмили. Эмили медленно, наслаждаясь взглядами, продолжила говорить.

"Говоря об огне, чувствуется человеческая цивилизация. А также, он дал такие понятия кулинария и способы приготовления. Жарка, пашот, томление, тушение, пропаривание, поджаривание, обжаривание... трудно их все перечислить. И вы должны приготовить один ингредиент тремя разными методами, и этот ингредиент."

Эмили на мгновение остановилась. Нет, просто остановилась. Глоть. Эмили сглотнула и смущённо посмеявшись, продолжила говорить.

"Даже от попытки сказать текут слюнки. Этот ингредиент - свининка. Хорошо жареная будет снаружи желтоватой, и будет хорошо, покрыть мукой и обжарить. Если добавить в рагу, хорошо сохранится вкус. Что бы то ни было, я надеюсь, что вы приготовите лучшее."

После Эмили, Алан начал говорить спокойным голосом.

"Время на готовку 2 часа. Мы дадим вам 30 минут продумать рецепты, так что, за это время постарайтесь."

30 минут. Когда говорится о 30 минутах на 3 разных блюда, то это не много времени, Джозеф открыл рот.

"Если представленные вами блюда будут гармонировать, мы присудим вам дополнительные баллы. Однако, самое главное это качество блюд. Я надеюсь, что вы будете использовать лучшие рецепты. Думайте. 30 минут пошло."

Чжо Минджун склонил голову. 2 часа и три блюда. Хотя, это всего-лишь три части свиньи, но не по корейским, а по американским стандартам.

Учитывая это, у него много вариантов. Их много, и это заставляет задуматься, что он умеет

готовить. И так как у него много вариантов, рецептов тоже получается много. Он уже долгое время находится с другими участниками и узнал от них множество рецептов. Если он их все соединит, то должен получиться хороший результат.

Чжо Минджун закрыл глаза. Во тьме появлялось множество рецептов и исчезало. Хотя, он этого и не замечал, это было весьма быстро. За секунду появлялись по два рецепта и исчезали, поэтому, скорость его осмысления в 10 раз быстрее других. Но, несомненно, большинство рецептов были скопированы у них...

Когда он открыл глаза, прошло всего 5 минут. Чжо Минджун всё это время медленно перебирал рецепты у себя в голове. На первое пойдет гонконгская свинина дунпо, ведь её можно приготовить далеко не одним способом. Он мог бы отварить, обжарить, нарезать и потушить в соусе. Вторым блюдом были жареные тефтели и копчёная паприка с бальзамическим уксусом. Ну а последним были жареные свиные ребрышки в стиле барбекю. И если оценка составляющих была 6....

Чжо Минджун рассмеялся. По крайней мере, состав рецептов, по сравнению с тем временем когда он только пришел сюда, и уровень разительно изменились. Расчетная кулинарная оценка тоже.

8 баллов.

<http://tl.rulate.ru/book/150/18357>