

Отношения между Андерсоном и Каей были непонятными. В действительности, если выражаться по-корейски, это будет примерно так: 'Страстная неприязнь', а не 'Непонятные'. Чувства между ними были просты, потому что когда они ежедневно пересекаются друг с другом эта, своего рода страсть, будет только расти. И она в равной степени воздействует на них.

Однако, страстная неприязнь, в конце концов, будет оставаться такой всегда. Когда были рядом, они спорили, и по крайней мере, хотя бы раз они огрызались друг на друга, только заметят противника. Если и было странное что-то в таких отношениях, так это то, что они всё же смотрят друг на друга.

"...И почему я с тобой?"

"Я хотел сказать то же самое."

В противопоставлении им, с их разрастающейся ментальной войной, у Чжо Минджунa с Хлоей было всё тихо и спокойно. Очевидно, что для них нет никаких причин быть в подобных отношениях. Чжо Минджун ухмыльнулся и спросил Хлою.

"Ты сделала это специально?"

"Что?"

"Андерсон и Кая. Очевидно же, что если их поставить рядом, они начнут тут свои разборки."

"Ах... До этого момента, я об этом совершенно не задумывалась."

Хлоя угнетённо посмотрела на них. Алан повысил голос и сказал.

"Поскольку команды составлены, наденьте фартуки. Хлоя и Минджун, вы красная команда. Андерсон и Кая, вы синяя команда."

Как только они надели фартуки, Алан продолжил говорить.

"А теперь, я объясню ключевой фактор задания. Вы даже не можете представить гостей, который пришли к нам. И эти гости станут сегодня вашими судьями. Этими людьми восхищаются толпы, и их берут за эталон."

"Кроме того, я также являюсь таким человеком, который упорно трудиться, чтобы пойти путём, подобным их."

Смотря на сказанное Джозефом, лицо Чжо Минджунa и остальной троицы преобразились в странные гримасы. Если вы были на уровне Джозефа, то можно сказать, что вы добились огромного успеха и стали шеф-поваром мирового класса, с огромнейшим накопленным опытом. И сейчас, Джозеф высказывает столь глубокое уважение? Они были не в силах догадаться, кто же это мог быть.

'Они не шеф-повара?'

Если они из другой области, то это будет весьма объяснимо. Но смогут ли такие люди взять на себя роль судей? Так он думал.

Однако, его подозрения оказались напрасны. В следующее мгновение, Эмили прокричала имена этих людей.

"Эти два гостя пришли сегодня к нам, на Великого Шеф-Повара. Шеф-повар Рэйчел Роуз и шеф-повар Сергей Дмитриевич Михеев."

'Похоже, это будет грандиозное шоу.'

После этих странных чувств, когда Эмили выдавала насмешливую улыбку, дверь кухни открылась и вошли два человека: Рэйчел и Сергей. Сергей ухмыльнулся и подошел к Кае.

"Говорят, ты пришла с рынка?"

"...Это так."

"Я тоже вырос на рынке! Так что, я отлично знаю, что это п*здец какое дерьмовое место. Вот почему думаю, что ты более квалифицирована, чтобы пройти дальше. Что скажешь? Могу я взглянуть на твою руку?"

Взгляд Каи заострился, и вздохнув, она протянула ему руку. Даже так, для пожилого человека действовать так немного грубо и жестко. Сергей серьезно посмотрел на руку Каи и попытался поцеловать. Кая выдернула руки и холодно посмотрела на него.

"Что вы делаете?"

"...А разве это не американский поцелуй руки?"

"По крайней мере, не многие просят взглянуть на руку, чтобы поцеловать."

Прямо сказала Кая. Сергей закатил глаза и неловко отошел.

Рэйчел, наблюдавшая за этими двумя схватилась за лоб и вздохнула. Не было и шанса, что всё пройдет тихо гладко. Чжо Минджун погрузился в различные мысли.

'Кто он?'

Чжо Минджуну было трудно узнать о нём. Он бы узнал его, если бы тот был известным корейским шеф-поваром, но откуда ему знать российского? Если бы у него был филиал в США, он был бы довольно известен... ну, по крайней мере, лично он слышал о нём впервые. У него не было никаких воспоминаний, смотря на его лицо. Рэйчел оттащила Сергея за руку.

"Не заставляй меня краснеть и желать уйти отсюда."

"Нет, с чего бы это..."

Сергей показал лицом всю скорбь того, будто его несправедливо отчитали, смотря на Каю. С другой стороны, на лице Андерсона красовалось довольство. Не из-за забавной ситуации с Каей и Сергеем, а из-за появления Рэйчел. Хотя Сергей и был отличным шефом, они были знакомы лишь малость, и по сравнению с Рэйчел, он был совершенно другим, потому что она была его образцом подражания с малых лет.

С другой стороны также был тот, кто обратил главным образом внимание на Рэйчел, но думал совершенно о другом, это был Чжо Минджун. Смотря на Рэйчел, он думал, может ли быть. В прошлый раз она появилась на задании в Чикаго возле фургона... Теперь она заявила сюда в качестве судьи.

Но, есть и возможность того, что её появление на программе не имеет какого-либо отношения

к Чжо Минджуну. Однако, Чжо Минджун интуитивно знал, что и он, как причина, сыграл немаловажную роль в её появлении.

'Вот только, что она от меня хочет?'

Не потому ли, что ей так хочется воспитать ученичка с талантом? Если это так, он считал, что здесь есть более талантливые люди, нежели он. Разве не Дэйв, учащийся у неё готовил столь прекрасные блюда в Чикаго? Лишь потому, что у Чжо Минджуна абсолютное чувство вкуса, ещё не значит, что она должна быть уверена в том, что у него получится готовить вкуснее, чем у кого-нибудь другого.

Рэйчел и Сергей встали рядом с судьями. Они уже были удивлены встрече с ними, так ещё и Джозеф показал на две коробки перед собой.

"Сегодня задание с заданными ингредиентами. Одни ингредиенты, которые предпочитает Сергей, а другие, предпочитаемые Рэйчел. Каждая команда будет готовить для одного из шеф-поваров, результат решится оценкой шеф-поваров и нас, судей."

"Мы откроем коробки."

Алан и Эмили подняли крышки одновременно. Чжо Минджун заострил взгляд на обе коробки. В первой были говядина, лосось, свинина, гречневый порошок, курица, и другие, а в другом лук, оленина, кумжа, различные виды сыров, индейка и фрукты. Просто по содержанию можно догадаться, где чей. Гречка и гигантский краб больше подходят русской кухне, а с другой стороны было обильное ощущение Северной и Южной Америки.

"Я думаю, что смотря на содержимое, вы смутно догадываетесь, чьё оно. Да. Это Сергея, а это Рэйчел. Право выбрать коробку будет отдано синей команде. Кая и Андерсон, выбирайте."

На слова Алана, Кая и Андерсон переглянулись. Он показал недовольное лицо и в конце концов, ослабил своё чувство, вздохнув. Он взглянул на Рэйчел. Он не хотел показаться неразумным мальчишкой, в глазах человека, которым он восхищался.

"Я знаю, что ты мне не симпатизируешь, что с моей стороны взаимно. Но это задание. Ты же понимаешь, что мы не можем действовать на эмоциях, да?"

"Понимаю."

"Отлично. Тогда подумаем. Сергей или Рэйчел. Чья коробка кажется лучше."

Кая закрыла рот и посмотрела на коробки. А потом спокойно сказала.

"Неважно, кто это будет."

"...Удивительная уверенность в себе."

Теперь, когда она сказала, выбор остаётся за Андерсоном. Он внимательно посмотрел на коробки. По правде говоря, он чувствовал, что склонен к выбору коробки Рэйчел. Это была возможность показать себя перед тем, кем он восхищался. Конечно же у него было чувство, что он ещё не готов к этому, но его сердце подталкивало показать, каким он стал поваром и насколько вырос.

Однако, он не мог это просто вот так решить, по такой причине. По правде говоря, дотошно

всматриваясь в ингредиенты, с Сергеем ему было бы проще. Конечно же, в обработке гигантского краба, это будет жуткое мучение, но если у них есть какое-нибудь ноу-хау, это не будет трудным. А в случае же с Рэйчел, было много ингредиентов, таких как оленина, в готовке которых нельзя ошибаться ни на чуть-чуть, иначе результат будет ужасен.

По началу, он бы противился этому, но если подумать, это было довольно по-детски, специально идти в пекло трудностей задания. Андерсон сказал с сожалением в голосе.

"Мы выбираем коробку шефа Сергея."

"Это было неожиданно. Если это ты, то я думал, что ты выберешь учителя Рэйчел."

После слов Алана, Андерсон показал смущённое лицо. Тут не было того, с чем он был незнаком, поэтому он выбрал пойти лёгким путём. И теперь у них, вместе с Каей есть фора, и как он считал, это просто прекрасно.

В этот момент, Чжо Минджун и Хлоя были одинаково хмурыми, смотря на коробку Рэйчел. В тот момент, когда они хотели планировать рецепты, Эмили открыла рот.

"Отлично. За кем закреплены коробки решено. Вам придётся приготовить обед из трёх блюд с ингредиентами, которые имеются в коробке, в течение двух часов. Мы дадим вам 30 минут, чтобы определиться с рецептами."

Хлоя посмотрела на Чжо Минджуна, Чжо Минджун спокойно открыл рот.

"Давай решим, в каком это будет всё формате. Что будет основным? И если мы хотим рискнуть, то я думаю, что оленина или баранина отлично для этого подойдёт. Кумжу оставим на закуску."

"Я тоже так думаю, хорошая идея использовать рыбу в качестве закуски. Севиче из кумжы должно получиться хорошим. А главное... баранина для меня более удобна, нежели оленина."

(П.П. Севиче (исп. ceviche, sevice или sebiche, sebiche) — блюдо из рыбы или морепродуктов, чьей родиной считается Перу. Блюдо получило распространение во многих кухнях латиноамериканских стран, хотя рецепты могут разниться значительно. Например в Колумбии при приготовлении блюда используется томатная паста или кетчуп.)

"Для меня тоже. Я не много работал с олениной. А вот с бараниной... если мы воспользуемся простым метод для гальби из баранины, получим несколько замечаний, что оно слишком однообразное. Придерживаться такого будет недостаточно, перед такими людьми. Не плохо было бы воспользоваться каким-нибудь соусом или гарниром... почему ты так на меня смотришь?"

"Ну, хах? Ничего?"

Хлоя весело улыбнулась, и поспешно показала лицом, что всё в порядке. Чжо Минджун очень круто составлял рецепт, но она не могла сказать это сама.

'Было бы хорошо, если бы нас не дисквалифицировали. Меня и Минджуна.'

Истолковывая эти слова иначе, она надеялась, что Кая или Андерсон будут дисквалифицированы. Она не могла ничего с этим сделать. Она надеялась, что они двое дойдут

до конца, потому что так говорит ей сердце. Она вспомнила слова Каи, что когда закончится состязание, их отношения несколько изменятся. Почувствовав прикосновение, она ответила, что такого не будет...

'Может это правда не конец?'

Она знала, что в мире ничего не вечно... Даже если и так, время проведённое ей в Великом Шеф-Поваре останется для неё самым счастливым в её жизни. Начало и конец уже предрешены. Она это ненавидела, но ничего не могла с этим сделать. Хлоя вздохнула. Чжо Минджун дёрнулся и открыл рот.

"....Я сказал что-то странное?"

"Не-не. Ты сказал, что собираешься использовать крем из анчоусов на бараньих рёбрышках, верно? И конечно же, крем будет с бальзамическим уксусом или лимонным соком?"

"Ммм... я думаю, лимонный сок будет лучше. В коробке много фруктов. лучше будет использовать их побольше. Если воспользуемся лаймом, аромат получится своеобразным и смешается с ароматом анчоусов."

"Хорошо. Думаю получится отлично."

"...И у тебя нет каких-либо сомнений? Я ведь могу и ошибиться."

Но, конечно же, он сказал это всё, смотря на то, что расчетная кулинарная оценка была 8. По правде говоря, это получается превосходный и изысканный рецепт, но даже если он так думал, Хлоя как-то слишком легко согласилась со всем. Он чувствовал, что это было странно. Однако, Хлоя тихо рассмеялась и покачала головой.

"Я видела блюда, приготовленные тобой до этого. Я в тебя верю. Кроме того, я думаю, что рецепт получился отличным."

"...Спасибо."

По правде говоря, у него закрались некоторые опасения в уголке сердца. Он недавно получил 7 уровень. И то что они на том же уровне, ещё не означает, что его навыки такие же. А это значит, что по сравнению с оставшейся троицей он отстаёт. И вот почему он был счастлив, когда Хлоя подумала, что он лучший вариант из трёх.

Однако, в случае Каи и Андерсона, атмосфера отличалась. Андерсон открыл рот, сильно нахмурившись.

"Что ты хочешь на закуску?"

"Говядина по-строгановски, если пропустить через сито, можно представить её в виде супа. В этом блюде, основа идёт на жирность, но так будет неудобно."

(П.П. Несмотря на то что бефстроганов является одним из самых популярных блюд русской кухни, оно не имеет народных корней. Блюдо это было придумано в конце 19-го столетия. Согласно одной из версий, ее автором является повар-француз Андре Дюпон, решивший угодить своему стареющему хозяину графу Строганову, у которого почти не было зубов. Француз придумал рецепт бефстроганов - "говядины по-строгановски". Благодаря задумке смышленного повара, граф получил возможность наслаждаться любимыми отбивными, только

уже в измельченном виде, да и под вкусным соусом, который делал мясо особенно нежным и сочным. Однако блюдо не увековечило имя повара-француза, придумавшего вкусный рецепт бефстроганов, зато имя его хозяина, графа Строганова, уже больше века ассоциируется с известным во всем мире вкуснейшим русским блюдом.)

"Если закуска будет такой тяжелой, то что будет основным?"

"Ты мог бы приготовить что-то более тяжелое и глубокое. Это ведь не сложно."

"Не сложно, но рискованно. Почему я должен так рисковать?"

"Хаа...."

Кая вздохнула, с подавленным выражением на лице. Также и Андерсон. Сергей, смотря на них, рассмеялся, будто это было смешно.

"Я смог увидеть нечто, что можно увидеть на кухне ресторана. Барахтающийся Андерсон, даже если его характер не очень, у него сильный характер, поэтому он должен взять на себя инициативу... Но, поскольку его соперник также с сильным характером, он это не может сделать. Будто два шеф-повара на одной кухне."

"Это не так уж и плохо, когда есть два шеф-повара. Супружеская пара Руссо например. Главное в том, насколько вы доверяете и зависите друг от друга. Что ты скажешь смотря на этих ребят, Чжо Минджун и... вроде Хлоя Чен? Эти двое показали нам желаемое."

"Хмпф, если будет такая вот, домашняя атмосфера, постепенно всё расшатается. Из-за подобного происходят несчастные случаи. Если у вас есть подавляющая харизма, как у меня, то люди ниже будут думать, что для них сложно что-либо тебе противопоставить, и будет безопасная и прекрасная кухня."

"У тебя нет харизмы, а твой характер показуха."

"Ха, не думал, что услышу такое от тебя. И всего лишь потому, что я старик, сошедший со своего пути, ты даже в старости будешь меня попрекать за всё."

После слов Сергея, морщин на лице Рэйчел стало больше. Она пристально смотрела на Сергея, так, будто он ей не нравился, а после вздохнул. Алан тихо сказал.

"Как думают учителя, кто победит?"

"А в готовке есть победители и проигравшие? Но мне интересно, если я и должна назвать команду, больше ожиданий у меня именно перед красной. Не потому что молодняк использует мои любимые ингредиенты... это из-за Минджуна."

"Я должен признать его чувство вкуса и чутьё... Но по сравнению с другими участниками, его кулинарные навыки слабоваты. Просто, почему вы ожидаете от этого дитя так много? В прошлый раз, вы даже попросили Дэйва помочь с трансляцией в ресторане? Неужели вы сделали это с какой-то целью?"

"Вспомни о звёздах Гога. Он сказал, что тихое ночное небо находится в вечном движении. Он так говорил, потому что видел мир по-своему. И видение картины, тоже самое, что чувство вкуса повара. Даже если еда та же, он может почувствовать то, что не чувствуем мы. Если такое возможно, ход истории сильно изменится. Даже я не могу сказать как именно. Однако,

скорей всего, настолько сильно, что однажды открыв глаза, можем просто не поверить в происходящее..."

Рэйчел глубоко вздохнула. Кажется, только мысли об этом, заставляют биться её сердце сильнее, а её голос, был стар, но звучал как-то по-девчачьи.

"Однажды, он приготовит что-то настолько выдающееся, что остальная пища в этом мире будет казаться не более чем подделкой."

<http://tl.rulate.ru/book/150/20825>