

"И просто потому что вы готовите для своей семьи, не надо забывать о нас. Вы не просто будете представлять своей семье блюда, но и также, вашим блюдам будет даваться субъективная оценка, из которой решится, пройдёте вы дальше или нет."

Чжо Минджун вздохнул про себя. Это задание крайне не выгодно для него. Как и Андерсону нужно лишь приготовить привычные блюда, а Чжо Минджуну корейские обычные блюда.

Да ещё и удовлетворить вкусы судей... Это крайне не простая задача. Если это эпикурейцы, они могут проигнорировать любовь или ненависть к тому или иному ингредиенту, такие как тофу и рисовые пирожные, до определённого момента...

О таком задании он ни разу не задумывался. Потому что его изначально не существовало. Это так называемый эффект бабочки? Его присутствие изменило ход заданий... Это заставило его гордиться, но ощущения были не приятные.

"Кая, плибодлись!"

Когда он повернулся посмотреть на голос выдающий слова с запинкой, он увидел Джемму, наполовину сжавшую кулак. Самое печальное, что у этого полусжатого кулака выделялся средний палец, который был длиннее других... Но Кая весело улыбнулась. Естественней, чем когда-либо. На её лице не было и тени смущения, в отношении своей сестры-инвалида.

"Я приготовлю нечто очень вкусное. Просто поверь в меня."

"Угу, велю!"

Когда Джемма это сделала, другие семьи тоже ободрились. В этот момент Чжо Ара сказала: "Оппа, сделай это!". А родители Андерсона, Фабио и Амелия смотрели друг на друга безучастно. Амелия сказала голосом, полным высокомерия.

"Чего ты такой не бодрый?"

"Разве ободрение матери не сильнее отца?"

"Просто твой взгляд был жалким, поэтому я и женилась на тебе, но это будет трудно, если ты будешь поступать ровным образом также."

"Чего? Ты мне первой призналась. Не надо искажать правду на телевидении."

"...Я довольно бодр, так что, помолчите."

Устало сказал Андерсон. Он думал, что на Великом Шеф-Поваре сможет избежать этих баталий.

Джозеф усмехнулся.

"А вы не изменились. Фабио, Амелия. Ваш сын попал в топ-3 этого состязания. Что вы об этом думаете?"

"Если не победит, пусть катится на все четыре стороны."

"Хех, а если победит?"

"Всё-равно, он уже достаточно взрослый, чтобы быть самостоятельным. А дальше, от меня не

будет зависеть ровным счетом ничего, станет ли он хорош в своей независимости или нет."

"А ты что думаешь? Андерсон."

"Оба согласны в моей независимости, и это слова матери? Хотя какая разница, я уже давно независим."

Взгляд Амелии стал едким. Андерсон растерялся, и отвернулся, чтобы посмотреть в даль. А затем продолжил говорить низким голосом.

"И чтобы там не подумали родители, я собираюсь проявить себя на этом состязании. Не только получить официальную независимость, но и встать на свой путь."

"...А разве это не значит, что ты хочешь получить всю ту же независимость в конце концов?"

Глаза Андерсона на мгновение дрогнули. '...А разве это то же самое?'. От стыда, щеки Андерсона покраснели. Затем он кашлянул и посмотрел в даль.

"Мне нужно продумать рецепт. Не отвлекайте меня."

"Прости Джозеф. Наше дитя ещё ребёнок."

При слове 'Ребёнок', брови Андерсона дрогнули, но он не отреагировал. Очевидно, что если он что-то скажет, это только подтвердит их догадки. В некотором смысле, Амелия была более сложным противником, чем Кая. Из-за того что она была его матерью, он больше уставал, нежели сердился.

"А что Чжо Минджун решил приготовить для вас?"

Эмили подошла к Ли Хе Сон и Чжо Аре, спросив. Переводчик прошептал им эти слова, а после этого, Чжо Ара открыла рот. Она заговорила на английском, но её акцент был столь ужасен, что было интересно, а был ли ей смысл говорить на английском языке.

"Честно, я не знаю. Ух, ммм... что будет? Пространство блюд.. Ах, не пространство, а разнообразие, сделает мой оппа и, ммм..."

"Просто скажи на корейском."

Ухмыльнувшись сказал Чжо Минджун. Смотря на не смеющуюся Ли Хе Сон, с обычными корейскими глазами, смотрящую на Чжо Ару, он подумал, что нужно будет ей нанять репетитора по-английскому, когда они вернутся домой. Чжо Ара подавленно сказала. В этот раз перевёл кореец.

"У нас дома нет разделение еды на страны, главное, чтобы блюдо было хорошим. Даже если это не совсем привычная еда, всё будет нормально. Но как мне кажется, французская кухня самая страшная..."

"Вот что она сказала. Минджун. Что ты об этом думаешь?"

"Буду иметь это в виду."

Кратко ответил Чжо Минджун. Осталась семья Каи. Алан хотел что-то сказать, но на мгновение просто смотрел на Джемму. Её подбородок дергался, будто бы ей было трудно стоять, а сама она покачивалась как метроном. Алан подошел и мягко сказал.

"Тебе нравится готовка Каи?"

"Да, мне сильно нравится её котовка..."

Грейс медленно погладила Джемму по голове, после этих слов. Сожалела ли она и была ли печальна? По крайней мере, именно это было на лице Грейс, боль и страдания отразились на ней. Даже улыбка казалась тяжелой и грустной.

"Кая очень хорошо относится к Джемме. И конечно же ко мне. Если присмотреться, можно заметить что она очень нежный и ласковый ребёнок. Все... я хотела бы, чтобы вы поняли Каю."

"Мы понимаем. Здесь нет никого, кто бы не знал, что у Каи большое сердце."

Лицо Андерсона исказилось так, будто он хотел сказать 'Я не знаю.'. Чжо Минджун ухмыльнулся и ткнул его в бок. Андерсон вопросительно на него посмотрел, но Чжо Минджун показал пальцем вверх. Амелия и Фабио смотрели на Андерсона строгими лицами. Андерсон сказал усталым голосом.

"...Я хочу свалить из дома."

"Но это не твой дом."

"Мои родители смотрят. Каково в Корее? Хорошо живётся?"

"Интересно. А разве не везде хорошо живётся, если у тебя есть навыки? Разве что, за исключением Африки и Ближнего Востока. Ладно, хватит болтать, нужно ещё продумать рецепт."

"Верно."

Андерсон показал подавленное лицо и продолжил что-то записывать. Чжо Минджун закрыл глаза и сосредоточился. Шум от судей и родителей ушел, теперь он их не слышал. Его концентрация всегда была выше уровнем, даже по сравнению с его школьными друзьями. Он пользовался этим не так часто, но таким образом он запоминал по 100 английских слов за 5 минут. Но, сразу же после тестов он их забывал.

'Для начала, мне нужно решить со стилем.'

По правде говоря, это было немного неудобно создавать целое кулинарное направление. Сколько корейских семей ест такое ежедневно? Даже не говоря о Корее, в американских семьях подают макароны с сыром, блинчики и другое, всё ставится на центр стола и каждый берёт сколько хочет.

И лишь потому что азиатская кухня привычна, он вспомнил веганское задание. Даже если судьи судили объективно в конце концов, они были привычны к западной кухне. Поэтому они немного не могли понять всей концепции в отношении азиатской кухни.

И, тут могут подойти официальные азиатские блюда. Но будет неразумно готовить много всего, ведь времени всего два часа...

'Нет, это и правда неразумно?'

Чжо Минджун посмотрел на свои руки. Он растёт. Впервые, появившись на Великом Шеф-Поваре, он по большей части опирался на систему, но теперь он мог с уверенностью

утверждать, что не вернётся лишь к приданию вкуса. Он уже в топ-3. Но даже зная правильный ответ, решиться трудно.

Он старался об это не задумываться, но по-прежнему чувствовал себя не полноценным. По сравнению с другими, идущими через ошибки, у него всегда готов ответ. Лишь из-за того что у него есть эта сила, он не хотел сильно полагаться на неё. И каждый раз, когда люди хвалили его чувство вкуса, вместо радости, он испытывал лишь тяжесть.

И теперь, он хотел избавиться от этой тяжести. Он хотел получить признание того, что он повар, собственными навыками. Ему не нужно признание системы или судей. Ему нужно было признание его семьи. Тогда, в 30 лет он не получил этого признания.

'Если пойти корейской кухней, то я буду готовить самое роскошное.'

Говоря о корейской кухне, многие могут подумать, что она проста и бесхитростна. Но если это кухня королевского двора, всё значительно менялось. Пойдя таким путём, он бы почувствовал, что подавать такое для своей семьи слабо, и поэтому, он собирался это исправить, объединив обычные и королевские блюда.

Чжо Минджун создавал и уничтожал рецепты у себя в голове. Именно в этот момент, он подумал, что растёт. Хотя система и оценивала, Чжо Минджун сам создавал рецепт. Но пользовался он оценкой только из-за привычки. Как ни странно, провальных рецептов почти не было, потому что самые слабые рецепты которые он придумывал, были на 6 баллов.

И даже создание 8-бального рецепта было не трудным. Разве что, на такой рецепт уходило много времени. Это был нормальный результат, для сочетания времени, целеустремлённости, техник и креатива. Было очевидно, что за большое время он получит хороший результат.

Не много было блюд, которые он мог бы сделать за два часа и получить 8 баллов. Первым делом, Чжо Минджун думал о королевском столе. О королевской трапезе. Если вы хотите почувствовать Корею, разве это не идеально? Однако, сделать всё именно так он не мог. По правде говоря, приготовить 12 блюд за 2 часа просто не реально.

Нет, если речь просто о гарнирах, то это возможно. Но 12 блюд на основе риса, супа и тушения. Думая обо всём этом, так и кажется, что тебе просто нужно ещё одно тело. Не говоря о количестве ингредиентов... в свободном доступе у тебя всего 4 конфорки.

Вот почему Чжо Минджун стал думать лишь о 5-ти блюдах. С разнообразием трав проблем нет, относительно, поэтому, он посчитал, что сможет со всем управиться. Он не думал делать лишь гарниры. Как и сказала Чжо Ара, лишь потому что они корейцы, это ещё не значит, что они всегда едят только корейскую еду. Самое главное - чувство. Если говорить так, то не важно, будет ли это японские или китайские блюда.

Как правило, он подбирал рецепт быстрее других, но сегодня это не так. Такое неизбежно, потому что он продумывал все процессы готовки 5-ти блюд, учесть композиционную оценку и кулинарную, это было бы проще если бы он был не участником, судьёй.

Ли Хе Сон посмотрела на Чжо Минджуна. Хотя это и был её сын, она впервые увидела, чтобы он так сильно сконцентрировался. Она вообще не видела, чтобы он концентрировался на чем-то другом, кроме готовки. Но не смотря на это она всё же чувствовала себя странно.

'...Тебе и правда нравится? Этот путь.'

Она почувствовала горечь. Не потому что её сын выбрал путь кулинарии, а потому что это один из сложнейших путей. И даже принимая это решение, Чжо Минджун был внимателен и деликатен с родителями, стараясь не опираться на них. Возможно, это просто признак того, что он вырос... И родители всегда хотят увидеть тот день, когда их ребёнок вырастит, но вот когда этот день приходит, они вынуждены расплакаться.

Она всё продолжала смотреть на Чжо Минджун с беспокойством в сердце, задание началось с выкрика судей. Ли Хе Сон и Чжо Ара продолжили наблюдение за готовкой Чжо Минджуна. Они были поражены скоростью, с которой он принёс ингредиенты, сравнивая его с другими участниками, но вскоре, они вновь были удивлены, когда он начал использовать нож.

Когда он был ещё в Корее, он был немного другим. Теперь он стал устойчивей и быстрее. Когда они смотрели передачу, они сомневались, не ускорение ли это, но это было не так. Просто смотря на работу ножа, можно было судить о мастерстве, и Чжо Минджун был удивителен.

"Мам, когда это оппа смог так натренироваться?"

"Самой... любопытно."

Голос не достиг ушей Чжо Минджуна. Отчасти потому, что они говорили тихо, но в основном, это было из-за того, что Чжо Минджун был сосредоточен на готовке.

5 блюд. Ему нужно было соединить рис, суп, жаркое, кимчи, маринованные овощи, жаренные овощи и другие. Но Чжо Минджун был готов. Для начала, он даже не запоминал состав всех 5-ти блюд. Ему это было не нужно.

То что готовил Чжо Минджун, было на 8 баллов. Отличный белый рис, говяжий суп с редисом, приготовленные по-тайваньски, японская петрушка и другие специи, рагу кочхучжан, жаренные пультюги с соевым соусом смешанные с медовым соусом, вручную обработанная куриная ножка сваренная в соусе масала с овощами, жаренный скомброид с домашним соусом чили, жаренный бок-чой и овощи чапчхэ. Можно сказать, что пультюги основное блюдо, ведь именно на нём основывается всё сочетание.

(П.П. Скомброид - разновидность макрели, сложная в готовке рыба. В случае неправильной обработки и готовки можно отравиться.)

Композиционная оценка превосходная. 9 баллов. А средняя кулинарная оценка 7,3. Хотя и не совсем совершенно, он хотел сделать лучшее блюдо, вложив в него всего себя. Именно поэтому, когда Чжо Минджун услышал голос Джозефа, он мог крепко стоять на ногах.

"Это было долгое путешествие. Вероятно, это состязание стало первым шагом на этом пути в твоей жизни, пусть и первый, он запомнится навсегда, а дальше будет 5 и 10 шагов."

Эмили продолжила.

"Вне зависимости от сегодняшнего итога, ты сможешь стать отличным поваром. И причина проста. Твои мысли сконцентрированы не на оценке, а на желании доставить наслаждение и изумление вкусом. Повар, готовящий для ожидающего эпикурейца. И поваров, которые бы заставили меня ждать не так много."

Чжо Минджун ничего не сказал. Смотря на нервные улыбки его матери и сестры. Время подходило к концу. Раз, два, три.

"Мы приступаем к оценке."

Время пришло.

<http://tl.rulate.ru/book/150/23310>