

Чжо Минджуну не нравились лангусты. А если конкретней, не сам аромат, а внешний вид, чем-то напоминающий насекомое. Вот почему, когда срезает оболочку хвоста лангустина был уже наполовину готов, именно поэтому, он не мог быстро обрабатывать норвежских лобстеров. Джоанна посмотрела на него и усмехнулась.

- Ты прям котенок пугливый.

- Это немножко... противно, что ли.

- Что противно? Смотри какой красавчик.

Джоанна подняла жаренный лангустин. Затем умело сняла оболочку и достала мясо.

- Видишь? Всё просто.

- ...Да знаю я.

- Тебе стоит привыкнуть побыстрее, финал на носу.

После слов Джоанны, Чжо Минджун вздохнул начиная обрабатывать так как она показала. Он не хотел выглядеть трусом. После вынимания мяса и охлаждения, можно приступить к вторичным продуктам. Причина, почему он работает с лангустином, который ему очень не нравился, это легко изменяемый вкус, как у пюре, пенки и другого.

Соус. Это один из возможных вариантов. Соус, морковное пюре, пюре из кефира, пенка из кефира. Всё это Чжо Минджун мог отлично приготовить. Он следовал рецептам Каи, но их можно было свободно изменять, основываясь на собственных суждениях.

'Я могу сделать пюре лучше, чем кто-либо.'

Нет, конечно, если взять во внимание весь мир, много кто сможет сделать его лучше него, но по крайней мере тут он был лучшим. Он был уверен, что в соусах он на голову выше Андерсона и Каи.

А со временем уверенности прибавлялось. Его уровень готовки был 7. Его понимание во французской, американской и других кухнях поднялось довольно высоко. Он был уверен в гармонии вкуса ингредиентов и аромата соусов, а также знал, какие блюда получатся очень вкусными. Он знал, что он с легкостью понимает смысл этого в процессе готовки.

Вот почему он был уверен. Он полагал, что Кая сможет победить. Нет, он сделает всё для победы Каи. И сможет себя проявить.

Кая взяла гаспачо. Поскольку, гаспачо холодное блюдо, не имеет значения, если сделать его заранее. Так даже лучше, подготовить заранее и сконцентрироваться на других блюдах.

Для начала, такого было решение шеф-повара. Такого не было бы, что они по-хватались за сковороду или нож, только если это небольшой ресторанчик. Это не из-за чувства превосходства. Руководство кухней - это сложная работа, и даже сложнее самостоятельной

готовки.

Даже взглянув на Алана, можно было это понять. Его уровень готовки был 8. Несомненно, даже если Кая на том же уровне, между ними всё-равно будет огромный разрыв. Но, независимо от того, что у него 8 уровень, он управляет рестораном со звёздами Мишлен. Потому что, помимо собственных навыков готовки, у него есть уверенность в своих способностях управления кухней.

А в глазах Чжо Минджун, Кая была не только хорошим шефом, но и человеком имеющим отличный вкус. Чжо Минджун знал результаты готовки как собственные пять пальцев, а Кая могла понять степень готовности блюда по соусу. Но это зависит не только от её вкуса. Она может понять степень готовности по внешнему цвету.

'Мне не о чем беспокоиться.'

Оформление Чжо Минджуна было простым, но роскошным. Он налил пюре на тарелку и выложил жареную морковь в утином жире и жареного лангустин. Рядом с лангустином оказался лист шалфея, смотрящийся как небольшое деревце. Закончив оформление, он нанёс кефирную пенку на мясо. И так, пять блюд были готовы. Кая проткнула лангустина палочкой и кивнула.

- Отлично. Как всегда, хорошая работа.

- Это тот вкус, которого ты добивалась?

- Ну... почти. Хоть всё точно так же, аромат немно-о-ожко другой. Но это же чудесно, что один и тот же рецепт, в разных руках, как музыка у разных дирижеров звучит по-разному.

- Если собираешься обзавестись рестораном, тебе нужен такой шеф-повар как я. Тогда, по-моему, и претензий от клиентов будет гораздо меньше, верно?

- ...Как самоуверенно.

- Нет времени бахвалится. Я сам переживаю, что мое самолюбие однажды превратится в самодовольство.

Но он решил, не делать этого больше. Оценка была проста. После ссоры с Каей, Чжо Минджун о многом подумал. И теперь, принижать себя стало трудней. Ему нужно было отвлечься. Если Кая будет зависима от него, он станет для неё опорой и будет зависеть он неё. Что-то вроде этого.

Чжо Минджун посмотрел на своё блюдо. Пюре из моркови, казалось растаявшим апельсиновым соком, расположившееся прямой линией, а рядом, пюре из кефира было в виде завитушек, как макароны. Нормальное оформление. Вкус также был признан Каей.

- Я не... отступлюсь больше. Я знаю, каков мой путь, и знаю что это место свободно. И то, что я должен делать, только одно. Принять вызов и пойти вперёд.

"Верно. Так лучше."

Гордо сказала Кая. И что более интересно, ей понравился осмелевший Чжо Минджун, даже больше прежнего.

Блюда начали выставляться по одному. Пять мест, перед которыми было пять блюд. Марко заинтересованно касался их вилкой, и сказал.

"Похоже на шведский стол. Нет, точнее на вечеринку?"

"А что такого? Просто пробуй по-порядку."

"И в каком порядке?"

"Гаспачо, лангустин, пасту, индейку, а после сорбет и тарт татен."

За исключением гаспачо и пасты, всё остальное было на 8 баллов. Пасту готовила Джоанна. Но, оценка рецепта пасты и так не тянула на 8. И в довершение, у Джоанны не было навыков, чтобы сделать самостоятельно пасту на 8 баллов. Если бы это была Кая, могло бы получиться всё иначе... но, никакой гарантии, что она сможет всё сделать для 50-ти клиентов без ошибок.

И даже если оно на 7 баллов, это ещё не значит, что оно не вкусное. Если подумать о самгёпсале, это подтверждалось. Даже если готовить на гриле, мало вероятно, что получится превзойти 7 баллов. Но сказать что это было не вкусно, нельзя. Джоанна готовила пасту - тортеллини. И это было выдающееся особое блюдо. Однако, ингредиенты для пельмешек были свежими, и вкус жаренной тыквы давал приятный сладкий привкус.

Это было кристально вкусно, отличное блюдо. Настолько, что его можно без проблем подавать к столу.

Другие блюда тоже были похожи. Индейка Хлои сохранила свой густой аромат, как в фуа-гра, а когда они ели гаспачо с артишоками могли почувствовать его волокнистую структуру утиного мяса завёрнутого в редьку. И, конечно же, вкус был роскошен.

О сорбете и тарт татене Марко не нужно ничего говорить. Эта выпечка демонстрировала, почему Марко это Марко.

В действительности, когда люди идут в роскошный ресторан, они могут почувствовать громадную разницу между обычной и ресторанной выпечкой. И это было неизбежно. Большинство роскошных ресторанов не сильно обращают внимание на выпечку, потому что их выпечка и так основа большинства из них. В конечном итоге, их выпечка всегда получается мягче и приятней по текстуре, с максимально приятным ароматом сливочного масла и круп.

И сейчас, от выпечки Марко он почувствовал роскошь ресторана. Также как очарователен рис, так и выпечка Марко была притягательной, делая вас счастливым даже без соусов или сливочного масла.

Однако, на лице Каи не было улыбки. Но Чжо Минджун не мог спросить причин. Он чувствовал, что если спросит её, то только обременит.

В ту ночь, или лучше сказать рассвет, Чжо Минджун открыл глаза. Он не мог нормально разглядеть окружающую обстановку, действительно ли он проснулся, или просто закрыл глаза и открыл. Его тело было уставшим, а разум чист. Он проспал всего 3 или 4 часа.

Когда он по привычке взял мобильник, увидел, что было 3 утра. Слишком рано, чтобы просыпаться. Он не хотел пить, или даже сходить в туалет.

Когда он уже хотел закрыть глаза и вновь заснуть, он увидел значок на краю экрана. Это было сообщение от Кая.

[Кая: Спишь?]

Минут 30 прошло с того момента, как она отправила сообщение. Ему было интересно, она проснулась когда послала ему сообщение, но его пальцы быстро двигались по экрану.

[Я: Только проснулся.]

Ответ пришел не сразу. Когда у него уже начали смыкаться веки, завибрировал телефон.

[Кая: Ах, извини. Только сейчас заметила. Ты не спишь, да?]

[Я: Нет. А что-то произошло ночью?]

[Кая: Я не могу заснуть. Интересно, должны ли мы спеть друг другу колыбельные, раз уж не спим. Рассказать всякие сказки тоже неплохо.]

Чжо Минджун перечитывал вновь и вновь пришедшее сообщение со странным лицом. Вероятно, Кая всё поняла и прислало ещё одно.

[Кая: Это шутка. Ты опять всё серьёзно воспринял, да?]

[Я: Нет.]

[Кая: Посмотри как ты лжешь. Встань, включи свет и посмотри в зеркало. Отличное ли у тебя лицо?]

Ему было интересно, почему она говорит столь неожиданные слова, и не заметил как уже стоял перед зеркалом, как и сказала Кая. Его волосы были грязноваты, а в остальном всё прекрасно. В тот момент, когда он хотел ответить, послышался стук от двери.

"Если у тебя всё отлично, выходи. Давай проведём это время как пациенты страдающие бессонницей и посочувствуем друг другу."

"...Я оденусь. Подожди."

Чжо Минджун носил рубашку с капюшоном скрывавшую его волосы. И как только он вышел из двери, он рассмеялся. Кая была одета также. Потрёпанная белая рубашка с капюшоном и черные шорты. Может она скрывала свои растрёпанные волосы, но они у неё вываливались по бокам так, будто у неё на голове была меховая шапка. Кая сказала.

"Ты не будешь ничего говорить, что я не мыла свои волосы утром, да?"

"А это не очевидно?"

"Разве что тебе."

"...Думаю, я мог бы."

Розовая жвачка Каи оказалась выше её белых зубов. И когда её рот открылся, он увидел не жвачку, а её острый язычок.

"Хочешь поговорить?"

"Ты пришла сюда для этого."

"Давай выдвигаться. В сад пойдём?"

Эти двое шли по направлению к саду, бок о бок. После недолгой прогулки, Кая начала скакать вверх-вниз. Её руки лежали в карманах, а её капюшон дрожал.

"Угх, даже летом по ночам холодные ветра."

"Вот почему надо правильно одеваться. Шорты слишком короткие. Пойдём внутрь?"

"Нет, я в порядке. Я гуляла по Нью-Йорку в шортах даже зимой. Летом-то с чего мне мёрзнуть. Я сильная. Кая Лотос... такая вот девушка."

В её голосе слышалась непримиримость, и в конце концов, Чжо Минджун, причмокнув, ничего не сказал. Он ясно понял, что она чувствует себя неудобно. Это было неизбежно. Финал. На границе между победой и дисквалификацией, и единственный шаг может всё разрушить. Но даже если Кая не победит, её будущее точно не будет ужасным.

"Ты победишь."

"Как ты можешь говорить такое так легко?"

"Потому что я сделаю тебя победителем."

"Станный. Из неоткуда получил уверенность."

"Я говорил тебе, что не намерен отступать. Мы - повара, и в конечном итоге, мы идём по сложному пути, и есть только одно, что мы должны делать: готовить вкусные блюда. И мои блюда вкусные."

Луна ярко светила. Такого яркого лунного света он не чувствовал, даже когда был в городе. Все фонари выключены, но проблем с видимостью не было. А потому, его лицо было отчётливо видно.

"Я уже и забыл, но это то, что я хотел. А также, это будет важно для моих клиентов, пришедших в роскошный ресторан... И в конце концов, сделать отличное блюдо, вот моя мечта. И теперь, я думаю, что она наполовину исполнена. Так что, теперь мне лишь нужно получить побольше уверенности."

"...Прости за прошлый раз. Я устроила истерику из ничего."

"Нет. Я всё понимаю. Теперь, я скажу тебе честно, когда ты сказала, что я твой маяк, я почувствовал себя счастливым. Это было трудно понять. Потому, если я твой маяк, я хотел бы осветить все пути, которыми ты идёшь. Я не был уверен, что способен на это. Нет, вероятно, тебе нужно лишь поверить в меня. В меня, и в тебя."

Он не понимал почему, но когда он это сказал, он почувствовал себя намного легче. Глаза Каи тускло заблестели. В этот момент, он подумал, что она плачет, но нет. Её веки дрожали, будто

хотели что-то сдержать.

"Ты говоришь... что веришь?"

"Да. Я верю, что смогу осветить твой путь, даже если ты не можешь этого сделать, ты та, кто достигнет мечты. Поздно, но я осознал это."

"Пообещай мне. На мизинцах."

Кая протянула свою руку. Её мизинец дрожал на холоде.

"Дай мне победить. По крайней мере в этом состязании, позволь мне поверить, что ты мой маяк, и я от тебя завишу. Это всё, чего я хочу. Ты можешь... пообещать мне?"

Чжо Минджун взглянул на мизинец Каи. Это был длинный, тонкий белый палец. Её ногти были аккуратно подстрижены, а складочки на пальце были резкими и не глубокими. Может быть это из-за холода... Но её палец немного покраснел.

Их мизинцы переплелись. От Каи он получил холод, мягкость и гладкость. И вытянул большой палец. Он слегка отличался от мизинца. В нём было больше упругости, чем гладкости.

Каждый почувствовал и жар и холод одновременно. Они не знали, были ли их руки холодными, или руки другого.

Даже после того как вытянулся большой палец, их мизинцы не разъединились. Кое-что было между ними. Просто ли теплое чувство, или нечто большее?

Их руки разошлись. Разъединились и медленно разошлись. Палец, некогда бывший в тесной связи с другим, спрятался в кулак. Они не сказали ни слова. Тишина стояла больше тысячи слов.

Рассвет. Погода была, наверное, ясной.

Сегодня луна была ближе уличных фонарей.

5 дней до финала.

4 дня.

3 дня, 2 дня, 1 день.

...

0 дней.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

<http://tl.rulate.ru/book/150/25974>