

Первое чувство, возникшее у него, было не поражение, или блаженство. Он был раздражён. Он хотел сосредоточиться на еде, стараясь как можно сильнее подавить внешние раздражители.

«Она вам по вкусу?»

«Поначалу было немного непривычно. Но немного распробовав его, она оказалась весьма вкусной. К слову, это первое блюдо, которое я съел в Америке.»

«Вот как, раз уж первым съеденным вам блюдом оказалось моё. То это большая честь.»

Смеясь, сказала Джейн. Чжо Минджун тоже улыбнулся и сосредоточился на еде. Какое именно мясо было использовано? Оно не представляло собой что-то столь же обычное, как соль. На экране соль и зелень были разделены, однако, его удивила слегка солоноватая зелень. Солоноватость и аромат трав были настолько насыщены, что казалось, будто бы они были так и задуманы. Почувствовав этот утончённый вкус, сам не зная почему, он почувствовал себя радостней. У него возникло такое ощущение, будто бы он стал лучше разделять вкусы.

[Вами было замечено сочетание соли и зелени, и точно распознан вкус данного сочетания.]

[Вы стали чувствительней.]

Окно с оповещением в очередной раз подтвердило его догадки. Теперь вкус для него стал ещё более отчетливым. Ему показалось, что вкус и аромат этой солоноватой зелени достиг его сердца. Чжо Минджун наслаждался мясным соком, медленно растекающимся у него по рту. После чего он уже полностью прочитал рецепт.

Он оказался проще, чем ему казалось. Всего-то смешать жареный лук, взбитые яйца, хлебный мякиш и мясной фарш. И как оказалось, используемый в этой стране фарш, отличался от того, который используют для приготовления отбивной в Корее. Это было не просто мелко нарезанное мясо, а именно фарш, и его соки чувствовались куда лучше.

Цель, с которой он привык использовать свинину, тут немного отличалась. В Корее делают фарш из свинины и говядины, в соотношении 1 к 1. И сделано так было для того, чтобы мягкость свинины поддерживала мощный аромат говядины, но в этой отбивной не было свинины. Вероятно, именно из-за этого вкус показался ему непривычным.

Дальше всё шло весьма обычно. Обжарить отбивную на смазанной маслом сковороде, и полить смесью из коричневого соуса и перца. Два блюда, которые по своей сути не сложны и не имеют никаких секретных способов приготовления, получили по 6 баллов. Вероятно, в этой семье их готовят довольно часто.

Съев половину отбивной, Чжо Минджун перемешал вилкой макароны с сыром.

Он не знал, какой вкус ему ожидать, если за один приём пищи он испробует два выдержанных блюда, именно поэтому, он решил начать с того что легче.

Что уж говорить, Чжо Минджуну, откровенно говоря, не нравились макароны с сыром. Ему не нравились слишком выдержанные блюда. Он больше предпочитает легкие ароматы и несложные соусы, или просто соль вместо соуса.

Чжо Минджун почувствовал, что сыр на макаронах был очень солёным. Её использовали не в тех объёмах, в каких обычно используют её в плавленом сыре. А ещё, в него добавили молоко, отчего легче оно не стало. (П.П. Имеется ввиду, для желудка не легкое, высокая калорийность,

обилие животных и растительных жиров точно не сделает его лёгким.)

Как и их название, они легки в приготовлении, всего-то, сварить масло, сыр и молоко вместе с макаронами, и дожидаться пока всё будет готово. Было такое чувство, будто это американский вариант топокки. Только тут используется вместо пряностей масло. (П.П. корейский топокки)

Однако, когда они оказались у него во рту, он не почувствовал маслянистости. Вкус кардинально отличался от того, каким он был в Корее. Они были слегка пряными, с приятным ароматом. Чжо Минджун выразил своё впечатление вслух.

«Эти макароны с сыром просто невероятные. Лучшие из тех, что я пробовал.»

«Это одно из дежурных блюд Джейн. Нашей доченьке они нравятся.»

Улыбнувшись, сказал Лукас. Появился рецепт, но Чжо Минджун сам старался всё понять. Но у него ничего не вышло, его смутил аромат перца. Ведь черного порошка там не было.

«...Похоже, тут был использован белый перец.»

«Точно. Вы совершенно правы. У вас весьма острое чувство вкуса. Обычно, люди даже не замечают этого.»

Разумеется. Очевидно, что если вы чувствуете перец, но не видите его, то вероятней всего, это белый перец.

Впервые белый перец был создан путём выпаривания кожицы черного перца с костной мукой. Его аромат слабее, но зачастую, его используют в насыщенных блюдах для придания легкой остроты. Чжо Минджун рассмеялся так, будто только что победил в состязании мирового класса и сказал.

«Всё же, я мечтаю стать шеф-поваром.»

«Ох... Так вы приехали сюда, с целью опробовать здешние блюда?»

«Это лишь одна из целей, главное, я хотел бы принять участие в одном состязании. Великий Шеф-Повар.»

«О, я его знаю. Видела несколько раз по телевизору.»

Диалог ненадолго приостановился. Чжо Минджун положил ещё немного макарон в рот и начал наслаждаться этим вкусом. Он не почувствовал неприятного аромата сыра. Это был пряный вкус, и, кажется, это была горчица. Аромат трав в сочетании сыра оказался ему знаком. Это петрушка. Однако, кисловатый вкус немного запутал его, ведь это точно не уксус.

Но в конечном итоге, Чжо Минджун сдался и признал своё поражение. После чего открыл рецепт и перешел в раздел ингредиентов.

Ингредиентный состав – [Макароны с сыром]

Макароны, чеддер, сыр, масло, мука, молоко, вустерский соус, дижонская горчица, петрушка, белый перец.(П.П. Имеется ввиду, что чеддер используется с обычным сыром, смесь которых придаёт умеренную остроту. Сам по себе Чеддер острый сорт сыра с некоторой кислинкой и ореховым привкусом.

Вустерский соус (англ. Worcestershire sauce, по названию английского графства Вустершир) — кисло-сладкий, слегка пикантный ферментированный английский соус, приготавливаемый на основе уксуса, сахара и рыбы.

Дижонская горчица - мягкий и нежный вид горчицы, добавляется в белое вино или используется в приготовлении соусов.

Белый перец - тот же черный, только белый. Чаще всего используют к рыбе, если не ошибаюсь, чтобы скрыть запах рыбьей слизи, кто рыбачил должен знать, что рыба покрыта слизью и долго не чищенная залежавшаяся рыба начинать источать ужасный аромат, при готовке он тоже проявляется если тщательно не почистить и не обмыть.)

Вустерский соус. Корейцам он известен под названием - соус устер. Лишь после этого Чжо Минджун и сам смог распознать вкус соуса. Этот соус, приготовленный из сваренных вместе лука, морковки, сельдерея и других ингредиентов, был слегка солоноватым, и обладал приятной кислинкой. Для корейцев это экзотические ароматы, из-за чего он не смог его заметить самостоятельно, за пеленой из макарон с сыром.

Он не знал, что это был обычный рецепт. Ведь он и сам их готовил. Но даже если он и захочет их приготовить, то сделает так, как видел в видео-уроках. Заправку для соуса приготовил бы на основе масла и муки, а также ингредиентов, которые помогли бы сыру приобрести большую эластичность.

Это был простой рецепт. Сварив макароны, нужно смешать молоко с заправкой для соуса, дижонской горчицей и специями. А после смешать плавленый сыр с макаронами. На первый взгляд может показаться сложным, но в действительности, это не так уж и трудно.

«Вы сами приготовили вустерский соус?»

«Да. Заводскому не хватает вкуса.»

«Раньше, я не за что бы ни поверил, что смогу почувствовать столь насыщенный вкус от макарон с сыром. Сначала я...»

Но Чжо Минджуну не дали договорить. Он услышал, как хлопнула входная дверь. В этот момент лицо Лукаса побледнело, и он разнервничался.

Чжо Минджун посмотрел в ту сторону. Школьница с золотистыми волосами вошла в дом. Кажется, она ходила в среднюю или старшую школу, по ней это сложно понять.

Для него трудно определить возраст белого человека. Её голубые глаза широко раскрылись, когда она увидела Лукаса.

«Что... за?»

«Джесси. Подожди, поговори с мамой.»

«Что он здесь делает!»

Глаза Джесси подёргивались. Чжо Минджун оказался свидетелем ссоры в чужой семье, и мог лишь нервно наблюдать за этим. Желание поесть пропало без следа.

«Джесси. Сначала сядь и поешь...»

«Не хочу! Не голодна!»

«Почему ты ведешь себя так перед гостем? Всё, это не обсуждается. Джесси. Иди в свою комнату!»

Яростно прокричала Джейн. Джесси разочарованно посмотрела на Лукаса. Лукас мог лишь с сожалением смотреть на Джесси. Джесси прикусила губу.

«И как всегда, плохая я.»

На этом разговор закончился. Джесси, громко топая, поднялась наверх. Послышался громкий хлопок, и на кухне всё стихло. Вздохнув, Лукас сказал.

«Мне очень жаль. Ты случайно стал свидетелем ссоры.»

«Ничего страшного. Тебе не нужно извиняться.»

Сказал Чжо Минджун, помахивая руками. Джейн пошла наверх, заявив, что поговорит с Джесси. На кухне остались только Чжо Минджун и Лукас. Чжо Минджун тихо вздохнул.

'Макароны с сыром. После случившегося, у меня больше нет желания есть.'

Но это вкусно.

...

Правда, очень вкусно.

<http://tl.rulate.ru/book/150/2602>