

Хлоя глубоко вздохнула. Она перевязала свои волосы белой банданой с цветами, и в белом поварском переднике она стала выглядеть очень грубой. Такое странное чувство, будто она стала Джоанн после Джоан из моды 20-ых. Говорят, что мода того времени была довольно хорошей, но, в конце концов, это прям возвращение в прошлое.

Белая рубашечка в полоску, коричневый кардиган и коричневая шляпка с меховой выделкой. Будто она американская принцесса того времени. Если она так пойдёт на задание, это будет забавное зрелище, но, к сожалению, этого не произошло. Персонал уже заготовил им униформу, и двое опустили голову, разочаровано.

- А я только хотел продемонстрировать свое чувство стиля, раз уж это последний раз.

- Я тоже.

- Как насчет сходить потом на интервью моделей?

- Думаю, из-за моего росточка ничего не получится.

На шутку Чжо Минджуна Хлоя ответила вполне серьезно. Неужели она и впрямь хотела стать моделью? Кая посмотрела на униформу, а затем сказала:

- Зато у нас получше, чем у них.

Униформа команды Каи была черного цвета. У другой стороны, у Андерсона - белая. Вообще, на светлом все пятна заметнее, да и выглядит черный цвет внешне лучше. Хотя бы в том плане, что немного стройнит.

Когда все переоделись, Кая заговорила. В её голосе не было ни вызова, ни привычной грубости. Тон был спокойным, уверенным и теплым.

- Спасибо всем, вы на протяжении этих 6 дней усердно работали, и следовали моим указаниям, не говоря ни слова. И я уверена, я одержу победу. Нет...

Кая резко выдохнула и сказала так, будто клялась:

- Мы одержим победу.

Все ответили улыбкой. Им было интересно, что, если бы Кая не выросла на этом состязании.

И это не только кулинарные навыки. Она выросла как личность. И, конечно же, все в той или иной степени выросли здесь. По другому на этом состязании не могло и быть. Всё то недолгое время они должны были готовить и готовить, положив на это всё. Они должны были сотрудничать с теми, с кем даже не разговаривали, а иногда готовили что-то, с чем до этого не сталкивались. Если бы они не выросли в столь экстремальных ситуациях, это было бы странно.

Успокоившись, они пошли к кухне. Вы наверное задаётесь вопросом, а есть ли смысл волноваться, если это даже уже не их конкуренция. Это было место, куда смотрели известнейшие шефы со всего мира. Если их заметили, значит вся Америка будет наблюдать за ними.

Больше всего они хотели, чтобы Кая победила. Потому что, если бы они этого не хотели, их бы здесь не было. Не было таких, у кого бы были злые намерения, из-за того, что она может готовить лучше, чем они. По крайней мере, между ними.

Как только они попали на кухню, они запечатлели один момент. Занавес между залом и кухней исчез. А это значит, что скоро шефы будут проверять их готовку. От этого у них сильно забились сердца, и участилось дыхание.

Однако, это была хорошая нервозность. Может, назвать её адреналином было бы лучше. Что собственно можно сказать не только о Хлое. Обстановка вынуждала их чувствовать это. Они покажут не только своё мастерство признанным миром шефам, но и усилия с их плодами.

Чжо Минджун глубоко вдохнул. Внутри его разросшейся груди кружилось множество эмоций - нервозность, ожидание, волнение - однако, когда он выдохнул, всё это ушло. Есть только одно, что у него осталось: намерение. И это не было намерением победы, это было намерение сделать Каю победителем. Простое намерение.

'Приготовим нечто вкусное.'

Это и легко, и трудно одновременно. Неважно, пойдёт он исключительно корейской, азиатской или западной, в конце концов, всё одно. В рот кулак не запихнёшь, он должен решить.

'Нет, сейчас я должен думать не о себе.'

Это был рецепт Каи, её мысли и идеология. И теперь, ему нужно подстроиться под колорит Каи. Так что он должен сейчас делать? Просто копировать рецепт, как машина? Эти мысли крутились в голове у Чжо Минджуна последние 6 дней. Что он может сделать, чтобы приготовить лучшее блюдо? Создавая чужие блюда, что он должен ощущать по отношению к ним?

И ответ пришел не от чего иного, как от музыки. Точнее говоря, от классической музыки. Когда он слушал 3-ий концерт для скрипки Моцарта, он был вдохновлён, как Эдисон лампочкой.

Отличный шанс. Короткая мысль.

'Конечно же для Моцарта, концерт Хиллари был лучше.'

В классической музыке, даже если это один и тот же кусочек, всё может полностью измениться от его режиссера и исполнителя. И это не сколько интерпретация, сколько чувства. Движение смычка, страсть и преданность, частота и диапазон в перерывах. Все эти мелочи указывают на личность исполнителя, а результат становится кардинально не похожим на первоначальный.

И только поэтому, никто не мог сказать, что это не Моцарт. Ведь конец один.

И рецепт Каи был для него партитурой. Как если бы он должен был разбираться в нотах в качестве режиссера и исполнителя. И именно поэтому, он подумывал, что Кая хотела выразить

лангустином? Чего она хочет добиться? Какой именно аромат она желала показать?

Он изучал и анализировал, и тогда он понял. Аромат Каи просто трудно описать словами. Он точно понимал то, что она хотела.

И теперь, он мог прекрасно его воссоздать. Дальше только оценка работы Каи. Оценка будет варьироваться в зависимости от того, насколько она хорошо всё приготовит. Чжо Минджун верил в рецепт Каи, но не из-за высокой оценки системы. Всё из-за того что он уже видел. Что он ел.

Судьи стояли перед столами. Джозеф спокойно сказал.

- Сегодня за этими столами соберутся шефы со всех уголков страны. Готовы ли вы бросить им вызов?

- Да. Я готова.

Ответила Кая, не заколебавшись ни на миг. Джозеф пристально посмотрел на неё, словно в удивлении.

- Ты сегодня уверена в себе даже больше, чем обычно. И пусть ты это ты, я думал, на этом этапе ты будешь нервничать больше.

- Не собираюсь быть дурой на кухне только из-за того, что разнервничалась.

- Отлично. Сохраняй свой настрой и дальше. Андерсон, а ты как?

- Уверен, я собран больше, чем Кая.

Вероятно, он не хотел проигрывать ей, поэтому Андерсон и ответил так жестко. Но по сравнению с Каей, лицо у него выглядело нервным. Алан прямо сказал.

- Помните. Сейчас вы не одни. У вас есть команда, и вы должны вести ее за собой. Даже не думайте обо всём что было связано с конкурсом. Скоро придут клиенты. Я верю, что вы покажете себя с лучшей стороны.

Андерсон закрыл рот. Он не хотел совершить глупую ошибку в столь ответственный момент. И сейчас, этот момент один из важнейших в его жизни.

Задание началось.

----

У каждого стола стояли по три стула. Некоторые могут сказать, что лучше четное число стульев, но в действительности, лучше ставить стулья треугольником, для более удобного потребления пищи и поддержания разговора. Так будет легко сосредоточиться на еде, а также

взглянуть на людей по бокам.

Однако, был один стол, не соответствующий этому. Это был столик Нью-Йорка и Калифорнии. В Америке 50 штатов, и плюс один из Вашингтона. Если всех представителей разделить по три, то всё по идее сойдется идеально - и тем не менее, за одним из столиков сидело только двое. Представитель Нью-Йорка с высокомерием огладил бороду и проворчал:

- Как вообще может парень из Иллинойса, мало того который живет здесь, в Чикаго, черт возьми, опаздывать?

- Естественно, что люди звонят людям из своего региона в последнюю очередь и добираются те последними. Всё просто.

- То что опаздывает проблема вторая. Я приехал в Чикаго, и даже не смог поесть чикагской пиццы. Что это за идиотизм?

На ворчание нью-йоркца, калифорнийка тихо рассмеялась. У ее учителя, которого она встретила спустя долгое время, по-прежнему был ужасный вкус.

- Даже если это прекрасно, в конце концов, это всего лишь кусок сыра. Ты и правда хочешь положить это в рот?

- Попробуй есть всё время самые лучшие блюда в Нью-Йорке. И однажды поймешь, что ты утратила эту взрывную яркость вкуса. Ты так говоришь, только потому что ты обитаешь в 'райской' Калифорнии.

- Ну, ты сам готовишь эти лучшие блюда.

- Естественно, и когда сам готовишь, блюда уже не так вкусны. И ты вынужден есть что-нибудь, приготовленное чужими руками, или берешь у других, чтобы насладиться вкусом как раньше.

- Тебе свое я не отдам.

На четкий голос калифорнийки, нью-йоркерец поморщил нос с 'Хпмф', и медленно перевёл взгляд на кухню.

- Он же сын Фабио и Амелии, да?

- Да

- Он выглядит отвратительным брюзгой, так что я более чем уверен, что он сын Фабио.

- Пусть так, но разве он не здорово выглядит? Он отлично сложен, кажется, и весь такой мужественный.

- ...Он прям как сын тебе. Не смотри на него такими глазами.

- Сын это уж слишком! Скажи лучше, ну, племянник, что ли. Была бы разница в возрасте лет в 20, а так... И вообще, я на него не смотрела таким взглядом! Мой сын ходит всего лишь в начальную школу. Он не такой большой!

Поджав губы, сказала педантично калифорнийка. Вместо ответа, нью-йоркерец просто посматривал на других.

- Точно, ее зовут Майя.

- ...Ты не про Каю говоришь?

- А, верно. Кая. Доживи до моих лет. Все имена станут тоже похожими.

- Ещё бы назвал её Инка... Ладно, забудь. Для начала лучше посмотри на администрирование кухней, как оно тебе?

- Хреновенько, вот как по-моему.

- Ты о чем?

- Во-первых, они подают гаспачо первым этому техасскому уроду, вместо меня.

- ...Замечательно. А во-вторых?

- А во-вторых, не ори, знаешь как по ушам бьёт. Сильно ты сможешь сконцентрироваться, когда тебе на ухо орут?

Для начала, общее, что они могли показать, это свою концентрацию. Калифорнийка странно смотрела на него, будто сказанное им не было убедительным и посмотрела на них.

- Хочешь кого-то взять?

- Андерсона. Для начала, если я его возьму, его можно будет поставить на роль су-шефа. Еще пару лет подучить, и он сможет справляться с огромным рестораном вообще без проблем в роли главного шефа. А вот...

Нью-йоркерец оборвал себя на полуслове. Кая прикатила тележку к их столу и начала сервировать тарелки гаспачо. Нью-йоркерец пристально посмотрел на Каю и спросил:

- Ты говорила, что приехала из Нью-Йорка, да? С какого рынка?

- Южный блошинный рынок.

- А, там отличные цены, но неважно с гигиеной.

- Тогда ходите туда, где с гигиеной всё отлично, а с ценами неважно.

- Я могу довериться, что с этим гаспачо всё в порядке в плане гигиены?

- Может, чуть-чуть и грязновато, ведь вы здесь столько плевались.

Кая, закончивая подавать гаспачо, ухмыльнулась, смотря на нью-йоркца смотрящего на неё пустым взглядом.

- Приятного аппетита.

Кая двинулась к другому столику. Нью-йоркерец сказал подавленным голосом:

- Что за времена... У молодёжи никакого уважения к старшим.

- Это тоже, но проблема также и в том, что ты сам состарился не нормальным стариком, а превратился в ...отвратительнейшего брюзгу. Прежде ты был... нет, ты и тогда был таким же.

Нью-йоркерец не ответил. Он взял ложку гаспачо и поднёс ко рту. В тот же момент он прищурил глаза.

- Добрый вкус.

- Ммм, это верно. Вкусно. Хотя гаспачо трудно сделать не вкусным, но в самом деле неплохо. Вкус арбуза ярче, чем в обычном гаспачо...

- Если начали так, то и в остальном надеюсь будет не хуже.

Блюда команды Андерсона ещё не появлялись. Было 50 клиентов. Даже если их пять человек на кухню, трудно что-то качественно приготовить. И для них это ничем бы не отличалось. На обычной кухне, не теряя качества и клиентов, можно обслужить около 30 человек. Но даже так, это возможно, работая беспрестанно в команде, с привычными рецептами.

Именно поэтому, шефам пришлось разделить на две группы. И в их случае, сначала съесть блюда Каи.

А затем в помещение влетел шеф из Иллинойса. Человек с белоснежной шевелюрой, улыбнувшись, сел на своё место.

- Я чуток припоздал...

- Тебе ничего уже не осталось.

- Э, это чуток уж слишком.

Иллинойсец фыркнул и поднял свою ложку. Нью-йоркерец с неприязненным лицом сказал:

- Оно чуток ценнее, чем то что раздают опоздавшим.

- Просто глядя на блюдо, уже понятно, что оно хорошо приготовлено.

- Отличные ингредиенты. Ни одного продукта с дефектами они не берут. Как я посмотрю, ферментация тоже в полном порядке.

- Им хватило времени на ферментацию в этом задании?

- Я слышал, у них была пара сложностей, когда вчера искали всё необходимое для нее. С тестом для выпечки они тоже подсустились. Неплохо... для нас. Достанется съесть больше вкусов.

Гаспачо только начало. Кая подошла и расставила тарелки с лангустином, приготовленные Чжо Минджуном. Кая начала говорить о лангустине.

- Гарнир состоит из пюре из кефира и морковного пюре. Пенка сверху, это пенка от кефира. Лангустин приготовлен методом сотэ и дополнительно обжарен с одной стороны. Чтобы получить больше удовольствия от еды, вы можете наслаждаться попеременно поджаристой и нет стороной.

(пп: сотэ (фр. sauter - прыгать) быстрая обжарка в небольшом количестве масла на сильном огне; чтобы внутри всё оставалось сочным, а снаружи ничего не пригорело - блюдо всё время быстро перемешивают или встряхивают)

- Просто восхитительно.

Восхищённо сказал иллинойсец. И в самом деле, просто смотря на внешний вид блюдо было

прекрасно. Однако, он имел в виду не это. Суть была в сочетании пюре с блюдом и уровне приготовления лангустина. Иллинойсец смочил лангустин в пюре и, попробовав кусочек, довольно улыбнулся.

(лангустины - морские раки или норвежские омары)

- Превосходный рецепт, и ваш товарищ по команде, который воспроизвёл его без единого изъяна во вкусе, тоже был на высоте.

- Спасибо. Добавлю лишь, что лангустина приготовил не кто иной, как Чжо Минджун.

- Оу, это же тот самый... человек, с абсолютным чувством вкуса. Я прав?

- Да, и...

Кая немного неловко улыбнулась.

- Он повар, которым я восхищаюсь больше всего.

<http://tl.rulate.ru/book/150/27444>