

- Ну, что ж делать. Не могу же я отклонить такое любезное предложение.

Чжо Минджун уверенно посмотрел на Андерсона. Был совершенно ничем не примечательный день, но именно сегодня он чувствовал себя увереннее, чем когда-либо. Причина была проста. Вчера Чжо Минджун попробовал суши с яйцом у Ямамото, чья оценка была 8 баллов. А значит, он уже успешно изучил рецепт. Если бы это были не суши, а простой яичный ролл, то достичь 8-ми балльной отметки было просто невозможно. Но такой оценки для победы вполне достаточно. Сколько баллов максимум получит яичный ролл Андерсона? Шесть? Семь? Чжо Минджун был убежден - не больше.

- Отлично. Тогда давай готовить одновременно. Мы должны быть в одинаковых условиях.

- Верно. Давай так и сделаем.

Чжо Минджун перестал улыбаться и встал за кухонный стол. Он был абсолютно спокоен. Рецепт Ямамото был еще свеж в его памяти. Нет, даже больше - он проанализировал его и разобрал по полочкам! Проблема была лишь в ингредиентах.

‘У меня есть каштановое масло и кедровое масло. Но вот остальное... Среди прочего что подходит по рецепту есть только анчоусы, бонито* и ламинария*.

(лат. *Sarda sarda*) - рыба из скумбриевых (сарды), к семейству которых относятся и макрели и тунцы (иногда бонито даже относят к мелким тунцам по пищевым характеристикам); по-испански bonito означает "довольно"

Ламинария или морская капуста. Строго говоря, в тексте говорится не именно о ламинарии, а о съедобных водорослях вообще

Довольно тяжело повторить даже половину вкусовых нот из рецепта, если не скопировать всё в точности. Но он не мог сейчас просто взять и пойти купить недостающие ингредиенты.

- Подождите. Вы оба, стойте! - сказала Сера с игривой улыбкой на лице. Она подняла свой смартфон и спросила: - Разве было бы не здорово привлечь к этому соревнованию зрителей? Поможет к тому же продвинуть наши прямые трансляции. Почему бы не снять всё и не выложить в интернет?

-Ты серьезно?

- А что? Считаешь это детской глупостью?

- Нет... Ладно, хорошо. Давайте уже приступим, - в бессилии что-либо противопоставить, Андерсон просто пожал плечами.

Чжо Минджун совершенно не обратил внимания на их разговор. Всё его внимание было сконцентрировано на возникшей проблеме. Если рассматривать только яичный ролл без риса, то оценка у аналогичного ролла Ямамото была 7 баллов. Но в данный момент с ограниченными ингредиентами он мог воплотить только ролл на 6 баллов. Нехватка ингредиентов в запасе только подзадоривала Чжо Минджуна. Он был вынужден что-то предпринять, поэтому начал усиленно думать, разбирать досконально значение каждого, даже самого незначительного ингредиента.

‘Зачем смешивать именно эти ингредиенты? Может ламинария, анчоусы, кацуобуси дадут мне тот же вкус? Думай о вкусе яичного ролла, который ты тогда пробовал....’

Кацуобуси (яп. 鰹) — это японское название для сушёного, копчёного и затем ферментированного полосатого тунца (*Katsuwonus pelamis*). На фото - стружка кацуобуси

Чжо Минджун закрыл глаза. Его мысли мелькали так же быстро, как и системные окна, которые подсказывали ему ожидаемую кулинарную оценку. Одна проблема порождала другую, а решение одной проблемы вызывало сложности для другой. Наконец Чжо Минджун медленно открыл полные азартного блеска глаза. Он повернулся к Андерсону.

- Ну что, начнем?

- Вперед!

И они оба поставили кипятиться воду, а затем стали разбивать яйца. Причем каждый из них разбивал их по-своему. Совершенно спокойный Чжо Минджун бил яйца двумя руками, полностью погрузившись в процесс. Точно так же он взбивал их. Андерсон обычно брал комбайн для взбивания и быстро разбивал туда яйца, но сейчас, соревнуясь с Чжо Минджуном, он при помощи палочек стал медленно, спокойно и нежно взбивать яйца.

После всех манипуляций Чжо Минджун стал выкладывать ингредиенты в кипящую воду. Сначала он положил ламинарию, затем отдельно завернутые в ткань анчоусы и бонито и уже потом смешал все это с взбитыми яйцами. Приправа была простой - это было Юдзукосё. Излюбленная японская приправа получилась после того как он добавил достаточно конфуцианского перечного соуса. Роллы Ямамото были идеальны из-за сочетания уксуса и васаби в рисе. Юдзукосё было способно восполнить этот недостающий вкус. Но он добавил не только ее. Из холодильника он достал соленую икру минтая и также отправил ее во взбитые яйца. Она должна была придать солоно-сладкий вкус блюду.

Ингредиенты в блюдах Ямамото и Чжо Минджуна требовали иметь разные запасы на складе для их приготовления, поэтому блюда уже становились абсолютно разными. Если быть

абсолютно точным, то Ямамото использовал каштановое масло и масло кедрового ореха.

Андерсон нагревал сковородку над газовой горелкой. Чжо Минджун включил на минимум индукционную плиту и разогревал сковороду на ней. Ямамото делал свой ролл на сковороде, равномерно разогретой над горящей соломой. Он говорил, что гладкая структура без изъянов получается только из-за этого и считал что на индукции будет сложно удержать этот баланс.

‘.....Эти двое слишком серьезны’.

Сера наблюдала за схваткой с измученным лицом. Они не просто играли. Всё было так запутанно, что даже Сера, которая взялась за камеру с игривым настроением, нахмурилась.

Чжо Минджун делал очень тонкий и изысканный яичный ролл. Андерсон же делал наоборот сравнительно пышный, попроще и потолще. Но сказать, чей ролл лучше на данном этапе было невозможно. Они оба аккуратно грели сковороду и мастерски сворачивали яйца в ролл, словно всю жизнь только этим и занимались!

Готовность рулета не означала готовность блюда в целом. Что касается Чжо Минджунa, то он нарезал редис и уложил поверх него, затем полил конструкцию чесночным соусом. Андерсон же поджарил лук и разложил его поверх рулета. Наблюдавший за всем этим, Джереми глубоко вздохнул. Он сказал просто так, только чтобы посмотреть на их способность скручивать яйца в ролл. Он никак не ожидал что результат его слов окажется таким экстравагантным.

‘Не зря говорят, если хочешь попробовать что-то невероятно вкусное, заставь двух шефов противостоять друг другу’.

– Попробуйте. И скажите, какое из блюд лучше.

– Разве в этом есть необходимость? Всё равно я выиграю. Я долго вынашивал этот рецепт яичного ролла, – уверенно сказал Андерсон, словно в чем-чем а в роллах он проиграть не может.

Чжо Минджун ответил с ухмылкой:

– Я тоже уверен в своем ролле. Это одно из тех блюд, которые я часто готовил даже раньше, чем стал учиться готовке.

– Попробуйте мой первым.

После слов Андерсона все схватились за палочки. Исключением не стал и Чжо Минджун. Из-за простоты ли приготовления или же из-за измененной рецептуры, вкус отличался от того, что был раньше. Слои повторялись, но сама по себе текстура была толще. Но это вовсе не означало, что блюдо стало хуже. Каждый укус приносил богатые вкусовые ощущения, а из-за

сладковатого вкуса в целом возникало ощущение, что ешь небольшой торт- рулет. В целом, получился классический японский яичный ролл.

С другой стороны яичный ролл Чжо Минджун был особенным. Соленая икра минтая не стала изюминкой этого блюда, потому что такое сочетание было довольно популярным. Но в сочетании с Юдзукосё, кедровым и каштановым маслом получился особый привкус.

- Ты сделал яичный ролл по мотивам суши с яйцом Ямамото, - кивнула Рэйчел.

- Да. У меня не хватало ингредиентов, поэтому я их немного изменил.

- Трудно оценить какое из блюд лучше, а какое хуже... но оба блюда вкусные. Да?

От слов Рэйчел Чжо Минджун улыбнулся. У его ролла была оценка в 7 баллов. Принимая во внимание условия его изготовления, это был действительно хороший результат. Ролл Андерсона был оценен в 6 баллов, но это не делало его хуже. Его яичный ролл был классическим, а потому пришелся бы по вкусу тем людям, которые любят простые вкусовые сочетания.

Результат голосования распределился примерно таким же образом: Рэйчел и Эмили выбрали блюдо Чжо Минджуна, а Джереми и Сера блюдо Андерсона. Ничья.

- С возрастом всё меньше хочется пробовать чего-то нового, хочется наоборот простой и понятной пищи вроде этой. Трудно определить первостепенное ли это имеет значение или нет, но если не брать это во внимание, то я предпочитаю блюда Андерсона. У него хорошие технические навыки и он не стремится к высокой кухне. Мне нравится эта позиция.

- А мне больше нравятся блюда Чжо Минджуна. Если воспринимать пищу как приключение, то открываешь для себя много нового. Юдзукосё и минтай - довольно свежая комбинация.

- Спасибо, - сказала Сера, выключая камеру на смартфоне. - Слушайте все, еще ничего не решено! Если вам любопытно узнать результат соревнования, следите сегодня за прямой трансляцией!

С этими словами работа Серы в качестве оператора была окончена. Чжо Минджун удивленно посмотрел на нее.

- Соревнование продолжится?

- Уф... У меня возникло такое ощущение, что обязательно должна быть вторая часть, поэтому я закончила съемку этими словами.

- Да это меняет дело. Надеюсь никто не обратит внимания.

И всё же.... заметили все.

Фрэнк Бонд : Не думал, что буду потеть, наблюдая за соревнованием по яичному роллу. Чего они такие яростные то?

□ Аннабела Монтгомери :Я их понимаю. Так как они друзья, то проигрывать друг другу совершенно не хочется. Мне нравятся такого рода конкурентные отношения.

Исла Элиас : Кажется, я сразу поняла, какой вкус у яичного ролла Андерсона. Но даже представить не могу каков вкус у ролла Чжо Минджун. Определенно Андерсон следует основам, а Минджун больше креативит.

□ Питер Даунард :Как действующий шеф-повар я абсолютно согласен с твоими словами. Андерсон более склонен к основным, академичным блюдам, а Чжо Минджун наполняет блюда креативностью и разными сочетаниями ингредиентов.

□ Исла Элиас : @Питер Даунард Ой, вы и правда повар? Мне всегда было любопытно, часто ли встречаются такие способности как у Чжо Минджуна и Андерсона в их возрасте?

□ Питер Даунард: @Исла Элиас Крайне редко. Такие вещи как достижения и опыт не так просто получить в таком возрасте. Что можно сказать в случае Чжо Минджуна? У него просто врожденное чувство вкуса.

Тигана Холдкрофт : И что? В чем еще они будут соревноваться? В готовке? Судя по последней трансляции, это может быть связано с едой.

□ Оливия Джеррам : Кто сможет победить Минджуна в приготовлении пищи? Он лучший на данный момент.

□ Тигана Холдкрофт : @Оливия Джеррам Уф...Да у него чувствительный язык, но лучший ли он в распознавании ингредиентов? Он молод. Даже, если его знание вкусов широко, наверняка есть лимит в связи с возрастом.

□ Камар Путхофф: @Тигана Холдкрофт Но благодаря его чувству вкуса, разве он не преодолеет возрастной лимит гораздо быстрее? Когда аппарат хорош, необходимые данные в него загружаются гораздо быстрее.

□ Дека Хела : @Тигана Холдкрофт Если не принимать во внимание его абсолютный вкус, в

целом должно получиться весело. Кто больше съест!

Реакция не стала взрывной, но уже через 10 минут после того как видео выложили в интернет, зрители стали обсуждать что же за соревнование будет между Чжо Минджун и Андерсоном. Чжо Минджун смотрел на Андерсона с суровым выражением лица.

- Кажется, прошло не так много времени после Кай, когда меня сравнивали с кем-то и вот я снова на первых полосах обсуждения.

- И почему объектом сравнения с тобой обязательно должен был стать я....

- А что я могу сделать? Это было неизбежно, мы же вместе и типа лучшие друзья.

- Не говори так. Так говорят только девчонки, - сказал Андерсон и покраснел от ярости.

В замешательстве Сера сказала:

- Простите. Это всё из-за меня...

- Кстати об этом. Теперь мы просто вынуждены соревноваться. И в чем же будет заключаться наше соревнование?

- Я не знаю. Придумайте что-нибудь.

- Угадай ингредиенты?....

Андерсон холодным взглядом посмотрел на Чжо Минджуна. Минджун озадаченно почесал затылок.

- Ну, раз ты не хочешь ничего предложить, - и с этими словами Андерсон задумался. Через мгновение он посмотрел на Мартина.

- Куда мы направляемся?

- Чего?

- Куда поедет, говорю?

- Это секрет...

- Ты должен сообщить нам, чтобы мы подумали, в чем посоревноваться. Можешь сказать?

Мартин напряженно захлопал глазами. В конце концов он беспомощно сказал:

- Мы собирались отправить вас в ресторан.

- ...Ресторан, хм. Ты имеешь в виду куда-то, куда мы можем пойти и прекрасно пообедать как западные люди, верно?

- Ну, это слишком просто. Могу сказать только, что куда бы вы ни пошли, вы будете изумлены.

- Три звезды, - сказал Минджун.

Все повернулись к нему с изумленным выражением лица. А затем посмотрели на Мартина. Мартин не повел и бровью, но Чжо Минджун заметил как тот сжал руки.

- Эй! Разве рестораны с тремя звездами так уж распространены?

- Они есть и в Японии. К тому же у нас есть время, чтобы сходить хотя бы в один. Будет обидно, если мы не посетим до окончания сезона ни одного. Спасибо. Это будет второй ресторан с тремя звездами в моей жизни. Спасибо за такую возможность.

- Нет, это будет не ресторан с тремя звездами.

- Мартин. У меня чувствительный вкус. Я могу определить даже вкус лжи.

Мартин замолчал. Он не мог себе позволить, чтобы Чжо Минджун раскусил его. Но Чжо уже рыскал в своем смартфоне. Мартин от волнения несколько раз облизал губы. Через мгновение Чжо Минджун ухмыльнулся и сказал:

- Есть один. Трехзвездочный ресторан недалеко отсюда и имеет систему блюд.

- Я... всегда знал, что ты моя фея....