

- Переделать....?

- Именно. Есть какие-то проблемы?

- Нет. Дело не в этом...

Чжо Минджун поколебался, а после попробовал рёбрышки. После того, как его тело вздрогнуло, он облегчённо вздохнул. Это было настолько вкусно, что у него мурашки по всему телу прошли. Вкус том яма, разлившегося во рту, крабов и рёбрышек. Ничего, что бы ему не доставало или излишнего. Чжо Минджуна нахмурил брови. Он просто не мог понять, чего же все-таки не хватает такому вкуснейшему блюду.

- На данный момент, очень вкусно. Остаётся лишь единственный вопрос, можно ли его усовершенствовать.

- Вот это правильные слова, при условии, если бы мы были обычными людьми. А сейчас мы повара.

Очень жестко и отчетливо сказала Рэйчел. Будто это была простая истина, неизменная, независимо от того, кто что скажет.

- Повара могут превзойти свои пределы. И я думаю, что вы в силах это понять.

Чжо Минджун пожевал губами, как будто желая что-то сказать, но промолчал. Он вспомнил своё ризотто. Грушевое ризотто. Предварительная оценка была равна 6. Но в процессе готовки он был настолько сосредоточен, что не упустил и малейшего изменения в блюде. И каков результат? Разве не было рождено блюдо на 8 баллов с его руки?

Поэтому, он посчитал, что понял, что Рэйчел пыталась до них донести. И здесь есть свои пределы. Если этот рецепт на 9 баллов всё, то надо задуматься о мастерстве и самоотверженности вложенном в него. Что же можно изменить?

И конечно же, это было бы не дано понять, если бы Рэйчел сама занималась готовкой. Только бы она заметила мелкие детали, которые другие бы не смогли прочувствовать. Но это нечто маленькое сможет ли создать удивительные изменения и превратить блюдо на 9 баллов в блюдо достойное 10-ти?

Пришел Джереми, держа маленький горшочек с супом из авокадо.

- Может, возьмём пробу?

- А, уже готово?

Чжо Минджун вышел из ступора и направился к горшочку с супом. Джереми налил суп Чжо Минджуну в ложку. А то, что пролилось и попало ему на руку, он слизнул.

- Очень вкусно. Мне нравятся чистые ароматы, такие как этот. Есть конечно небольшое чувство насыщенности, но он довольно чист... В конце концов, это просто аромат авокадо.

- А в прошлый раз, ты разве не говорил, что тебе нравятся блюда с сильными ароматами?

- Вкус и аромат разные вещи. Это как любить чай. Вкус сильный, но пресный. Да, кстати, это не значит что мне не нравятся пресные вещи.

Спокойно ответил Чжо Минджун на вопрос Эмили. Кулинарная оценка авокадо была равна 8. И это, пожалуй, само по себе удивительно. Потому что его готовили Сера и Джереми. А ведь у них уровень готовки всего 5 и 6.

Это было настолько удивительно, что он даже подумал, что вместо них его приготовила Рэйчел. Но это не так, ведь ей пришлось бы позабыть о своей должности шефа и полностью переключиться на блюдо. Возможно она и смогла бы каким-то образом контролировать всю ситуацию на кухне, но если уж говорить откровенно, под правильным руководством нет разницы кто возьмётся за нож или сковороду.

'Вот поэтому она и легенда.'

Чжо Минджун взглянул на Рэйчел совсем другим взглядом. Андерсон это заметил и насторожился, а затем ударил того локтем.

- О чем задумался?

- А, нет, ничего, учитель Рэйчел... просто подумал, что она удивительна.

- ...С каких это пор ты зовёшь её учителем?

- Не знаю. Просто так вышло.

Выражение лица Андерсона стало странным. Он хотел чтобы Рэйчел восхищались, но не хотел чтобы её у него воровали. Можно ли его назвать старшим братом, который боится, что младший отнимет внимание матери?"

С другой стороны, во взгляде Рэйчел не было и намёка на близкий отдых. Она посмотрела на рёбрышки в тарелке. Её лицо было похоже на лицо матери, смотрящей на избалованное дитя. У неё было выражение вины за то, что не смогла должным образом выполнить свою работу.

'Даниэль. Как ты там без меня?'

Она думала, что сейчас услышит его голос, но не было ни голоса, ни дыхания. Только в этот момент Рэйчел поняла, что за столь долгое время она снова на кухне. Она вспомнила ту зависть и страх, которых не чувствовала так давно.

Она почувствовала что задыхается, и ей стало трудно дышать. Она вспомнила некоторые отрывки прошлого. Калифорния, лето, пляжи Венеции. Быстро летящие маленькие песчинки, режущие кожу, и ученики, которые до седьмого пота практикуются на кухне. Лицо её рухнувшего мужа.

- Рэйчел? Всё в порядке?

Взяв себя в руки она увидела, что Эмили обеспокоено смотрит на неё. Рэйчел растерянно посмотрела на Эмили, а после удивления покачала головой.

- Ах, просто немного забылась.

- Вы не хорошо выглядите... Стоит ли так перенапрягаться?

- Если шеф на кухне, то он уже перенапрягается?

- Как бы то ни было, вы были на покое 10 лет.

- И именно поэтому я больше этого не могу вынести. Я достаточно отдохнула, мне хватит.

Непреклонно ответила Рэйчел. Эмили никак не успокаиваясь, сказала.

- Пусть так, но вам все равно надо расслабиться. У нас всё ещё полно времени.

- Да. Знаю. Не беспокойся...

Рэйчел закрыла рот. Она посмотрела на тарелку с рёбрышками немного рассеянно, и после этого весело улыбнулась.

- Верно. Расслабиться. Мне надо просто успокоиться и подождать.

- Да?

- Андерсон, Минджун. Простите. Моя ошибка. Не покрывайте ребрышки сразу же тестом, как только достаете их из кипятка, а вынимайте палочками и подождите немного.

- Хорошо.

Чжо Минджун взял один кусочек маринованных рёбрышек. Поскольку он просто смотрел и ничего не делал, он вдруг почувствовал странный зуд. Можно ли сказать, что ему прямо зуделось сделать что-нибудь как можно быстрее? Но Рэйчел не давала ему больше никаких сигналов. Вода капала, а мясо подсыхало.

Конечно, вода не исчезла полностью, но когда мясо поостыло, Рэйчел сказала: - А теперь покрывайте тестом и жарьте. Андерсон поспешно подал приготовленную им пасту для обмазки. Крабовое мясо, крахмальное тесто и панировка покрыли рёбрышки, и мясо погрузилось в кипящее масло.

'Изменит ли это что-то?'

Чжо Минджун посмотрел на покрывающееся корочкой мясо, постепенно приобретающее желтоватый оттенок и, всё ещё сомневаясь, с нетерпением ждал результата. Джереми сказал о ранее приготовленных ребрышках.

- Восхитительный вкус. И это может стать ещё вкусней?

- Сейчас всё будет. Ещё немного и ты окупёшься во вкус, что за пределами твоих самых смелых фантазий.

Напористо сказала Рэйчел. Джереми взглянул на суп из авокадо и ребрышки, которые жарились с периодическими переворачиваниями. Рэйчел нахмурилась и сказала.

- Нет. Даже не думай испортить тут всё.

- ...Ты хоть знаешь, что я хотел сделать?

- Да, прямо сейчас ты... Угх.

И он всё же это сделал - окунул с суп рёбрышко. Джереми тут же съел своё творение, и сильно нахмурившись, ущипнул себя за подбородок, будто бы съел нечто, чего есть не стоило. Рэйчел вздохнула и сказала.

- Не пренебрегай советами шеф-повара.
- Да-да, конечно, в следующий раз приму во внимание.

Это странное сочетание оказалось очень шокирующим, и вскоре Джереми угрюмо кивнул. В этот момент приготовилась новая порция рёбрышек. Чжо Минджун приподнял рёбрышки, а после того как масло стекло, положил их на тарелку. А потом удивлённо посмотрел на них. Сера с опаской взглянула на рёбрышки и сказала.

- Цвет вроде немного другой, чем был в прошлый раз. Верно?

- ...Верно.

Если рёбрышки приготовленные ранее имели красочные оттенки, то эти были более однородны. Как и до этого, Рэйчел создала свою композицию из скульптур, и в тот момент когда она положила последний овощ.

[Жареные промаринованные рёбрышки, тушеные в соусе Том Ям.]

Свежесть: 97%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое.

Кулинарная оценка: 10/10

[Вы получили опыт в приготовлении 10-тибальных блюд]

[Мастерство в навыке 'Постижение Пути Шеф-Повара' возросло!]

[Мастерство в навыке 'Эталонный ассистент' возросло!]

[Опыт готовки возрос!]

Огромное множество системных сообщений выскакивали без остановки. Но Чжо Минджун был сосредоточен лишь на одном из них. 10 баллов. Пожалуй, он был больше шокирован не тем, что впервые приготовил блюдо на 10 баллов, а тем что небольшое ожидание обеспечило такую большую разницу. Рэйчел между тем спокойно отрезала рёбрышко. Она положила кусочек в рот и вздрогнула, как будто её мороз продрал по коже. Это было идеально. Эту разницу она и хотела показать им - как можно быстрее. Ей хотелось узнать, как Чжо Минджун ощущает эту разницу. Но когда она посмотрела на лицо Чжо Минджуна, Рэйчел забыла даже о своем нетерпении и ухмыльнулась.

- Чем ты так удивляешься, если ещё даже не попробовал? На вот, скушай.

Чжо Минджун не смог толком ничего сказать на это и взял рёбрышко подрагивающими руками. Он медленно положил мясо в рот. Первое впечатление об аромате было похоже на то, что было раньше. Хлебные крошки стимулировали губы, растапливаясь прямо на них, а в тот момент когда он зубами сломал корочку из панировки, аромат крабового мяса спокойно разлился по рту, словно чай.

Если когда он ел те рёбрышки, чувствовался взрывной аромат том яма, но в этот раз, это было нежное касание аромата всей полости рта. Но так даже лучше. Туманный и не грубый вкус.

Это словно манящий аромат леди, гуляющей в прелестном платье.

Чжо Минджун хмыкнул. Как бы он ни старался сдерживаться, и устоять перед ребрышками, но лицо у него было такое, будто он сейчас заплачет. В его покрасневших глазах отражались рёбрышки, утонувшие в любви и ненависти.

И это не потому, что они были восхитительны. Нет, это было очень вкусно. Но это заставило его содрогнуться от изобилия мыслей, чувств и воспоминаний. Он думал, что до этого далеко, и то что подобное блюдо он сделает далеко в будущем, и это прекрасно. Но исполняя поручения Рэйчел, он собственными руками смог создать безупречное блюдо.

И самое главное, что заставило его почувствовать изумление, это была сила времени. Просто, настолько огромную разницу привнес один маленький момент ожидания... Он чувствовал, что это слишком прекрасно. Глубина блюда достигла его. Но в то же время он чувствовал злость. А всё из-за того, что было у него перед глазами. Финальное блюдо - венец поварского искусства, было создано его руками, но это не было его творением. И это реально злило.

Никто не посчитал, что он странный. Скорее, они подумали, что в ситуации Чжо Минджуна с его вкусом, такая реакция характерна для гениев. Мартин ухмыльнулся. После таких сцен, если их правильно подать, он может создать у зрителей взрывные эмоции, или заставить содрогнуться. И от обилия таких сцен, он уверен, что ему удастся подобное.

'Несомненно, это было верным решением притащить его сюда.'

В этой программе он ещё не успел показать своё чувство вкуса должным образом. Но в один прекрасный день, он сможет широко распахнуть свои крылья. Мартина ничто не заботило, кроме этого.

Блюдо было завершено. Это было два простых направления, но лучшие из блюд разместили перед королём и его супругой... Во время приёма пищи король глубоко и тоскливо вскрикнул. А по окончании трапезы очень эмоционально сказал.

- Это было столь желанное блюдо. Теперь я думаю, что смогу усмирить желания по нему.

- Пускай это было не долго. Я сохраню в памяти сегодняшний день. Обещаю.

Король схватил руку Рэйчел и поблагодарил её несколько раз. Операторы засняли этот момент. Каждый мог почувствовать силу Рэйчел как шеф-повара. Сделать такое блюдо чужими руками, да ещё и не своё, она представлялась ещё более удивительным человеком.

И вот пришло время покинуть дворец. Смотря в окно автомобиля, Чжо Минджун наблюдал ночные пейзажи и тихо сказал.

- Учитель Рэйчел. Вы спите?

- Нет. У тебя какой-то вопрос ко мне?

- Пускай и не так четко, но теперь у меня есть представление о своей цели в качестве шефа. Будет ли достаточно вкусных блюд? А по каким критериям оно вкусно? Вот о чем я сейчас думаю.

- И...?

- Я хочу взять вас как свою цель. Я хочу стать... шефом, который может сделать всё, даже если это кажется трудный и нереальным.

В сравнении с тем как он говорил ранее, его голос стал ещё тише, но амбиции и желания явно искрились из него. Рэйчел с улыбкой посмотрела на Чжо Минджуна. Жадность, в отношении готовки, и она всё растёт. Её ответ был таков.

- Как бы то ни было, я буду на твоей стороне. Но есть кое-что, что ты понял немного не так.

- Не так?

Рэйчел сказала.

- Для меня мир кулинарии тяжел и сложен. Даже если у меня есть опыт, я лишь немногим более квалифицирована...

Эта старая женщина жила этими словами.

- И от этого не становится легче.

<http://tl.rulate.ru/book/150/40471>