

После представления Каи, Мартин сказал.

- Я уже говорил это, но повторяю. Сегодня вы не просто поедите в Острове Олив. Всё это будет транслироваться в прямом эфире по всему миру и вас будет видеть масса народу.

- Может, есть что-то еще, что мы должны знать, кроме набившего оскомину?

- Без ругани, пожалуйста. Побольше веселья, а большего и не надо. Будьте самими собой, какие вы есть.

Инструктаж окончен, и они все вместе вошли в Остров Олив. Рэйчел не сразу заняла своё место, её лицо погрузнело, после того как она начала рассматривать фотографии на стене. Там были фотографии молодого Алана, мужчины средних лет и женщины, все они улыбались в объектив. Хотя качество не самое лучшее, по сравнению с современными фотоаппаратами или телефонами, но даже этого хватало, чтобы вспомнить прежние времена.

Джереми оглянулся и посмотрел на Рэйчел. Он изумился и сказал.

- И до каких пор ты собираешься жить как его тень?

- ...Что в этом такого? Он всё же мой муж.

- Ты и до его смерти страдала, и после не перестаёшь. Я же уже тебе это говорил, не так ли? Что после вашей с Даниэлем свадьбы, твоя жизнь будет утомительной.

- Наравне с тем как она была утомительна, она также была весёлой и счастливой. Хватит об этом.

Спокойно ответила Рэйчел, а затем медленно отвела взгляд от фотографий. Хотя, грусть из её глаз исчезла не полностью, на её лице появилась улыбка.

- Ну что ж, вернёмся к настоящему, Кая. Вспоминая прошедшие события, у меня не было возможности поздравить тебя как следует. Поздравляю.

Кая ослепительно улыбнулась и ответила: - Спасибо.

А Чжо Минджун посмотрел на неё в новом свете. Виделись не так давно, но уже кое-что да изменилось. Не всё можно отметить сразу, но неужели вот так могли исчезнуть безрассудство и непослушание? Будто она повзрослела... И стала больше похожа на леди.

Сера прокашлялась и сказала.

- Это наша первая встреча. Ты так же прекрасна как и в телевизоре. Наверное потому что ты столь молода?

-Говоря о возрасте, кем тогда я являюсь?

Подавленно пробормотала сидящая рядом Эмили. Джереми, как обычно манерно и немного брезгливо, сказал:

- Нам сообщили что вы провели всю ночь вместе... Сегодня тоже планируете, гм, отлучиться?

- Нет. Особенно учитывая отвратительный характер нашего агента.

Сказала Кая и на мгновение уставилась на руководство. После этих слов она хотела посмотреть на Чжо Минджуну, но увидела улыбку руководителя и вопросительно взглянула на него 'С вами всё хорошо?' Чжо Минджун сочувственно посмотрел на неё.

- Несладкая у тебя жизнь.

- У тебя тоже.

Двое взяли чаши с водой и понюхав, немного сморщились. Андерсон посмотрел на это и покачал головой. Сера ухмыльнулась и посмотрела на Андерсона.

- Они всегда такие?

- Ты говорила, что смотрела эфиры. Сама подумай.

- ...Я думала, это всё постановка.

Это как смотреть весенние драмы. Но даже так, всегда найдётся возможность отойти от правил, и не перенапрягаться... главное не выходить за рамки. Сера улыбнулась и посмотрела на Андерсона.

- Андерсон. Хочешь, поподражаем им?

- Я холостяк по жизни.

- А кто тебе сказал, что мы будем взаправду? Речь всего лишь об имитации.

Когда на лице Серы появилось грустное выражение, Мартин подошел к ним и сказал.

- Как уже было сказано, сегодняшний эфир попадёт в прямой эфир и его свободно можно будет смотреть зрителям в интернете. У нас уже в ожидании 120.000 зрителей. Все готовы?

- Ой, один момент. Проверю макияж.

Сказала Сера и подняла зеркальце. Кая же не стала за ней повторять, и посмотрела на Чжо Минджуну.

- У меня с макияжем всё в порядке?

- Да.

- Тогда порядок.

Кивнула Кая с жестким лицом. Спустя некоторое время Мартин крикнул:

- Прямой эфир. Через 5, 4, 3, 2, 1!

- Всем привет. И это Голодный Тур!

Так как тут не подразумевались сидящие на местах зрители, выкриков на вроде "Ураа!!" не слышалось. Однако, Мартин смотрел на экран, сообщения текли рекой.

[Хаа, началось.]

[Давненько я не видел Рэйчел Роуз.]

[Хаааа?! А что там делает Лотос?]

[Я почитал описание, и так понимаю, она специальный гость?]

[Я наблюдала за тем как у неё всё складывается, но вот же чудо, она снова вместе с Чжо Минджун.]

Пока в чате разгорались споры и текло веселье, официант подал закуски, хлеб и чабатту. В это же время вышел Алан и уверенно сказал:– Это главная гордость моего ресторана. А именно, чабатта, приготовленная кондитером с 30-тилетним стажем. Зелёное масло приготовлено путем смешивания зелёного базилика и сливочного масла, а справа масло с козьим сыром и чесноком. В тарелочке соус сделанный путём смешивания оливкового масла, бальзамического уксуса и обычного уксуса.

(Чаба́тта[1], чаба́тта[2] (итал. ciabatta [tʃa'batta]? — «тапочка»[1]) — итальянский белый хлеб, изготавливаемый из пшеничной муки и дрожжей или на пшеничной закваске, обычно с добавлением оливкового масла. Особенностью этого хлеба являются хрустящая корочка и мякоть с крупной, неравномерно распределённой пористостью. С конца 1990-х годов этот сорт хлеба стал очень популярен в Европе и США, начал широко использоваться для приготовления бутербродов.)

- Форма сливочного масла... Очень красива.

Изумившись сказала Кая. Как она и сказала, масло, являющееся закуской к хлебу выглядело чудесно. Хотя и не понятно, было ли это сделано вручную или формой, оно имело вид маленького козлёнка, а второе было с зелёными вкраплениями базилика.

Сразу после этих слов, Сера вытянула нож и без колебаний отрезала кусочек. Это была шея козлёнка. Оценившая вид масла Кая, в шоке посмотрела на Серу. Сера беззаботно намазала масло на чабатту, вздрогнула и перевела взгляд на Каю.

- Эа... Что-то не так?

- ...Нет, ничего.

Кая на секунду замешкалась, после чего повторила действия Серы. На мгновение на её лице появилась подавленность. Немного поколебавшись, Кая откусила и, расслабившись улыбнулась. После чего с счастливым голосом сказала.

- Вкусняшка....

- Согласен, хлеб и масло превосходны.

Спокойно произнес Чжо Минджун. Чабатта была оценена в 7 баллов, масло тоже было на 7 баллов. Однако, когда он намазал на хлеб масло, содержимое окна тут же изменилось.

[Чабатта смазанная маслом с козьим сыром и чесноком.]

Свежесть: 98%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 8/10

Он просто намазал масло на хлеб, как оценка была увеличена. А это значит, что это была идеальная комбинация составляющих. И ситуация в случае с маслом с базиликом та же. Некоторое время спустя к ним подошел сомелье и наполнил бокалы красным вином, Алан посмотрел на Чжо Минджуну и спросил.

- Минджун. Что думаешь? О масле. Думаю, ты знаешь как его приготовили и из каких ингредиентов?

- Алан, пощади. Иначе эти вопросы меня вконец добьют.

- С великой силой приходит великая ответственность. Дядюшка человека-паука так говорил. И раз у тебя есть способность данная богом, что заставляет других следовать за тобой, с этим придётся смириться. Я же тоже мирюсь с опасностью того, что мой рецепт будет разоблачен из-за тебя.

- ...Сначала скажу соотношения ингредиентов. Козий сыр к рафинированному сливочному маслу - 1 к 1. Дальше, зубчик чеснока на столовую ложку масла. его жарили, настаивали, и добавили немного белого перца. Ничего не пропустил?

После сказанного Чжо Минджуну, остальные нервно посмотрели на Алана. Но Алан покачал головой и улыбнулся, будто бы стараясь не упасть в грязь лицом.

- Сегодня мне действительно нужно быть во всеоружии, чтобы не засветить рецепты.

- Не стоит так волноваться. Если он слишком сложный, то даже для меня будет не просто его прочитать.

И это не было ложью. Узнать рецепты он мог только на тот уровень готовки на который у него развит уровень дегустации. Чат стал насыщаться новыми сообщениями.

[Вау, вот это и есть безусловное и абсолютное чувство вкуса!]

[Я тоже хочу так чувствовать.]

[Только посмотрите в глаза Рэйчел, кажется она горда до смерти.]

[Хотя с глазами Каи всё в порядке. Но такое чувство, будто они реально встречаются.]

Чжо Минджун посмотрел на Алана. его взгляд был спокоен, и лишь единожды дрогнул от удивления.

[Алан Крэйг]

Уровень готовки: 9

Уровень выпечки: 6

Уровень дегустации: 9

Уровень оформления: 7

'...За это время уровень успел подрасти.'

При первой их встречи, уровень готовки Алана был 8. И, раз уж он шеф который достоин третьей звезды, которому только что и остаётся ждать её, не странно что его уровень вырос.

Его результаты встали чем-то между завистью и восхищением. Возможно, сегодня ему удастся увидеть блюдо на 10 баллов. Просто думая об этом, у него образовались реки слюней во рту.

Он сполоснул рот вином. Вероятно, потому что он попробовал вино перед едой и градус был не так высок, вкус показался довольно мягким и сладковатым. Трудно что-то говорить о качестве алкоголя не имея опыта его употребления. Он посмотрел на Каю и сказал.

- Теперь, я думаю, что ресторану нужно много чего чтобы достичь идеала. Повара и официанты это первое и основное, дальше идут сомелье, кондитер, а в довершение оформитель блюд.

- Тебе ещё и оформитель блюд нужен?

- Я тоже сомневался в его необходимости, но после того что я недавно увидел от учителя Рэйчел, то что она сделала с картофелем. Ощущения от блюда изменились в один момент, будто по мановению руки.

- О, и как получились?

- А, момент. У меня есть фотки.

Чжо Минджун тут же достал телефон и начал шустро тыкать по экрану. Кая почти что прилепилась к его плечу заглядывая в экран. Смотря на это, Эмили строго сказала.

- Кая, Минджун! Зрители засыпали нас требованиями не играть и не шептаться!

- Эа, точно, прямой эфир. Прошу прощение.

[Лол, эти двое довольно миленькие, я сойду с ума.]

[Даёшь свадьбу! После всего я не приму ничего кроме такого финала.]

[Кто прекрасней, Сера, Эмили, или Кая? Для меня Кая.]

[Посмотрите на лицо Эмили. Затем на тело Серы. Ну и в конце концов на чувства Каи.]

Было такое чувство, будто зрители смотря на эту сцену задорно улыбались. Сера обеспокоено сказала.

- Очень неловко видеть такое по-настоящему.

Она говорила не о чате. Ведь её глаза были направлены не на чат, а на Каю с Чжо Минджуном. Она знала, что у них хорошие отношения, и это прекрасно видно, может это было из-за обходительного отношения Каи? Ведь от неё сейчас веяло чем-то совершенно свежим.

- Скоро привыкнешь.

Спокойно произнесла Эмили. Даже Рэйчел и Андерсон уже не обращали на них внимание и преспокойно наслаждались свежим хлебом. А Джереми, вероятно по натуре своей, пил вино оглядываясь на них.

- Похоже, это я тут одна странная.

С чего бы вдруг ей почувствовать в прекрасной чиабатте горчинку? Но к счастью, следующее блюдо оказалось достаточным, чтобы забыть об этой небольшой странности. Пред ними предстало блюдо из мрамора, на котором было размещено семь серебряных блестящих ложек. Вероятно в целях сделать их красивее, автор придумал ручкам ложек изогнутую форму, чем-то напоминающую каблук.

В ложечке разместились карамелизированные кумкват, свекла и апельсин варёные в сахаре, а сверху разместился крем розовато-нежного оттенка.

Чжо Минджун не долго думая положил амисбуш в рот. Выскочило системное окно, и словно фейерверк аромат взорвался во рту. Кулинарная оценка 8. Вкус просто бесподобен.

Свекла и кумкват, а также соки апельсина раскрылись и образовали слегка горьковатый вкус, а от крема повеяло лимонным ароматом и вкусом томатов. Кусочки кумквата легко крошились зубами, а согласованность между ингредиентами и пряностями создавало такое впечатление, будто эту еду украли у карликов, ведь это была всего ложечка.

Этот глубокий аромат содрогнул мышцы лица Чжо Минджуна. Глаза и рот сотряслись, а меж его острого носа и глазами образовались морщинки. Оператор специально выделил этот момент.

[Вау... Вы только взгляните на это лицо.]

[Думаю, его выражение лица уже всё отчетливо рассказало о вкусе, он способен затмить знаменитейших шефов и звёзд, виданных на этом свете.]

[У него и выбора то нет никакого. Уровень вкуса, который он чувствует, совершенно на другом уровне, чем у нас.]

Чжо Минджун не следил за чатом. Ему вдруг пришла мысль. Кто-то просто ценитель хорошей еды, кто-то умирает с голоду, а кто-то вырос пробуя не самую вкусную еду матери, и его вкус развился в лучшую сторону. Для остальных же, это будет "Вау, это поразительно...". Для него всё несколько по-другому.

Хотя у него и был чувствительный язык, но он сильно уступал в этом Кае. Но в то же время он подумал. Что он не уступит ей, когда дело доходит до чего-то вкусного. Он был достаточно уверен в себе.

Он приятно улыбнулся и повернулся, чтобы взглянуть на Каю. Кая же только положила в рот ложку и начала распробовать, и вскоре на её лице появилось похожее выражение.

- Вкусно.

- Хмм, я тут подумал, Кая, ты же после Великого Шеф-Повара наверное пойдёшь в Мишленовский ресторан?

- Нет, не сразу. Просто это слишком волнительно. Разве тебе так не кажется?

- Быть может. Потому я тебя и спросил. Было бы здорово, если бы ты тогда побывала с нами в трёхзвёздочном ресторане.

- Дааа, в тот раз я не показывала этого, но очень завидовала. Но до сих пор я так и не побывала в трех звёздах. Когда-нибудь... Я определенно схожу.

- Да, ты говорила в прошлый раз. Что не только сходишь, но и сама создашь свой. И ты можешь это сделать.

- Пфф, верно. Ты, кстати, можешь это сделать тоже.

Кая спокойно улыбнулась. Морщинки, что были еле заметны под дымчатым макияжем Кай, делали ее просто прелестной. Засмотревшись на девушку, Чжо Минджун вдруг обнаружил, что их окружила какая-то странная тишина. Он оглянулся по сторонам. Все вокруг смотрели на них с дурацкими лицами.

Лишь в чате хоть как-то объяснились их чувства.

[Что это сейчас было?]

<http://tl.rulate.ru/book/150/52117>