

- Я...

Голос Чжо Минджунуна был полон потрясения, но он не продолжил, лишь еле заметно вздохнул. Его сердце забилось сильнее. Он был очень благодарен Рэйчел за такое приглашение.

Наверное, главная причина такого приглашения, как раз таки его чувство вкуса. Но Чжо Минджун решил не волноваться из-за этого. Даже несмотря на то, что он в действительности не обладает столь невероятной способностью, Рэйчел верила в обратное. Сможет ли он соответствовать ожиданиям Рэйчел, если будет выкладываться по полной? Такие были у него мысли. Он всем сердцем хотел согласиться.

- Как любит говорить Эмили. Если люди, желающие встретиться с Рэйчел, выстроятся в очередь, то они с легкостью займут всю границу Америки.

- Так это была она?

Рэйчел посмотрела на Эмили. В тот же момент, Эмили начала пить вино, как бы показывая, что она тут не при чем. Чжо Минджун сказал:

- И среди этой очереди будут люди, которые не будут понимать, зачем она нужна. Мне нет смысла вставать в очередь, мне достаточно протянуть руку... И если говорить как есть, это достаточно соблазнительное предложение. Скажу больше, не вижу смысла отказываться.

- Могу ли я считать это твоим согласием?

- Думаю да. Да, не вижу смысла заставлять вас ждать.

Рэйчел довольно улыбнулась и пригубила вино, делая вид будто ничего и не случилось. Окружающие их люди немного странно посмотрели на них, после чего Кая взяла небольшой кусочек хлеба и сказала Чжо Минджуну.

- Поздравляю с предстоящим трудоустройством...

Кая приостановилась, после чего прикрыла микрофон рукой. Смотря на её действия, он почему-то вспомнил один эпизод из прошлого. Что же она хочет спросить? Кая прошептала ему на ухо.

- Как, по-твоему, ничего страшного, если я окуну его в вино?

- Ну, тут зависит от страны... Но что тебе мешает это сделать сейчас? Как мне кажется, на вкус будет ничего особенного. Думаю, лучше будет откусить хлеб и запить его вином.

- Вот как...

Микрофон Чжо Минджунуна также был закрыт. Сколько было таких случаев, когда люди закрывают свои микрофоны по разным на то причинам, но, пожалуй, эта причина была самая абсурдная.

[Ох уж эти руки. Ну, ни капли не изменились с Великого Шеф-Повара...]

[Блин, о чем они говорили? У них там что, нет никаких звукоусилителей?]

[О чем же они таком сверхсекретном говорили? И после этого они хотят, чтобы мы считали их 'просто друзьями'.]

Чжо Минджун тут же начал объясняться:

- Э, прошу вас, не надо заблуждаться. Она просто...

Чжо Минджуна прервали. Кая вытянула руку и закрыла ему рот Чжо Минджуна. Чжо Минджун удивлённо раскрыл глаза, в то время как Кая хмуро взглянула на него. После чего она убрала руку и сказала.

- Нет. Не говори.

- Почему?

- Это смущает.

[...Я не ослышалась, она сказала 'смущает'?]

[Эй, там, это точно всё не по сценарию?]

К счастью, вовремя показались официанты. Участники эфира переглянулись, после того как перед ними предстали семь тарелок с новым блюдом. Рот Чжо Минджуна слегка приоткрылся. Блюдо выглядело весьма привлекательно. На всю площадь тарелки выложили съедобные цветы и травы, композиция которых чем-то напоминало сочный луг морозным летним утром. А посередине лежала шарообразная моцарелла, которую раздуло до размеров бейсбольного мяча. Кая была удивлена и спросила.

- Это ведь... Сыр, да?

- Да. Мы сделали небольшое отверстие в сыре, сделали изнутри его полым, после чего налили туда суп минестроне. И некоторое время спустя сыр раздулся от пара и жара супа.

- А этот суп минестроне... Что это?

- Это итальянский овощной суп. Он варится на основе пасты, овощей, риса, и некоторых других ингредиентов. Лично мы настаиваем на пасте орзо. Сейчас изнутри медленно плавится сыр. И потому, советую как можно скорей приступить к еде. (П.П. Паста орзо (ризони) - это подвид итальянской пасты, который изготавливается на основе высококачественной пшеничной муки.)

Кая подняла нож с тем же выражением лица, будто ей доверили разрезать именинный торт. В тот момент, когда нож только коснулся сыра, тот порвался и из него повалил горячий пар, а суп плавно заполнил всё пространство, смешиваясь с цветами и травами. Ароматы сыра, трав и супа согласованным строем протаранили её нос.

Это заставило её вздрогнуть. А после она повернулась, чтобы посмотреть на довольное лицо Чжо Минджуна. Чжо Минджун, который тоже приступил резать сыр, и с тем же настроением, что и у Кая, поймал взгляд и улыбнулся. Он её прекрасно понимал. Она никогда ранее не посещала рестораны в качестве клиента. И вот сейчас, она была взбудоражена прекрасным антуражем.

'Было бы неплохо пригласить её в трехзвёздочный ресторан.'

Но, к сожалению, это будет весьма затруднительно. Даже трудно было себе представить, потому что в запланированном для Каи графике Великого Шеф-Повара, никогда не найдется место для посещения трехзвездочных ресторанов.

Чжо Минджун зачерпнул кусочком сыра в суп и начал его распробовать. В тот самый момент, когда сыр оказался у него на языке, он почувствовал четкий аромат куриного бульона, волокнистую структуру сыра и приятную плотность пасты орзо, которую он был вынужден разжевывать. Неожиданно, Кая вскрикнула.

– Вау, так вот какое орзо... Прямо тайный герой.

Чжо Минджун не совсем понял, что именно имела в виду Кая. Хотя, орзо и внесла в блюдо своеобразность, но это было не настолько впечатляюще, чтобы называть её героем. То что привлекло его, так это баланс сыра и трав. Но немного погодя, Алан с улыбкой сказал.

– Оу, ты это заметила. Всё верно. Когда мы создавали это блюдо, самой трудной частью стала орзо. Поначалу я думал, что это будет рис, но единственная проблема, которую он вызвал, была с ароматом.

– Но аромат риса не единственная проблема. Как мне кажется, здесь ещё была проблема с текстурой. Да, сельдерей хрустящий, но его приходится долго разжевывать из-за орзо, обладающей структурой аль-денте, и потому, он станет мягким и неприятным... Такое только пожуют да выплюнут. Хех, я, кажется, поняла. Вы не сразу заливаете готовый суп, а добавляете орзо и снова варите. Я права?

Взволнованно сказала Кая. Рэйчел слегка ошеломленно посмотрела на Каю. Она и сама заметила, что на неё все как-то странно смотрят... Кая приоткрыла рот и начала говорить.

– Если где-то ошиблась, скажите.

– Нет, здесь... всё правильно. Просто меня это немного озадачило. Я был готов, что рецепт озвучит Чжо Минджун, но я никак не ожидал, что это сделаешь ты.

– Я только подражала Минджуну. Говорят, друзья стремятся быть похожими друг на друга.

– Да, только не друзья, а влюблённые парочки.

– ...Ну, почти. Я ведь даже школу не окончила. Не судите строго.

[Каждая её такая выходка, по моему мнению, делает её только прекрасней. К чему бы это я?]

[Из бедняков=её хочется пожалеть=женственная=милашка. Разве я не прав?]

[Она говорит, что подражает Минджуну, но её язык настолько чувствительный, что это уже не шутка. Нет, конечно, ей никто не вручал звание гения, но это что-то с чем-то.]

Рэйчел взяла свою вилку и удрученно посмотрела на Каю. Несмотря на слова Каи, о её подражании Чжо Минджуну... Она смогла самостоятельно понять всё это за столь короткое время, что довольно-таки непросто. Слова Сергея и Чжо Минджуна о том, чтобы она взяла и её до сих пор крутились у неё в голове. Рэйчел решила задать ей интересующий вопрос? Даже несмотря на то, что в её голосе явно были нотки ребячества, она просто не могла сдержаться от любопытства.

– Кая. А можешь ли ты угадать все ингредиенты?

– Моцарелла, сельдерей, кабачки, артишоки, морковь, редис, базилик и томаты.

В этот момент Рэйчел поперхнулась. Смотря на неё пораженную, Кая ухмыльнулась и сказала.

- Всё это я увидела своими глазами.

- Ха...

Рэйчел с пустым взглядом посмотрела на блюдо. Теперь и она увидела все эти ингредиенты. И уже после этого Кая добавила.

- Ну, а насчет того, что я не увидела глазами... Это горошек и нут. Но это было бы странно не почувствовать их вкус и аромат, когда они так явно выделяются. Ещё куриный бульон, но тут и говорить нечего, не почувствует разве что человек, у кого вообще нет чувства вкуса. И чем действительно можно похвастаться... Думаю, что здесь присутствует шпик. Чувствуется слабый привкус свиного жира.

- Это поразительно. У тебя прекрасное чувство вкуса.

- ...И почему я не могу различать вкусы так же хорошо?

Сера была подавлена. Эмили горько улыбнулась и легонько похлопала её по спине.

- Для эпикурейца, у тебя очень даже чувствительный язык. Вот я, даже зная, что здесь присутствует горох, я не могу понять, какой именно. В этом нет ничего удивительного.

- Ну и что... Я всё равно завидую. Парочка обладателей чувствительного языка.

- ...Сколько раз говорить, что мы не парочка?

- Кхм, прошу прощения. Будущая парочка... Да, знаю я, знаю. Не права. Ну не смотрите на меня так.

[Время, когда парочка отрицает, что она парочка, и есть время образования парочки.]

[Давненько я не звонил женушке, своей женушки.]

- В чате, заткнитесь там. Пожалуйста.

[И она сказала это вслух.]

[Что я слышу. Просто вау... Но почему же мне так хочется это слушать?]

- ...Чертовы извращенцы.

Кая вздохнула и покачала головой. В этот момент. Глаза Чжо Минджуна устремились на официантов, несущих тарелки с новым блюдом. Несмотря на то, что он не мог увидеть, что было на тарелке, он мог отчетливо увидеть системное окно.

[Маслянистая паста с кальмарами и гарниром из бок-чой]

Свежесть: 96%

Происхождение: Невозможно отобразить из-за содержания нескольких ингредиентов.

Качество: Высокое

Кулинарная Оценка: 10/10

'Паста на десять баллов...?'

И это маслянистая паста. То было блюдо из категории, которую Чжо Минджун считал самой сложной, чтобы набрать десять баллов. В маслянистой пасте масло используют не в чистом виде, из-за чего очень сложно создать сочетающийся вместе и в то же время законченный аромат.

Тарелки с блюдом расставили перед ними. Чжо Минджун смотрел на эту лапшу, как отчаянно влюблённый человек. Внешне, блюдо было ничем не примечательным. Лапша вся пестрящая зелёными оттенками. Цвет зелени был не только от бок-чой. Скорей всего, это был базилик, смешанный с оливковым маслом, который и давал маслу столь явный зелёный оттенок.

Поначалу, он был слегка озадачен, так как не мог увидеть кальмаров, но немного приглядевшись, он заметил их тонко нарезанными, словно лингуйне, спрятанными в лапше. И всё же, почему именно это блюдо получило десять баллов он так и не смог понять.

В тот момент, когда он начал плавно вытягивать лапшу, у него возникла мысль. Мысль, что эта лапша столь же упруга, как и лапша удон, и извивается как накчи. Это впервые, когда он ощущает подобную эластичность, поедая пасту.(пп: Накчи – хлысторукий осьминог, имеет слегка зернистую с оливково-серой с многочисленными светлыми точками окраской.)

Прожевывая лапшу, кальмаров и бок-чой, он чувствовал необычайный прилив эмоций. Он знал, что почувствует неповторимый аромат кальмаров и бок-чой, но почему же он почувствовал сладкий ячменный аромат от лапши?

При всём при этом, аромат ячменя никак не смешался с ароматами других ингредиентов. А масло оказалось весьма пикантным, из-за того, что содержало в себе семена перца чили, а не только базилик. Своими губами он почувствовал всю органичность лапши, что его весьма поразило.

В этот момент он услышал странный вздох. Сначала Чжо Минджуну показалось, что кто-то не смог сдержать своего изумления, но всё было не совсем так. Рядом с ним сидела Кая, прожевывающая лапшу, её лицо покраснело, а глаза были закрыты.

'...Кажется мне, что это первое блюдо на десять баллов для Каи.'

Чжо Минджун прослезился. Он не понимал, почему он чувствует себя так сдавленно, в то время как Кая пробует своё первое блюдо на десять баллов. Он решил спросить. Его голос слегка дрожал.

– Вкусно?

Кая кивнула, так и не раскрыв глаз, в которых виднелись слёзы. Это был такой аромат, что

казалось, открой рот, и из него выльется крик. Чжо Минджун отлично понимал её. Так как она гораздо чувствительней его, она чувствует куда больше.

Чжо Минджун достал платок и вытер слезы с лица Каи.

- Макияж потечёт.

[Ненормальный.]

[Да они же странней, чем эти голливудские чудики.]

[А корейские мужчины все такие?]

[Я корейский мужчина, но я вовсе не такой.]

Андерсон попробовал лапшу, а после подавленно посмотрел на Алана. А Алан, в свою очередь, довольно смотрел на Каю и Чжо Минджуна. После повернул голову к Андерсону. Тот неловко сказал.

- Можно мне дижестив? Кажется у меня несварение желудка.

\_\_\_\_\_ (пп: Дижестив (от лат. digestivus, фр. digestif, т.е. средство, способствующее пищеварению) – это общее название напитков, подаваемых в конце еды. Считается, что дижестив помогает перевариванию пищи. В Средние века во Франции в конце трапезы пили напиток на основе вина, сахара и пряностей. Дижестив можно сравнить с аперитивом, подаваемым перед едой, но дижестив обычно более крепкий. Существует негласное правило – подавать светлые напитки в качестве аперитива, а тёмные – как дижестив.)

Перевод сделан на рулейте

<http://tl.rulate.ru/book/150/52119>