

После, интервью подошло к концу. Чжо Минджун отправился в зал ожидания. Обычно, он чувствовал, что интервью было бессмысленным, но в особенности сегодня, он чувствовал, что это было действительно так. На самом деле, это было потому, что другая его часть размышляла совершенно о других вещах.

Как только он открыл дверь, он поискал Каю. Однако, её нигде не было. То, что он увидел, это мрачное лицо Андерсона. Чжо Минджун усмехнулся и сказал.

"Привет, мистер А."

"...Гад бессовестный."

"Я извиняюсь за прошлый раз. Это было не специально. Нет, хотел бы я сбросить это на тебя, после того как поблагодарил?"

"В итоге, ты сделал."

"Это правда, но..."

У него было мрачное лицо, но, смотря на него, беседующего с Чжо Минджуном, участники не могли не удивиться. Потому что он не такой человек, который ладит с другими участниками. Он рассматривался в качестве мужской версии Каи Лотос. Но для них, такой легкомысленный разговор, мог быть только неожиданностью.

И для Хлои с Марко было так же. Хлоя положила свой подбородок на плечо Чжо Минджуна и улыбнулась. Её черные волосы, с примесью оранжевого, щекотали его шею, как лисий хвост. Хлоя открыла рот.

"Что такое? Когда вы успели так сблизиться?"

"Нет, это отвратительное недоразумение. Потому что мы не близки."

Проворчал Андерсон и сел на диван, который стоял в углу. Чжо Минджун щелкнул по подбородку Хлои, который был на его плече. Хлоя подняла подбородок и сказала.

"Ты сделал хорошее интервью?"

"Надо было что-то сделать хорошо? Ты должна была спросить, о чем тебя спрашивали."

"Это потому, что я не смогла сделать то, что создало бы скандал."

Чжо Минджун надул щеки, ничего не сказав он проглотил воздух. Не было ничего, что он мог бы ответить. Хлоя была права. Он считал, что он хорошо говорил, но он был таким человеком, который не мог отличить, что говорить правильно, а что нет.

'Это из-за привычки, когда я учил моих студентов?'

Он почувствовал горечь. Чжо Минджун сел на диван и посмотрел на Хлою. А позже спросил.

"А Кая?"

"Я думала, почему ты не спрашиваешь. Она вышла раньше. Она чувствовала себя неудобно. Я думаю, что она собиралась подышать свежим воздухом."

"Действительно?"

"Какие-то проблемы?"

"Нет. Это не проблема. Просто так."

Сказал Чжо Минджун. Марко, сидящий рядом с ним открыл рот.

"Нужно ли о ней беспокоиться? Она сильная девушка."

"Да. Она действительно сильная девушка. Но она ещё ребёнок."

Сказал Чжо Минджун и вздохнул. Даже так, он ещё оставался учителем. Прямо так, как он вел себя с Джесси, он не мог ничего поделать, и печально смотрел на Каю. Потому что не случилось такого, что он хотел преподавать только из-за работы.

Он был обычным человеком. Вмешаться? Можно выразиться и так, но он был тем, кто не хотел видеть страдания незрелых детей.

Но только поэтому, это было бы смешно, если бы он пошел и успокоил или дал ей совет. В случае с Джесси, ситуация оказалась такова, что он мог что-то сказать, но с Каей ситуация была иной. Обстановка, и её характер. Чжо Минджун открыл рот.

"Сколько осталось до начала задания?"

"Здесь осталось минимум 3 человека, которые пойдут на интервью. Так что, думаю, минут 15. Ты собрался её искать?"

На вопрос Марко, Чжо Минджун покачал головой. Это не то, во что он должен вмешиваться. Между ними была минута тишины. Та, кто нарушил это молчание - Хлоя, с её вопросом.

"Как вы думаете, что будет на следующем задании?"

-

"Темой следующего задания будет 'вегетарианство'."

Эмили энергичным голосом озвучила тему. Чжо Минджун просто смотрел на неё. Эмили весело улыбнулась и встретила глазами с каждым из участников. А потом продолжила говорить.

"Когда вы работаете в ресторане, вегетарианство всегда становится уроком для нас. И среди вегетарианцев, существуют различные типы. Конечно же, они не едят мясо и рыбу, и даже яйца с молоком, а едят только овощи. Есть веганы. Веганы, которые едят только молочную лактозу. Их и не сосчитать. Что вы должны сделать, так это рассмотреть нас, судей, как поедателей лактозы. Проще говоря, вам нельзя пользоваться никакими видами мяса, без учета яиц и молочных продуктов. А также вам запрещается использовать рыбу и птицу."

Это были несколько придирчивые условия. Но ведь он может использовать яйца и молочные продукты, так что это будет немного легче, но запрет использовать мясо это колоссальное условие. Это будет особенно сложная миссия для западников, которые питаются в основном мясом.

Но так было не для Чжо Минджуна. Потому что он был корейцем. Корея является одной из

стран, которые поддерживают веганов. Было множество, относящихся к вегетарианству, рецептов в его голове. Но проблема была в другом.

'7 баллов. Должен ли я его вспомнить?'

По идее, ему нужна кулинарная оценка, которая будет меняться со временем. Конечно же, если кулинарная оценка будет высокой, то его блюдо также будет хорошим. Но он должен знать, что из-за низкого балла не упадёт качество.

Конечно же, судьи обычно предпочтут блюдо с высоким баллом, поэтому, чем выше оценка, тем более лучше. Но проблема была в том, что было два рецепта о которых он думал. Один был на 7 баллов, а другой на 6. Его голова говорила ему взять блюдо на 7 баллов, а сердце выбирало на 6 баллов.

Рецепт на 7 баллов был прост. Ты обрабатываешь паром брокколи, цветную капусту. Смесь паприки с маслом наносите на цветную капусту и обжариваете. Посыпаете панировкой, травами и т.д. На этом всё, конец. На первый взгляд это простой рецепт, но процесс обжарки требует преданность делу и навыки.

А рецепт на 6 баллов был довольно-таки привычным. Это был скопированный рецепт блюда, которое обычно едят в корейских храмах. Это был капустный рулет, содержащий нарезанные яйца, тофу, грибы и травы. Помимо этого, он хотел положить сырое яйцо в пибимпап, и хотел продемонстрировать гамчжачжу с луком и миёккук с семенами периллы на одном столе.

(П.П. Пибимпап, пибимпаб, пибимппап, бибимбаб, бибимбап или пибимбап (кор. 피빔밥) — одно из популярнейших блюд традиционной корейской кухни. Пибимпап обычно сервируется в фарфоровой, медной, каменной, редко пластиковой или керамической глубокой посуде (кор. 뚜껑, «тольсот» — каменный горшочек). Блюдо состоит из отварного белого риса, покрытого овощным салатом «намуль» (кор. 나물), пасты из острого перца кочхуджан (кор. 고추장), сырого яйца или яичницы и тонко нарезанных кусочков мяса (обычно говядины).

Гамчжачжон -картофельные оладушки.

Миёккук - суп из морской капусты.

На иллюстрации пибимпап)

Это было не потому, что он хотел представить корейскую кухню. Хотя и было 6 баллов, потому что это обычное блюдо для Кореи. Но для судей это будет ново. Расчет был на это.

(П.П. Гамчжачжу)

Прежде чем он успел сформировать у себя в голове мысли, Алан открыл рот.

(П.П. Миёккук)

"Это задание будет индивидуальным. Вы должны взять ответственность за своё блюдо на себя и сделать его."

Никто не ответил. Потому что они погрузились в мысли о том, какой рецепт они будут использовать. Джозеф сказал спокойным голосом.

"Мы дадим вам 5 минут, чтобы придумать рецепт. За это время придумайте веганский рецепт."

Помимо этого, времени на готовку будет 60 минут."

Чжо Минджун погрузился в свои мысли. Если он учтёт вкус и питательность, он считал, что было бы лучше представить разные блюда на столе. Если что-то его и беспокоит, то это была оценка в 6 баллов. Но он не может всё время зависеть от системы. Чжо Минджун не геймер, который играет в игрушку про кулинарию, а повар. И его подсознание повара подсказывает ему взять рецепт на 6 баллов.

Чжо Минджун проверил своё окружение. В общей сложности было 21 человек, включая его. И все они были серьёзными и страстными участниками, в этой программе. Из-за этой причины, у него болела гордость. Даже если это была сила полученная им, он не любил себя за то, что смотрел на цифры перед людьми.

"Отлично. Давай сделаем это, в этот раз это мой путь. Я тоже повар."

Система не была лояльным объектом. Это инструмент, и он должен был им воспользоваться. В тот момент, он находился под влиянием оценки, тогда как в этот момент, это будет готовка Чжо Минджуна, но система делала это за него.

В этот момент. Прозвучала сирена. Это была сирена, сигнализирующая о начале готовке. Джозеф открыл рот и выкрикнул.

"60 минут! Начали!"

Чжо Минджун не теряя ни минуты отправился в кладовку. Ингредиенты, которые он должен был взять были просты. Водоросли, семена периллы, рис, яйца, различные овощи и фрукты.

Первое, что он должен был сделать, рис. Чжо Минджун промыл рис и вылил воду, а затем вновь наполнил кастрюлю водой и удерживал её. У них не было рисоварки, так что ему пришлось использовать скороварку. В первую очередь, рисоварки использовались только в Корее или Японии. Это был довольно-таки неизвестный прибор за рубежом. Даже если у Великого Шеф-Повара и было множество продуктов и оборудования, рисоварка была исключением.

После того, как сварился рис, дальше был миёккук с семенами периллы. Первым, чем он займётся, очевидно, морская капуста. Чжо Минджун аккуратно промыл её холодной водой, а затем выжал. После этого семена периллы. Чжо Минджун растёр семена периллы в рисовый отвар.

Следующий шаг был прост. Чжо Минджун обжарил морскую капусту на масле периллы, а после добавил присыпку из семян периллы, рис, воду и нарезанный кубиками чеснок в кастрюлю, закрыв крышку. То, почему он не воспользовался рисом быстрого приготовления и приготовил рис таким образом, было по этой причине. Потому что он не мог использовать бульон из анчоусов в веганском блюде. Рисового отвара будет недостаточно, но он сыграет роль бульона.

(П.П. Масло периллы – единственное растительное масло, в составе которого вдвое больше омега-3 кислот, чем в рыбьем жире.)

Приправ, после того, как будет почти готово, будет достаточно. Чжо Минджун закрыл крышку и подготовился к следующему шагу. Гамчжачжоу, капустные рулеты. Для начала, он обработает капустные рулеты. Гамчжачжон лучше делать последним из-за его хруста.

Для начала, Чжо Минджун опустил капусту в воду, смешанную с уксусом и солью. После этого он длинно нарезал овощи, а после извлечения из воды тофу, он раздавил его. Так в тофу не останется воды. Потому что, когда вы его едите, вода в нём может намочить ингредиенты в вашем желудке.

В этот момент Джозеф подошел к Чжо Минджуну и просто наблюдал за работой. Чжо Минджун также не был против Джозефа и разорвал капусту. В конце концов, Эмили, которая смотрела на них, обеспокоенно спросила.

"Джозеф. Почему ты просто смотришь?"

"Потому что мне любопытно. Я думаю, что Чжо Минджун пытается сделать не одно блюдо, а азиатский обеденный стол."

"Хмм... Хватит ли у тебя времени?"

Спросила Эмили, но Чжо Минджун не ответил. Эмили неловко рассмеялась. Чжо Минджун был полностью сосредоточен на столе. Для начала, он не мог даже услышать чьи-либо голоса. Вместо того, чтобы сказать, что он обеспокоен, он был сосредоточен.

Сложность создания обеденного стола была в том, что приходилось готовить различные блюда одновременно. Даже если ты сосредоточен на одном, ты должен следить за состоянием других блюд. Не зря домохозяйки выкрикивают 'Ах!' в середине готовки, чтобы привлечь внимание на стряпню, которая сгорала на сковороде. Конечно же, причина этого в Корее была из-за телевизоров, а не из-за плохих поваров.

Уже прошло 30 минут. Чжо Минджун вынул капусту из пароварки и положил тофу, грибы, нарезанные яйца и т.д. внутрь. А после, положил кориандр, базилик и другие ингредиенты в неё, чтобы вкус стал, несомненно, ещё приятнее.

Но у него был не совсем хороший аромат. Потому, что из приправ он положил только соль, и здесь не было мяса. Но эта еда, конечно же, заставит вас почувствовать себя прекрасно. Капустный сок потек в рот, и аромат трав и кориандра бродил по рту, как аромат лайма в мохито.

Кулинарная оценка 6. Но это было очевидно. Потому что в этом виде готовки не было никаких особенных специальных методов приготовления.

Он думал, об обжарке капустных рулетов в масле периллы с соевым соусом, но если он сделает это, яркий аромат исчезнет в одно мгновение. Чжо Минджун просто нарезал рулет и подал на тарелке.

Когда он проверил миёккук, ощутил глубокий аромат водорослей и чеснока. Ощущение семян периллы, бродивших по кончику его языка, были прекрасными, и вкус тоже был хорош. Чжо Минджун сбобрив его соевым соусом и солью. И вновь закрыл крышку. Ему придётся варить миёккук до того, пока не настанет демонстрация судьям. Потому что, чем мягче морская капуста, тем лучше.

Он также проверил рис, и тот уже был готов. Это был отлично приготовленный рис. Вид риса калроуз. По сравнению с белым рисом, который едят в Корее, вкуса немного не хватало, но это может быть исправлено кунжутным маслом.

Чжо Минджун нарезал зелень, салат, тыкву, морковь и т.д. В США, нет, в Америке, не едят

такие травы, как в Корее. В Корее, в основном едят зелень. Из-за этого, Чжо Минджун считал, что пибимпап, который он делал прямо сейчас с овощами использованными им, будет чувствоваться свежее.

<http://tl.rulate.ru/book/150/9125>