

Марк Качим

Звёздная

КУХНЯ

Марк Качим

Звездная кухня

<https://litres.ru/74203379>

Аннотация

Кулинарные шоу... Какая только магия не творится перед камерами, и как сильно хочется порой заглянуть в закулисы.

На “Звездной кухне” все как и должно быть в хорошем телевизионном шоу - отборочные состязания, испытания, двенадцать участников и два великолепных Шефа. Кто победит на этом состязании, а кто приобретет нечто куда более важное - опыт, друзей, полезные навыки и знакомства?

Содержание

1. Эпизод 1. Серия 1	4
2. Эпизод 1. Серия 2	18
3. Эпизод 1. Серия 3	24
4. Эпизод 1. Серия 4	38
5. Эпизод 1. Серия 5	46
6. Эпизод 1. Серия 6	56
7. Эпизод 2. Серия 1	66
8. Эпизод 2. Серия 2	76
9. Эпизод 2. Серия 3	84
10. Эпизод 2. Серия 4	96
Конец ознакомительного фрагмента.	103

1. Эпизод 1. Серия 1

В гримерке было слишком жарко. Кристофер скосил глаза на пульт от кондиционера, пытаясь привлечь внимание гримерши, но та была слишком поглощена работой. К счастью, тут кто-то открыл дверь, и раздался веселый голос:

— Ух, ну и жарщица! Крис, ты тут как, еще не получил пашот* между ног?

Кристофер мужественно сдержался, чтобы не хмыкнуть — гримировала его сегодня Бритта, а она могла бы дать фору многим шеф-поварам по части строгости и командирского голоса.

— Ваш сарказм неуместен, мистер Стивенс, — ответила Бритта, не отрываясь от своего занятия. — Температура оптимальна для консистенции грима и особенностей кожи мистера Файбера, — она строго глянула на Дома: — А вот ваш грим потечет через пару минут после начала съемки. Мадлен ужасающе небрежна.

— Ого, кажется, я попал не на “Звездную кухню”, а на “Звездную гримерку”, — усмехнулся Дом.

Доминик Стивенс был невероятно веселым и солнечным человеком. Его голубые глаза всегда сияли, а с симпатичного приятного лица почти никогда не сходила улыбка. Он даже готовил всегда, сияя, как влюбленный лабрадор. Но в то же время Доминик Стивенс был прекрасным шеф-поваром, и,

когда улыбка все-таки слетала, плохо было всем. Впрочем, говорить жесткие, но справедливые упреки и выносить суровые вердикты она ему не мешала.

Стивенс был из тех, кто прошел путь от мойщика посуды в ресторане быстрого обслуживания до должности шеф-повара в заведении с мишленовской звездой. Он учился во Франции, работал в Испании, Марокко и в Пекине осваивал премудрости азиатской кухни. Его не обошло стороной повальное увлечение молекулярной кухней, Доминик был гениальным кондитером.

Но мясо, по его скромному мнению, Кристофер готовил лучше. Доминик слишком налегал на соусы, а сам Крис больше уважал чистый вкус.

— Увидите сами, — спокойный голос Бритты отвлек Кристофера от мысленного сравнения его стиля работы и привычек Дома. — Все, мистер Файбер, мы закончили, — заявила она и потянулась за пультом, врубая кондиционер на режим “Арктический холод”.

— “Увидите сами”, — передразнил Дом, когда примерша вышла. — Нет бы взять и поправить, если уже видишь, что будет жопа!

— И упустить шанс позлорадствовать, когда Мадлен будет спешно спасать твое лицо от сползания на твой же китель? — Кристофер громко фыркнул. — Мстительнее примеров могут быть только повара, поверь мне на слово.

— Поверю, — Дом поморщился, отчего грим немедленно

пошел трещинками. — Это ты у нас великая телезвезда. А я скромный труженик ножа и поварешки.

— То-то у нас уже пятый сезон пошел, — хмыкнул Крис и пошел звать Мадлен.

В том, что касалось камер и телевизора, он и правда был опытнее и точно знал: лучше заставить сделать все хорошо сейчас, пока шоу еще не началось, чем устраивать долгие технические перерывы, когда начнется съемка.

Она уже заканчивала колдовать над Домом, когда в гримерку заглянул Йос — их бессменный режиссер.

— Ну что, мы готовы наводить ужас на очередную толпу неофитов? — спросил он. — Мадлен, ты, как всегда, безупречна, — поспешил сделать комплимент гримерше, через зеркало встретившись с ней взглядом.

Ответом ему была мимолетная улыбка, но ее хватило, чтобы Йос буквально расцвел.

— Конечно, готовы, — Кристофер скрестил руки на груди в своей фирменной манере. Вернее, ставшей фирменной за четыре сезона. — Как они? Директор по касту нашла нам что-нибудь вкусненькое?

— Вам понравится, — пообещал Йос, довольно причмокнув. — Мне нравится!

— Я не знаю, кто из них кто, но несколько типчиков видел ну очень колоритных, — поделился Доминик. — А один так прямо красавелло. По-моему, я его даже где-то видел.

— Красавец или Чудовище — главное, чтобы готовили

прилично и перед камерой в ступор не впадали, — Кристофер не спешил сходу радоваться. — У того австралийца были все шансы стать победителем, если бы он смог хоть на минуту абстрагироваться от оператора.

— Да уж, готовил он как боженька, — Доминик мечтательно прикрыл глаза. — Но я все равно болею за Красавелло.

— Не забудь только показать мне, кто это такой, — хмыкнул Крис. — А то сейчас начнется: один красавелло, второй офигелло...

Доминик раскатисто рассмеялся, запрокинув голову, и от души хлопнул его по спине.

— Не ревнуй, ты все равно самый главный красавелло в этом шоу, — заверил он и потянул Кристофера в съемочный павильон.

Там уже завершались последние приготовления к началу съемок. Помощники режиссера надрывали голосовые связки, пытаясь донести свою информацию до толпы претендентов, осветители проверяли софиты, операторы калибровали камеры.

— Нагоним страху? — спросил Крис у Дома, кивнув в сторону огромной части павильона, где на расставленных рядами стульях сидели прошедшие предварительный кастинг кандидаты в участники. — Пройдемся у них перед носом? Заодно и я гляну, так ли хорош красавелло.

— Где я, и где страх... — вздохнул Доминик и не без тру-

да сделал серьезное лицо. — На счет три?

— Ага, — Крис кивнул. — Раз. Два...

— Три! — подхватил Доминик, и они одновременно шагнули под свет софитов.

Претенденты, до этого шумевшие, как первоклашки на перемене, разом затихли и все как один уставились на них.

— Чувствую себя Каа, — вполголоса признался Кристофер, держа “строгое лицо”. Ему, в отличие от Доминика, почти не приходилось прилагать для этого усилий. — Бандерлоги, вы слышите меня?.. — добавил вкрадчиво.

— Да, Шеф! — грянуло со всех сторон, но пока еще неслаженно, вразнобой и как-то неуверенно. Крис мысленно улыбнулся. Как раз этому все научатся очень быстро.

— Представяться нужно? — в противовес ему Доминик говорил по обыкновению громко и звонко.

— Нет, Шеф! — второй ответ прозвучал куда слаженней. Доминик уже набрал воздуха, чтобы сказать что-то еще, как вдруг с краю поднялась рука.

— Просьтите, — Крис удивленно нахмурился, услышав странный акцент у совершенно европейского на вид мужчины. — Я не зынаю вас. Просу... — тут он оглянулся и не без труда поправился: — Прошу извинить мою дерзость и все-таки представиться.

Явный азиатский акцент почти исчез, но было видно, что родной английский дается мужчине нелегко.

— Красавелло или Офигелло? — склонившись к уху До-

ма, поинтересовался Крис. — Хотя скорее это Охренелло — потому что как вообще он сюда попал? — а в полный голос сказал: — Кристофер Файбер, владелец сети ресторанов “Дольче Вита”, бренд-шеф ресторанов “Монмартр”, “Шекспир” и “Сотня”.

— Ты забыл добавить: бессменный ведущий телепроектов “Кухня навылет”, “Супершеф”, “Что вы мне подали?!” и член жюри конкурса “Лучший повар”, — добавил Доминик, и Крис благодарно ему кивнул. — Мои регалии поскромнее. Я всего лишь обладатель двух звезд Мишлен в моем ресторане “Стивенсон”, победитель нескольких международных конкурсов поварского искусства и, соответственно, ведущий данного проекта вот уже пятый юбилейный сезон, Доминик Стивенс.

— А еще автор книг “Молекулярная кухня — это просто”, “Блюда мира” и “Экономно — не значит невкусно”, — вставил свои пять центов Крис. — А вместе мы — ваши будущие ночные кошмары, — добавил максимально строго.

Участники молчали, переглядываясь между собой да поглядывая на “незнайку”, но тот совершенно невозмутимо и с достоинством шагнул вперед и поклонился, приложив руку к груди.

— Рад зьнакомству, — сказал он, все-таки сбиваясь еще немного на акцент. — Люуис Данкан.

— Как-как? — переспросил Доминик. — Люис? Или Луис?

— Луис, — повторил мужчина, старательно выговорив собственное имя. — Но я много лет прожил в Китае и привык, что меня называют Лю.

— Ну что же, добро пожаловать в Америку, Лю, — поприетствовал его Кристофер, уже понимая, почему тот оказался не в курсе, кто они с Домом, и зачем этот Луис принялся представляться в ответ: особенности азиатского менталитета. — Нам с Домом запастись жирными сливками, чтобы унять пожар во рту?

— Нет, — Луис — или все же Лю? — улыбнулся и покачал головой. Лицо у него было типичнейшего англичанина, а улыбка — голливудской звезды. — Я умею адаптировать еду под ваши вкусы.

— Ну что же, попробуем, — кивнул Крис.

— Внимание всем участникам, съемка начинается через пять минут, — послышался усиленный мегафоном голос Йо-са. — Крис, Дом, прошу занять точку.

Свет софитов ударил по глазам, но Дом уже почти привык к этому и не опустил голову.

На самом деле, приноровиться к бьющему в глаза свету было куда проще, чем к постоянной жаре в кухне. В первые месяцы его работы в горячем цеху Дом несколько раз падал в обморок, потому что забывал о необходимости пить воду.

Зато теперь ни он, ни Крис не нуждались в специальных вкладышах в кители, в отличие от других участников съе-

мок. Капли трудового пота на лбу смотрятся в кадре красиво, а вот влажные круги в подмышках — нет.

Наложенный Бриттой грим, до этого ощущавшийся холодной липкой пленкой, от тепла осветительных приборов стал пластичнее и смахивал теперь на размятую в руках мастику, но, к счастью, не норовил осыпаться или потечь. Наверное, именно грим был самым большим неудобством, с каким пришлось смириться на съемках: за столько лет на кухне Дом привык держать кожу в чистоте. Это было не только уважением по отношению к тем, с кем работаешь, но и мерой предосторожности: за двенадцать часов смены в жаре и влажности кухни малейшая царапина, попади в нее грязь, могла стать причиной серьезного воспаления.

К сожалению, его тонкая, местами буквально фарфоровая кожа была склонна к покраснениям в самые неподходящие моменты. Неважно, волновался он, смущался, радовался — любая эмоция подкрашивала щеки живым ярким румянцем. В обычной жизни это совершенно не мешало, а вот перед камерами приходилось изгаляться. Вот и сейчас Дом чувствовал, как подпекает щеки — гость из далекого Китая оказался просто чудо как хорош. Настолько, что даже у Криса не возникло желание его одернуть, поставить на место и объяснить, что его имя пока никому, в общем-то, не интересно, и право его назвать еще следовало заслужить.

“Симпачелло”, — окрестил его Дом мысленно и против воли улыбнулся. Прятать свои эмоции за плотный непроби-

ваемый щит на длительное время он так и не научился.

Но, в конце концов, от него этого и не требовали. В их с Крисом паре именно Дом был тем самым “хорошим полицейским”, так что сейчас улыбка была как нельзя кстати.

Раздавшиеся первые аккорды заставки Звездной кухни отвлекли Дома от мыслей о собственной коже. Он собрался и мысленно повторил свой текст. За четыре сезона он изменился совсем немного, но проговаривать его в пятый раз было так же волнительно, как и в первый.

— Готовы приготовить свое лучшее блюдо? — закончил он свою подводку и посмотрел на Криса, передавая тому слово.

Крис обвел участников своим фирменным мрачным взглядом исподлобья и сжал кулаки. В такие моменты Доминик мысленно ему аплодировал — Кристофер Файбер был человеком добрейшей души и открытого сердца, но напускать на себя вид “терминатора” умел безупречно. И тем забавнее было, что, огласив задание и отправив участников бегом на рабочие места, он наклонился к нему и прошептал:

— Этот Лю — твой красавелло?

— Неа, — хмыкнул Дом и, подмигнув ему, неторопливо пошел по рядам кухонных столов, за которыми уже усердно стучали ножами звездные и не очень повара.

Крис принялся расхаживать между другими участниками, но Дом знал: он сейчас неотрывно следит именно за ним, надеясь вычислить “Красавелло”. При этом Крис успевал за-

глядывать в сотейники и сковородки, давать короткие советы, хвалить или осторожно намекать, что идея не фонтан.

Дом делал то же самое, не забывая время от времени бросать в сторону Криса особенно красноречивые взгляды. Предполагалось, что это визуализация начала противостояния шефов: они приглядываются к кандидатам, прикидывают, кого хотели бы видеть в своей команде, и бдят, а не положил ли соперник глаз на их “бриллиант”. Для Криса и Дома это была повторяющаяся уже пятый сезон игра “Угадай Красавелло”. Пока счет был два-два, и Дому очень хотелось вырваться вперед.

Хотя сегодня это вряд ли было возможно — уж больно один из участников выделялся. Дому оставалось лишь удивляться, почему Крис до сих пор его не вычислил ни по росту, ни по широким туго обтянутым дорогим профессиональным кителем плечам, ни по красивому — не симпатичному, а именно по-настоящему красивому — запоминающемуся лицу. Очень стараясь никак не выдать своих эмоций, Дом подошел к Красавелло, заглянул к нему в сковородку, постоял немного... и был вынужден пройти мимо: тот абсолютно и бесповоротно его проигнорировал.

Впрочем, в подсказках Красавелло не нуждался. Более того, отведенного на приготовление блюда часа ему было очень много: минуло едва ли двадцать минут, а у него на доске уже лежали горки виртуозно нарезанных овощей и морепродуктов.

У стоящего рядом с ним Лю дела обстояли похуже: парень отчаянно воевал с ножом. Дом присмотрелся к его рукам, пытаясь понять, что не так, потом сообразил: Лю не резал, плавно ведя лезвием по продукту, а рубил. Его рука двигалась не по воображаемому полукругу, а поднималась четко вверх и вертикально опускалась вниз. Даже у тяжелого шеф-ножа не было достаточной массы для такого способа, и парню приходилось буквально обрушивать его на несчастный кусок свинины.

— Внимание, повара! — сказал Дом громко. Вот с чем-чем, а с тем, чтобы проорать свою мысль на весь павильон, у него никогда не возникало проблем. — Если вы привезли с собой свои ножи, можете взять их! — объявил он.

Лю вскинул голову, глянул ему в глаза и улыбнулся так широко, что внутри даже слегка екнуло. И, конечно же, ответную улыбку Дом не сдержал, правда, этого Лю уже не видел, убежав за своими тесаками.

Как ни странно — вернее, вот это вообще не было странно, — помимо Лю за инструментом двинулся только Красавелло. Дом, уже собравшийся идти дальше, задержался — его разбирало любопытство. Это же как в детстве выйти на улицу с новым диском в плеере — тут же все сбегутся, чтобы послушать.

Даже Крис подтянулся, чтобы полюбопытствовать, и да, поглазеть было на что: шеф-нож у Красавелло был из дамасской стали, сделанный явно на заказ.

А вот топорик Лю оказался самым прозаичным и к тому же далеко не новым. Металл в верхней части потемнел, край стал неровным. Деревянная ручка, уже не раз отремонтированная, была отполирована до блеска бесчисленными прикосновениями к ней, скреплявшие ее винты стали черными.

Но рабочая кромка была бритвенно-острой. Несколько десятков взмахов топорика — и новый кусок свинины, взятый Лю вместо измочаленного неподходящим инструментом, превратился в идеальный фарш.

— Может, и не Красавелло, но красавчик точно, — прокомментировал Крис, специально для этого подойдя к Доминику.

— Ага, — согласно кивнул Дом. — Если пройдет отбор, надо будет на кухне организовать два таких инструмента.

— Думаю, у него с собой есть и второй, — тихонько сказал Крис и наконец заметил Красавелло. — Ух ты, неплохо, — прокомментировал и атомным линкором двинулся к нему.

В отличие от Дома, он не стал просто стоять.

— Морепродукты? — спросил, указывая на доску с заготовками. — Нас ждет средиземноморский салат?

— Нет, — буркнул Красавелло в ответ и не добавил больше ничего.

Крис нахмурился и обернулся на камеры. Сам бы он, может быть, и не стал бы поправлять человека, который явно не привык обращаться к кому-то “шеф”, но формат шоу обязывал учитывать его специфику.

— Нет, Шеф, — с нажимом произнес Крис.

Красавелло хмуро глянул на него и буквально процедил:

— Нет, Шеф, это не средиземноморский салат.

— Оставь это сюрпризом на дегустацию, — предложил Дом. Красавелло оказался зубастым, но работать с такими всегда было интересно. Да и для шоу такой участник будет хорош. Если, конечно, умеет не только быстро шинковать и огрызаться.

— Фарш? — тем временем Крис переключился на Лю. — Неужели нас угостят настоящими вонтонами?

— Нет, Шеф, — отозвался тот, не отвлекаясь от работы. — Это будут ##.

— Что? — переспросил Крис, честно потратив пару секунд на попытку расшифровать слово самостоятельно.

— Ба-о-цзы**, — повторил Лю. — Булочки Бао.

— За час? — уточнил Дом, исподволь начиная волноваться за Лю. — Дрожжи успеют сработать?

И только теперь обратил внимание на накрытую полотенцем миску, стоящую в другой, очевидно, наполненной теплой водой.

Крис тоже ее заметил и тут же сунул свой нос под полотенце.

— Неплохо, — прокомментировал он и накрыл миску, дав оператору только секунду, чтобы снять тесто. — А соус?

— Я не смогу объяснить на английском, — Лю виновато улыбнулся. — Я многое привез с собой, — он указал на це-

люю выставку всяких трав и специй.

— Если честно, Кристофер, я вижу некоторые из них в первый раз, — признался Доминик, подходя ближе.

— Наверное, это какие-то местные редкости, которые не доходят до Пекина, — Крис бесстрашно трогал, нюхал и пробовал на язык какие-то корочки, веточки и почки. — Могу сказать одно: мне уже не терпится попробовать, какое именно сочетание ты в итоге составишь.

“Крис, Дом, вы слишком долго стоите у одного участника, — сказал Йос в “ухо”. — Мне тоже он нравится, но в следующем ряду дамочка, кажется, собирается сварить рыбу с жабрами.”

Крис быстро глянул на Доминика и кивнул, показывая, что сам займется проблемой. Дом улыбнулся и пошел дальше.

**пашот — яйцо, сваренное без скорлупы в горячей воде. Его белок получается довольно твёрдым, в то время как желток — мягким и кремообразным.*

***баоцзы — популярное китайское блюдо, представляющее собой небольшой пирожок, приготовляемый на пару. Бывают с мясом, овощами или сладкие.*

2. Эпизод 1. Серия 2

— For fanden*! — выругался Нилс себе под нос и уже в который раз потянулся за салфетками. На чертовой кухне было адски жарко, и он чувствовал себя поросенком, медленно поджаривающимся на гриле.

**черт возьми*

Что в Америке жарко, он предполагал. Тем более — в штате, где царит вечное лето. Но все-таки надеялся, что огромные кондиционеры будут делать свою работу хоть немного лучше.

Но, видимо, они не были приспособлены для того, чтобы справляться с жаром от ста плит, включенных разом.

Эта самая плита была еще одним поводом для раздражения: у себя на кухне Нилс уже давно заменил электроконфорки на индукционные. Никаких бесцельных потерь энергии, и вода в кастрюлях закипала мгновенно. Здесь же приходилось ждать, пока разогреется сама конфорка, потом — пока раскалится посуда.

Хотя, если бы Нилс сам организовывал этот павильон, он бы тоже выбрал электроплиты: с индукцией надо уметь работать, а тут половина даже пальцы при нарезке ставит неверно. И немало тех, кто готовит с распущенными волосами и

не сняв с рук украшений.

Понадеявшись, что у Файбера и Стивенса крепкие желудки, Нилс снова вытер вспотевший лоб и принялся за обжарку овощей на гарнир.

Блюдо было сложное, но Нилс отлично знал, как его готовить. Если бы не жара, он бы сделал все, помыл бы за собой посуду и успел бы еще неспешно выпить чашечку кофе. Но жарило не только от его конфорки — сосед справа развел настоящую баню со своей бамбуковой пароваркой и огромным толстостенным воком. При этом, купаясь в клубах пара и жаре от раскаленного металла, он умудрялся даже не вспотеть. Выбивающаяся из-под банданы с иероглифами челка оставалась совершенно сухой, в то время как у Нилса текло уже даже по ногам.

Странно, что Шефы не испытывали неудобств. Нилс никак не мог унять внутренний протест от необходимости обращаться так к тем, кому уже давно составлял достойную конкуренцию. Но он принял предложение участвовать в шоу, а значит, принял правила игры. К тому же, это вполне приемлемая цена за обширную рекламную кампанию — ведь стоит его, Нилса, лицу начать мелькать на экранах телевизоров и в Интернете, как народ примется гуглить и фамилию, и сайт ресторана.

Ему бы еще немного наглости — как у все того же соседа... Это ж надо! Сто человек стояло и слушало, как он любезничает с Шефами, признаваясь при этом, что знать не

знает, какие именитые повара перед ним. Зачем, спрашивается, ты вообще тогда сюда пришел?

В попытке сбросить напряжение, Нилс то и дело поглядывал на соседа, пока не понял наконец, что к раздражению примешивается и вполне искренний интерес. “Китаец” колдовал над своей жаровней, как чародейка над котлом, добавляя то один, то другой ингредиент из огромной кучи, и каждый раз до Нилса доносился какой-то новый запах.

Большинство он знал и мысленно уже прикидывал, какой вкус будет у варева этого Лю. Но одну или две травы, пряные и свежие, он никогда не встречал, и их ароматы сбивали привычные сочетания, рождая совершенно новые композиции.

Увлечшись наблюдением за соседом, Нилс едва не упустил собственное блюдо. Добавив бульон за считанные секунды до того, как карамелизовавшийся лук начал бы подгорать, Нилс помешал будущий соус и снова принялся подсматривать, как Лю чистит кусочек имбиря своим огромным тесаком. Чистил он, надо отметить, виртуозно: тончайшие шкурки ложились на доску аккуратной стопочкой, а в руках у него был стремительно оголяющийся корешок, издававший сильный и приятный аромат.

И да. Какие у него были руки...

Наверное, Нилс был немного фетишистом, потому что первое, на что он обращал внимание, были руки. Мужские ли, сильные, уверенные, рельефные, с тяжами жил под грубоватой кожей, или женские, тонкие, нежные, холеные, —

неважно. Он мог оценить любую красоту, и сейчас с уверенностью эксперта заявлял самому себе: у этого выскочки были просто невероятно красивые руки, за которые Нилс даже готов был простить ему неприятное первое впечатление.

Единственное несовершенство, портившее эти безупречные руки — неровный белесый шрам на костяшках правой. Впрочем, портившее — неверное слово. Этот шрам не был уродством, наоборот, он добавлял шарма. Заставлял мозг Нилса усиленно работать, подкидывая версии того, как Лю мог пораниться. Собственный, порой весьма болезненный, опыт подсказывал, что, скорее всего, это был глубокий ожог. Вторая из самых вероятных причин — драка или падение, приведшие к тому, что костяшки оказались стесанными до костей, а присоединившаяся к повреждению инфекция не дала коже затянуться ровно.

Нилс все смотрел и смотрел на этот шрам и на безупречные в остальном руки, пока не понял, что одна из них протягивает ему булочку. Эффект был сравним с тем, что произвел бы киногерой, вдруг спрыгнув с экрана кинотеатра в зал: магия была разрушена, и, что теперь делать, Нилс не знал. Он выпрямился, посмотрел обладателю безупречных рук в глаза, да так и застыл, не понимая, как должен реагировать.

— Ты хочешь? — сказал между тем “китаец”, глядя на него светлыми голубыми глазами, которых сроду не бывало ни у одного азиата. — Так возьми.

Нилс на автомате взял угощение — просто не нашел ни

одного повода, чтобы отказать.

Булочка была обжигающе горячей и неожиданно тяжелой для своих размеров. Кто-то другой непременно обжег бы пальцы, но кожа Нилса загорбела после стольких лет работы на кухне и позволяла теперь и не такие фокусы.

Откровенно говоря, Нилс не жаловал приготовленное на пару тесто — оно казалось ему липким и слишком вязким. Но булочка оказалась по-настоящему пуховой. Тесто легко проминалось до самой начинки. Понимая, что, скорее всего, нарушает какие-то правила, пробуя еду соперника, Нилс все-таки отщипнул кусочек булочки и отправил его в рот.

Теперь “китаец” — Луис, кажется — улыбался. И внимательно следил, как Нилс сначала шокированно распахнул глаза, а затем опустил взгляд на булочку.

— For fanden... — снова выругался Нилс на родном языке, и Луис ответил ему что-то по-китайски. — Нет, ты не понял, — замотал тогда Нилс головой. — Это очень вкусно!

— Для этого мы здесь, разве нет? — Луис невозмутимо пожал плечами, и Нилс решил, что ему все-таки больше идет озвученное прозвище на китайский манер.

— Да, — согласился Нилс. И сделал то, чего никогда еще не делал раньше. — Хочешь попробовать? — показал на заготовку блюда. — Соус еще не дошел, но остальное вполне готово.

Он огляделся и увидел, что оба Шефа-ведущих были где-то далеко. Камеры, правда, стрекотали со всех сторон, но

разве это было запрещено правилами?

Лю молча потянулся к его тарелке, причем не вилкой, а палочками. Их он принес вместе со своим топором и готовил исключительно этими двумя инструментами, напрочь игнорируя ножи, вилки и прочее. Разве что большой черпак помогал справиться с глубоким воком.

— Необычно! — в голубых глазах тоже отразилось удивление. — Не то, что я ожидал! — Лю все-таки взял ложку и без спроса зачерпнул соус. — Совсем по-другому, — поделился он впечатлениями. — Мне нравится.

— Не то, к чему привык, да? — спросил Нилс, и ему стало интересно, каким ветром занесло этого Луиса в Китай. Ведь понятно же, что родился он в Штатах и жил здесь в первые годы своей жизни. Да, в Китае он прожил немало — так, что успел подзабыть родной язык, а китайское произношение стало привычнее, чем английские слова, но все равно Луис оставался американцем.

— Внимание, осталось пять минут, — голос Кристофера прервал изыскания Нилса, возвращая его в реальность съедомок и к необходимости довести соус до вкуса. — Сервируйте ваши блюда.

Но, прежде чем заняться им, он с огромнейшим удовольствием быстро доел булочку.

3. Эпизод 1. Серия 3

В последние минуты, как и обычно, работа закипела. Кто-то наводил последние штрихи на сервировку, кто-то нервно смотрел через дверцу духовки, мысленно умоляя пирог допечься.

Крис занял место у судейского стола, по своему обыкновению скрестив руки на груди.

— Сколько блюд ты по-настоящему хочешь попробовать? — поинтересовался он у Дома, пользуясь тем, что операторы сейчас заняты конкурсантами и их никто не снимает.

— Помимо Красавелло и Симпачелло? — уточнил тот с улыбкой. Крис даже не стал спрашивать, кто второй, и просто кивнул. — Стейк хочу. А ты?

— Какой из? — Крис позволил себе улыбку. — Каждый пятый вот уже час портит нашу отборную говядину.

— Ой, ну не начинай, — отмахнулся Дом. — Ты прекрасно понял. Пробовать тут хочется только у одного.

— Плечи? — Крис усмехнулся.

— Пле-е-чи... — протянул Дом мечтательно и причмокнул.

— Красавелло, если что, мой, — как бы невзначай заметил Крис. — А ты, так и быть, забирай себе плечи со стейком.

— Да хрен тебе вместо морковки! — возмутился Дом слишком громко и, поймав на себе пару удивленных взгля-

дов, немедленно перешел на свистящий шепот: — Я первый его увидел — еще в распределителе! А ты полчаса ходил мимо и только после подсказки наконец разглядел!

— Ну и что, — пожал плечами Крис. — Ты увидел и все, а я первым предложу ему место в команде. Ну при условии, что в рыбе не обнаружится кость, конечно. Кстати, как думаешь, булочки Симпачелло огонь или вялый мякиш?

— Булочки всем булочкам булочки, — уверенно кивнул Доминик. — Такие круглые, что невозможно не ущипнуть разок.

“Кстати, гляньте на экран, — вмешался Йос. — Сейчас выведу кое-что интересное”.

Крис переглянулся с Домом и с интересом просмотрел повтор крайне занимательной сцены с поеданием булочки Лю его суровым соседом.

— Судя по его глазам, там либо слишком много перца, либо начинка на отвал башки, — прокомментировал Доминик, улыбаясь.

— Я бы склонялся бы к первому, судя по тому, как взмок наш Красавелло, но он и до булочки уже был горяч, так что похоже на второе, — Крис тихонько присвистнул. — Ты глянь, он лезет в его кастрюлю! Они едят нашу еду раньше нас!

— Ревнуешь? — поддел его Дом.

— Конечно! — оскорбился Крис.

Доминик рассмеялся, чем снова привлек внимание участ-

ников, и кивнул на часы.

— Внимание, участники, у вас осталось пять минут! — объявил он своим звонким и всегда веселым голосом, а Крис поспешно напустил на себя строгий вид.

Кто-то матюгнулся, кто-то запричитал, и Крис довольно потер руки, спрятав их под столом. Шоу начиналось!

Первые несколько блюд его откровенно разочаровали. Или слишком просто, вроде салата Цезарь, или до омерзения невкусно.

— Я говорю “Нет”! — выдохнул он, выплюнув кусок чего-то кошмарно сгоревшего. — Лучше не пробуй, — предостерег Дома.

— Думаешь, не стоит? — тот взял нож, не без труда разрезал запеканку — по крайней мере, участница презентовала блюдо именно так — и покачал головой. — Нет, — вынес вердикт, разглядывая нечто, сгоревшее с краев и совершенно сырое внутри. — Спасибо, Эйлин.

— Спасибо, Шеф, — дама, назвавшаяся су-шефом крупнейшего ресторана своего города, забрала блюдо и ушла. Прополаскивая рот глотком свежей воды, Крис подумал о том, что ресторан наверняка был обыкновенной закусочной, расположенной на мейн-стрит города с населением в пару тысяч человек.

Следующее блюдо оказалось отвратительным на вид, но вполне сносным на вкус, а потом — ровно наоборот, красивое и совершенно безвкусное.

— Я дам вам шанс, — кивнул Доминик симпатичной рыжеволосой девушке и улыбнулся, когда та вспыхнула.

— Нет, — сухо бросил Крис и этим ограничился.

А вот невысокий парнишка со звериной серьезностью на симпатичном лице и трясущимися от нервов руками преподнес неожиданный шедевр.

— Котлета кордон-блю с жульеном из грибов, — отрапортовал он, поставив перед ними тарелку с безупречно сервированным ресторанным блюдом. Голос у него явственно дрожал, но звучал громко и отчетливо.

— Каких грибов? — уточнил Доминик мягко.

— Лесных, сэр... То есть Шеф, — от волнения парень часто заморгал.

— Как ты готовил котлету? — спросил Крис, вооружаясь ножом и вилкой.

— Куриное филе зачистил, отбил, — сказал парнишка куда увереннее. — Сделал карман, начинил слайсами из ветчины и сыра. Панировал в муке, льезоне*, сухарях, затем запек на противне в режиме конвекции.

— Почему не жарил во фритюре? — Доминик заглянул Крису через плечо как раз в тот момент, когда он разрезал плотную хрустящую корочку и добрался до сочного куриного мяса и текучего сыра.

— По классической технологии кордон-блю запекают, — уверенно ответил парень.

— Совершенно верно, — Крис довольно кивнул и отпра-

вил в рот кусочек котлеты. Прожевал. Выдержал паузу. — Я говорю да.

— Чтобы ты понимал: это первое “да” за сегодня, — улыбнулся Доминик и подцепил кусочек гриба в нежном соусе под шапочкой из сыра. — Я говорю “да” уже за то, как аппетитно это смотрится на вилке.

— Попробуйте, Шеф, — попросил парнишка умоляюще. — Это вкусно.

Доминик хмыкнул и отправил вилку в рот.

— Это вкусно! — кивнул он торжественно. — И у тебя два “да”. Кого бы ты выбрал, если бы мог?

— Вас, Шеф! — без промедления отчеканил парень. Потом смутился, глянул на Криса. — Простите, Шеф, но я очень хочу научиться готовить марокканские блюда и работать с азиатскими специями.

— Тогда котлету я забираю себе, — Крис немного поиграл на камеру, закрывая собой котлету. Потом, конечно же, разрешил попробовать ее Дому и попутно подумал о том, что классика — это не всегда скучно. И что в новом сезоне надо бы предложить это блюдо в меню, а то всех уже достали бесконечные стрипсы**. — Как твое имя? — поинтересовался, сообразив, что, увлекшись блюдом, они с Домом совсем забыли о том, что участник должен представиться.

— Терри Адамс, Шеф! — поняв, что уже прошел дальше, парнишка заметно успокоился и теперь сиял улыбкой. — Я в кулинарии новичок, но теорию знаю очень хорошо.

— А практику подтянем, — пообещал Доминик и выдал радостному Терри фартук отборочного тура.

— О, Красавелло на очереди, — шепнул Крис, едва мальчишка убежал.

— И он нихрена не волнуется, — шепнул в ответ Дом.

Вот вообще ни капельки. Красавелло нес не просто тарелку — он умудрился отыскать в дебрях кладовой поднос и клош***, и теперь нес эту конструкцию, как самый вышколенный из официантов, на уровне плеча. Свободную руку он заложил за спину.

— Нилс Мёрк, — представился Красавелло таким тоном, будто и Дом, и Крис должны были быть в курсе, кто он такой.

— Мёрк? — Крис нахмурился и глянул на Дома. — Где-то я слышал это имя.

— Кулинарная выставка во Франкфурте, — напомнил Красавелло все так же невозмутимо. — Мой ресторан занял там первое место, но я не смог принять участие лично. Вы были в жюри.

— Что-то непроизносимое на датском, я помню, — кивнул Дом. — Но победа была безоговорочная, и кое-что я взял себе на заметку. Что в тарелке? — поинтересовался он, указав на поднос.

— Kokt torsk, — произнес Нилс явно по-датски. — Вареная треска, но на современный лад.

И он театральным движением снял с тарелки клош. На белоснежном фарфоре обнаружились румяные полусферы

картофеля, аккуратные ломтики трески и целое семейство различных морепродуктов. Все это утопало в маслянистом соусе теплого желтого оттенка. Аромат, вырвавшийся из-под крышки, тут же защекотал нос, заставляя рот наполниться слюной.

— Не средиземноморский салат, — поддел Криса Доминик и первым подцепил аппетитно торчащую из соуса креветку.

— Национальное датское блюдо, если я не ошибаюсь... — протянул Крис. Нилс кивнул. — И если я не ошибаюсь, как раз на выставке во Франкфурте я уже такое ел.

— Не ошибаетесь, — кивнул Нилс, несколько не смутившись, и запоздало добавил: — Шеф. Это мое фирменное блюдо, которые мы постоянно готовим в моем ресторане.

— Фирменное блюдо — это хорошо... — Крис с сомнением покрутил тарелку. — Но сможешь ли ты что-то еще, кроме него?

— Кордон Блю я точно сделаю, — попытка Криса сбить Нилса с толку провалилась. — И однозначно не пересушу стейк и не сожгу запеканку с баклажанами и бараниной.

“Ты гляди, опыт-то не пропьешь! — восхитился Йос в наушнике. — Все заприметил, что вокруг творилось”.

— И даже баоцзы сделаешь? — усмехнулся Доминик.

— Думаю, да, — Нилс нахмурился, став еще серьезнее. — Может быть, не так филигранно, как Лю, но сделаю.

— Красавелло! — Доминик прицокнул языком, радуясь,

что может озвучить свой вердикт вслух.

— Спасибо, Шеф, — и вот тут Нилс неожиданно улыбнулся.

— Зажги на отборочных, — Крис передал ему фартук. — До встречи.

Следующие несколько блюд снова были мимо. Безвкусные, неправильно приготовленные, с неверно подобранными сочетаниями ингредиентов и специй... Кому-то Дом и Крис давали шанс, памятуя о том, что к следующему испытанию должно остаться пятьдесят человек, чтобы потом из них отобрать тридцать и в финале оставить дюжину самых сильных, но большинству сразу указывали на дверь.

— И это те, кто прошел через сито первоначального каста, — пробормотал Крис после дегустации очередной дряни.

— И не говори... — вздохнул Доминик. — Где там наши булочки?

Но вместо китайских булочек появились два огромных бургера и не менее огромный повар, что их приготовил. Мало того, что в нем было минимум два метра роста, так еще и голову этого великана венчал длинный белый колпак.

— Привет, Шеф и Шеф! — он сверкнул очаровательной белозубой улыбкой и поставил перед каждым по тарелке. — Чтобы вам не пришлось драться за эту вкуснотищу, — пояснил, явно довольный собственной находкой.

— А ты так уверен, что драка состоится? — Крис окинул бургеры не слишком воодушевленным взглядом. Но на деле

выглядели они весьма пристойно.

— Из чего котлета? — поинтересовался Дом.

— Говядина, Шеф, — сказал верзила с таким видом, будто Дом собирался его оскорбить. — Прожарка медиум.

— Посмотрим, — Крис взял бургер двумя руками и бесстрашно откусил большой кусок.

Первое ощущение было теплым и мягким — это на язык попала булочка. Потом сквозь хлеб потек соус — в меру пряный, достаточно острый и правильно маслянистый. Тонкими нотками в симфонию вплетались маринованный лук и помидор, а потом, как атомный взрыв в пустыне, все смыл вкус котлеты. Максимально мясная, из зрелой выдержанной говядины, с ощутимым содержанием жира, она была прекрасна.

Крис быстро прожевал, проглотил и откусил еще. Рядом сосредоточенно жевал Дом.

— У ея тва та, — только и сказал он, не останавливаясь, и поднял вверх два пальца.

— Ну вот, не зря два бургера делал! — хмыкнул высоченный и ушел, невероятно довольный.

— Как его зовут-то? — запоздало поинтересовался Крис, когда бургер кончился.

“Картер... — Йос в наушнике замялся. — Минутку... Нет, это не ошибка. Картер Картер. То есть его и зовут так, и фамилия такая”.

— Забавно, — хмыкнул Дом.

“Ага, — отозвался Йос и весело предупредил: — Вы там

приготовьтесь, наш китаец идет. Не закапайте там стол никакими жидкостями”.

“Смотри сам не закапай“, — мысленно пожелал Крис. Они-то с Домом сейчас попробуют те самые булочки, восхищавшие даже Мёрка, а вот Йосу фиг что достанется.

— Итак, Лю Данкан, — Крис сам назвал его имя. Это не было нарушением, наоборот, вносило момент пикантности. Зрители автоматически начинали болеть за тех, кого Шефы выделяли еще на первом этапе. А Крису хотелось, чтобы за Лю болели — просто потому, что он был Симпачелло и так ловко орудовал топориком. — Что ты приготовил?

Лю растерянно моргнул.

— Вы уже спрашивали... — протянул он растерянно. — Я больше ничего не готовил. Только булочки. Нужно было другое?

— Нет, все в порядке, — поспешил успокоить его Дом. — Просто сейчас надо презентовать блюдо. Может, у него есть какое-то название? Не просто булочки, а например, “По рецепту аптекаря с соседней улицы?”

Он что, действительно не смотрел ни одного выпуска шоу? Крис сделал себе мысленную заметку спросить, а откуда взялся этот Симпачелло и кто его, такого не испорченного современным телевидением, нашел.

— Просто булочки, Шеф, — виновато покачал головой Лю, отчего его светлая челка “подмела” лоб. — Меня не предупредили, что нужно что-то особенное.

“Мда. Этот парень просто уникам, — протянул Йос. — У него миллионы подписчиков на ютубе, но если бы снимался в полный рост, были бы миллиарды”.

“А он как снимается?..” — очень хотелось спросить Крису, но сделать это прямо сейчас он по объективным причинам не мог.

— Чем ты занимаешься, Лю? — спросил он вместо этого. — У тебя свой ресторан?

— Нет, — Лю снова энергично взмахнул челкой. — Я никогда не продавал еду. Я просто выращиваю продукты и готовлю из них себе ужин. Ну и снимаю это на камеру. У меня небольшой домик в провинции Аньхой на Востоке Китая.

— То есть ты блогер? — поразился Доминик.

— Да, — улыбнулся Лю. — Видеоблогер. Ничего особенного, но людям нравится.

“Еще как нравится, — фыркнул Йос. — Каждое видео по несколько миллионов просмотров в первые сутки”.

— Подскажешь свой ник? — тема блогерства всегда интересовала Дома. В перерывах между съемками он обожал включить какой-нибудь ролик и комментировать, где и как блогер налажал с обработкой продуктов или выбором способа приготовления. А потом переозвучивал дегустации, и эти моменты неизменно вызывали у Криса хохот, такие сочные эпитеты подбирал Дом.

— Так он ведь на китайском... — Лю снова виновато развел руками. — Никто и не знает, наверное, что я европеец.

— Как так? — при всем своем актерском таланте, признанном всей Америкой, Крис не смог скрыть удивления. — Ты не снимаешь лицо?

— Нет, — Лю улыбнулся. — Только руки, — и продемонстрировал подошедшему ближе оператору ладони.

— Ни слова больше! — Дом засветился, как лампочка. — Маска, я тебя знаю, а остальные пусть шерстят Интернет. Ну что, вернемся к булочкам, пока они не остыли и не потеряли свою прелесть? — он быстро схватил одну и откусил чуть ли не половину сразу.

Крису тоже хотелось так сделать, но он не мог позволить себе оставить без внимания соус, приготовленный с неведомыми ему специями.

Было скорее пряно, чем остро, хотя Лю добавил перец чили и в соус, и в начинку. Но он действительно умел регулировать остроту, и Крису не надо было волноваться, что в его желудке начнет извергаться вулкан.

Несмотря на недавно съеденный бургер, он смаковал кусок за куском и удивленно вскинул брови, когда Лю бесхитростно спросил:

— Вкусно?

— Не-а, — вместо Криса ответил Дом. И не успел Лю озвучить свое изумление, добавил: — Это офигенно просто. Я прожил в Китае три года и ни разу не пробовал даже жалкое подобие этого, — он макнул остаток своей булочки в соус, запихал его в рот и принялся жевать, разве что не поста-

нывая от удовольствия.

— Поздравляю, Лю, — Крис подал ему фартук. — И надеюсь, ты удивишь нас еще много раз.

— Спасибо, Шефы, — прежде чем взять фартук, Лю поклонился в пояс на азиатский манер, и было видно, что это не наигранно. — Простите, а правила мне кто-то объяснит? Я совсем не знаю, что нужно делать в этой игре.

“Обязательно, я лично за этим прослежу,” — раньше, чем это пообещал Дом, отозвался Йос.

— Да, как раз у тебя будет время, пока мы дегустируем блюда остальных, — заверил его Крис.

— А если останутся вопросы — обращайся, — поддакнул Дом и увел из-под носа Криса единственную оставшуюся в корзинке булочку.

“Вот же утроба бездонная,” — восхитился Крис, не без зависти оглядывая сухопарую фигуру Дома. Метаболизм Стивенса позволял любые излишества. Сам Крис тоже не был склонен к набору веса, но ему приходилось прилагать немало усилий, чтобы поддерживать мышечный рельеф. Пять тренировок в неделю уже стали привычными, как утреннее бритье.

— Сесе! — снова поклонился Лю и тут же перевел: — Спасибо!

И педантично забрал с собой пустую корзиночку, соусник и пиалу.

— Йос, нам нужен перерыв! — выдохнул Дом, едва только

за ним закрылась дверь.

— Однозначно нужен, — согласился с ним Крис. — И чаю.

“Сейчас все организуем”, — деловито отозвался Йос, и операторы выключили камеры.

**льезон — жидкая смесь яиц, молока (или сливок) и воды, обеспечивает связку пищевого продукта.*

***стрипсы — небольшие брусочки продукта, панированные и обжаренные во фритюре. Бывают из птицы, мяса, рыбы или овощей. Подаются с различными соусами.*

****клош — куполообразная крышка для тарелки. Защищает блюдо от остывания, не дает улетучиваться аромату. Чаще всего сделана из отполированного до блеска металла*

4. Эпизод 1. Серия 4

Китаец вернулся, сияя как начищенная медная сковородка. Строго говоря, он не был китайцем от слова совсем, но его акцент, приготовленные им блюда и даже переименованное на китайский манер американское имя буквально требовали называть его именно так.

Мысленно называть, поправил себя Нилс.

— Как все прошло? — поинтересовался он у Лю, когда тот сел рядом, явно выхватив из толпы знакомое лицо.

— Кажется, я прошел во второй тур, — пожал тот плечами и растерянно оглянулся. — А тут все повара, да? Настоящие?

— Не обязательно, — Нилс не стал говорить, что сам Лю может дать фору многим поварам с образованием. Вернее, сначала не хотел, но потом не нашел причины, почему так надо сделать. — Хочешь совет? — спросил он у Лю.

— Да! — Нилс как-то даже растерялся, когда голубые глаза буквально загорелись энтузиазмом. — Мне очень нужен совет! Благодарю, — к его ужасу Лю поклонился ему, к счастью, не вставая — иначе это было бы совсем неловко.

— Для начала — надень фартук второго тура, — предложил ему Нилс, указывая на свой фартук. — Потом — перестань считать себя не поваром. Ты лучше многих из тех, кто приходит ко мне устраиваться на работу.

— У тебя ресторан китайской кухни? — искренне удивился Лю. Фартук он покрутил в руках, но так и не развернул.

— Я говорю не о приготовлении конкретного блюда, а об умении. Знании сочетаний продуктов, владении приемами кулинарной обработки, чувством вкуса, — пояснил Нилс. — Потому что даже самая точная раскладка не гарантирует баланса вкуса — например помидоры чуть более кислые, чем обычно, — привел он первый пришедший на ум пример. — А ресторан у меня европейский, но с уклоном в национальную кухню. Я — датчанин.

— А на английском хорошо говоришь, — с улыбкой похвалил Лю. — Я уже тоже вспоминаю. Но боюсь, если нужно будет готовить по рецептам, половину не пойму. Я смотрел в самолете поваренные книги — что на английском, что на китайском половину слов не знаю.

— Думаю, рецепты будут написаны максимально простым языком, — успокоил его Нилс. — Здесь ведь задача сделать шоу, а не провести настоящий конкурс среди поваров. Профсоревнование куда менее зрелищно и напоминает работу конвейера. К последнему конкурсу во Франкфурте мы готовились полгода: отбирали рецепты, потом доводили до автоматизма технологическую карту. Затем тренировались так, чтобы потеря одного или нескольких членов команды не застопорила работу. Так в итоге и вышло — я поехать не смог, но мой су-шеф легко встал на позицию шефа. Здесь ты многие блюда будешь готовить впервые, и вот тебе мой

самый важный совет: не бойся импровизировать. “Звездная кухня” — это не про точные рецепты.

— Ну в любом случае — они меня сами пригласили, им со мной и мучиться, — философски заключил Лю. — И покупать билет обратно в Китай.

— А почему именно туда? — задал Нилс вопрос, который интересовал его вот уже второй час.

— А я и сам не знаю, — беспечно пожал плечами Лю. — По молодости поехал в Азию путешествовать и осел почему-то именно там. Хотя нет, знаю, почему, — решил он неожиданно. — У меня домик в горах. И там совсем нет мух. Хоть мясо, хоть фрукты прямо на крыше разложи — завялятся безо всяких насекомых.

— В горах? — Нилсу припомнились особенно красивые виды с его самого любимого ю-туб канала. — Там должно быть здорово — много зелени, и климат мягкий. Дания в этом отношении очень суровая страна, а Гренландия еще хуже.

— Зелени так много, что я стены дома в красный покрасил, — улыбнулся Лю. — И в оранжевый.

Тут из комнаты с Шефами вышел еще один счастливчик — плотный мускулистый мужчина с блюдом стейков в руках.

— Эй, народ! — крикнул он громко и вдобавок оглушительно свистнул. — А ну налетай, пока горячее!

— Мне чур самый большой! — здоровенный детина подорвался с места и в мгновение ока оказался рядом с бес-

платным угощением. — Малец, тебе брать? На ощупь медийум? — проорал он через весь зал. — Беру, — решил, не дожидаясь ответа.

Остальные стейки разошлись так же быстро. Нилс на опустевшее блюдо смотрел равнодушно: съеденная булочка приятно наполнила желудок. А вот в животе Лю голодно заурчало.

— Ты ешь рыбу? — спросил Нилс. Их рабочие места еще не убрали, и на сковороде, оставленной на выключенной плите, еще была приличная порция.

— И даже пытаюсь ее разводить, — кивнул Лю. — А вот мясо в америке мне не нравится. У нас в деревне оно вкуснее. А что? — запоздало поинтересовался он, с любопытством глядя на Нилса.

— Пойдем, — позвал Нилс. — Нам тут до самого вечера сидеть, и в лучшем случае придется довольствоваться сухими сэндвичами.

Рыба, конечно же, уже остыла. Но, признаться честно, в холодном виде это блюдо нравилось Нилсу даже больше, чем горячим. Треска становилась более плотной, морепродукты впитывали соус, а картофель покрывался сухой корочкой, сохраняя внутри сочность.

По пути к месту готовки Нилс заглянул в кладовую и взял багет. Пока Лю рассматривал содержимое сковороды, он быстро подсушил несколько ломтиков, а затем разделил еду поровну, выложив не в плоские тарелки, а в суповые мис-

ки.

— Так удобнее макать хлеб в соус, — сказал, подавая миску Лю.

Тот что-то прошебетал и улыбнулся.

— В китайском языке нет одного слова, обозначающего благодарность, — пояснил он. — Благодарят всегда за что-то конкретное. Так что благодарю тебя за угощение, — и Лю осторожно отправил в рот кусочек рыбы в соусе. И снова удивился — на радость Нилсу. — Опять другой вкус!

— Совершенно другой, — согласился с ним Нилс. — Она остыла, и сильнее проявилась природная сладость. А еще — аромат холодного моря. Чувствуешь йод?

Он тоже взял кусочек рыбы, прожевал. Устроители шоу не скупились на продукты, доставляя в кладовую все самое лучшее, и в душе Нилса поднялся протест, стоило подумать о том, сколько их сегодня пропало зря. Хорошо если треть блюд окажется вкусными и половина — хотя бы съедобными.

Лю кивнул. Съел еще. Подумал немного, покосился на Нилса... И потянулся к своему столу.

— А если вот так... — почти прошептал, размяв в пальцах какую-то траву и посыпав ею очередной кусочек. — Попробуешь? — предложил, занеся руку над тарелкой Нилса.

— Давай, — согласился Нилс. Пряность пахла необычно и не была похожа ни на одну из привычных и знакомых, но аромат был приятный.

Лю аккуратно посыпал растертой в пыль травой один кусочек рыбы и одну креветку. Нилс наколол на вилку рыбу и отправил ее в рот.

В первый момент ему показалось, что специя не имеет вкуса. Но стоило придавить рыбу зубами, как на языке произошел настоящий вкусовой взрыв. Немного остроты, совсем малая толика горечи, яркая, дерзкая кислинка — все это неведомым образом обрамляло вкус рыбы, делая его законченным, округлым и полным.

— Ничего себе! — поделился впечатлениями Нилс. — Спасибо за открытие!

— Я не знаю, есть ли эта трава в Америке, а тем более Дании, — Лю покачал головой и посыпал своей “посыпушкой” всю тарелку. — Но я могу прислать тебе пару пакетов из дома. Возможно, посетители твоего ресторана оценят.

— Кажется, мне нужен мастер-класс по азиатским специям и приправам, — Нилс покосился на ворох свертков и пакетиков. — Потому что мне кажется, меня ждет еще множество открытий. Я знаю только чили-перец, имбирь и васаби.

— Сейчас? — Лю уже потянулся отставить тарелку и начать объяснять все премудрости. Нилс с улыбкой его остановил.

— Думаю, у нас будет время, — покачал он головой. — Уверен, ты дойдешь минимум до середины шоу.

— При условии, что мне все-таки объяснят правила, — протянул Лю, и тут как по заказу появился кто-то из съемоч-

ной группы. — Ой! — Лю поспешно накинулся на еду, спеша побыстрее съесть все, что было на выданной Нильсом тарелке.

— Не торопись, он не к нам, — остановил его Нилс, когда сотрудник прошел мимо. — А правила — это и я тебе объясню. Наука тут нехитрая. Сейчас нас отсеют примерно наполовину. Завтра нам предложат конкурс на знание какой-либо технологии, например разделки курицы или чистки рыбы. Становись рядом, я подскажу по терминам, — он съел креветку. — Затем финальное испытание — приготовление определенного блюда, и оставшиеся смогут выбрать команду и Шефа. А дальше — командные испытания, возможно, какие-то интерактивы вроде накормить гостей, и по итогам съемочного дня проигравшая команда номинирует двух самых слабых на выбывание, чтобы Шефы решили, кто остается, а кто уходит.

— То есть, это конкурс, да? — Лю внимательно на него посмотрел. — Тогда ты не должен мне помогать. Мы, получается, соперники.

— Вот останемся в финале вдвоем, и не буду, — Нилс тщательно подобрал остатки соуса кусочком хлеба. — Пока мы не в черных кителях, командная работа куда важнее личных качеств, и чем быстрее участники это поймут, тем лучше для них будет.

Лю некоторое время думал над его словами, выскребая ложкой соус с опустевшей тарелки, а потом вдруг спросил:

— А почему тебя не пригласили вести это шоу? Мне кажется, ты настоящий Шеф.

Нилс задумался, сам ли Лю привык спрашивать вот так “в лоб”, или это была особенность китайского менталитета. Впрочем он надеялся, что пребывание в Америке не отобьет у него эту привычку, потому что с Лю было интересно разговаривать.

— Для ведущего подобного шоу важно быть не просто отличным поваром, тут нужно еще оказаться прирожденным шоуменом, — ответил Нилс. — Присмотрись к нашим Шефам повнимательнее, поймешь, о чем я. А еще я просто не могу позволить себе забросить ресторан, ведь тот же Файбер ведет еще несколько шоу и буквально живет в телестудиях. Мне куда интереснее готовить, чем говорить на камеру.

— Так говорить-то не обязательно... — протянул Лю, но кивнул. — Я понял. Спасибо за пищу, — он снова поклонился. — Это очень вкусно. Хотелось бы попробовать и другие твои датские блюда, — и понес тарелку в мойку.

Нилс проводил его взглядом и неожиданно для себя хмыкнул. Кажется, это телешоу будет куда занятнее, чем ему представлялось.

5. Эпизод 1. Серия 5

Дом терпеть не мог вот эти дегустации. Первые пятьдесят блюд еще как-то различались вкусом, дальше рецепторы просто забивались, и не помогало ни глотнуть воды или кофе, ни кусочек имбиря.

— Итак, наш последний конкурсант, — Крис, как и обычно, был суров и собран. Хотя он тоже устал, Дом теперь умел это замечать. — Что вы нам приготовили?

— Крем-брюле, — Келли Хелл поставила перед ними две формочки с десертом.

По правде говоря, Дом предпочел бы увидеть Келли на сцене, а не на кухне, но в данный момент выбирать не приходилось. Понадеявшись, что хотя бы один процент ее певческого таланта перешел и в кулинарную область, он вооружился ложкой.

— Корочка разобьется? — спросил он, занеся ложку над формочкой.

— С хрустом, — улыбнулась Келли. Ее голос обволакивал, а красота лишала воли.

Но, к счастью, никаких чар не потребовалось, чтобы пропустить ее во второй тур: корочка разбилась, а крем внутри оказался нежнейшим по текстуре и гладким, сливочно-сладким на вкус.

— У вас два “да”, — улыбнулся Доминик своей самой об-

ворожительной улыбкой и на автомате подмигнул расцветшей в ответной улыбке девушке.

— Ты что творишь? — прошипел Крис, едва Келли скрылась за дверями.

“Да, Дом, ты что творишь? — подхватил Йос. — А если она решит, что ты с ней флиртуешь, пользуясь положением? Только скандала и обвинений в домогательствах нам не хватало!”

— Но я же всегда так делаю... — вяло попытался защититься Дом.

И потом, с Келли флиртовали все без исключения мужики, независимо от возраста, вероисповедания и ориентации. Дом был искренне уверен, что, попади она на прием к английскому монарху, старина Карл тоже бы отпустил комплимент-другой.

“Ладно, один раз проехали, — сменил гнев на милость Йос. — Но впредь, будь добр, смотри ей в глаза, а не полуметром ниже”.

— Да, Дом, будь добр, — заметил Крис, глянув на него осуждающе.

— Ой, да ладно! — Доминик закатил глаза. — Можно подумать, она надела такое декольте, чтобы ловить комплименты прическе!

— В общем, все на этом, — Йос вышел из своей администраторской комнатухи и вытер пот со лба. — Давайте по домам. Там хоть есть что пожрать? — он кивнул на павильон

и с переносными кухнями.

— Все самое вкусное уже подчистили, — вздохнул Дом. Ему самому хотелось не есть, а выпить пару порций хорошего виски, потому что в желудке стоял кол. — Я слышал, как мистер Плечи раздавал свои стейки, орал на всю студию.

— Крем-брюле остался, — подколот Крис. — Келли ставила в духовку пять порций, я сам видел.

— И, наверное, рыба Красавелло, — вспомнил Дом. — Он же здоровенную сковороду делал. Точно, датский деликатес! У меня аж аппетит проснулся.

— Увы, рыбу нашего Красавелло съел гость из далекого Китая, — обломал его Йос. — Так хорошо ел, что я даже не стал выгонять их из павильона и потихоньку включил там камеры. Может, вставим куда-нибудь в нарезку. Кстати, их обоих мы сейчас разместим в гостевой части. Вы как, останетесь тоже?

— Я — да, совершенно не испытываю желания тащиться по пробкам, чтобы завтра проделать тот же путь, только в противоположном направлении, — сказал Крис.

— Я тоже, — кивнул Дом. — Сэкономлю время на дороге. “И заодно гляну, не вышел ли новый ролик,” — добавил про себя. После того, как сегодня он наблюдал надругательство над продуктами, хотелось чего-то красивого.

— Вы только давайте без всякого! — строго предупредил Йос.

— Да, Шеф, — усмехнулся Дом.

— Мы постараемся, — со звериной серьезностью кивнул Крис, выдержал паузу, а потом первый же и рассмеялся.

— Ладно, я пошел расселять нашу ватагу, — заключил Йос и испарился удивительно быстро для своих габаритов.

— Ну что, кого, помимо очевидных лидеров, возьмем дальше? — поинтересовался Дом у Криса, уже привычно наблюдая, как осветители гасят прожектора.

— Темнокожий парень с хот-догами неплох, — Крис, как и обычно, отвечал без раздумий. У него была фотографическая память, а вот имена он вечно путал. — Еще мне понравился рамен, но его надо ставить не в одну команду с Симпачелло. Ну и веганка, та, со спагетти из кабачка. У нее отличная техника, и она заверила, что приготовить мясо может, хоть и не ест его.

— Соглашусь, — кивнул Доминик. — И добавлю говядину Дженни и утиную грудку Алистера, — у него как раз проблем с запоминанием имен не было, если те не оказывались слишком сложными. — Ну и Картер Картер, конечно.

— О да, мистер Колпак точно проходит! — кажется, даже Крис запомнил имя. — Интересно, он так в метрике записан, или это псевдоним? Такое ощущение, что его родители не смогли договориться об имени и просто написали фамилию во всех строчках.

— Все может быть, — хмыкнул Дом и сладко потянулся. — Ну что? Пойдем выпьем?

— В кабину? — Крис улыбнулся и глянул вверх, где под

потолком высились панорамные стекла их смотрового пункта.

— В кабину! — провозгласил Дом и с облегчением вынул из уха наушник.

Почти все приехавшие на конкурс оказались иногородними, но ночевать в павильоне осталось меньше десятка человек, и среди них была всего одна женщина. Сам же Нилс и не думал тратить время на проезд в гостиницу — какая разница, где спать? Его частенько устраивала каморка в ресторане, так чем съемочный павильон был хуже?

— Ну раз вас так мало, то можете занять спальни красной и синей команд, — решил главный организатор. — Все удобнее, чем раскладушки.

— Спасибо, добрый человек, — за всех поблагодарил Здоровяк. — Терри, айда за мной, я, кажется, знаю, как тебя сделать, — гаркнул он и первым толкнул красную дверь.

Вслед за ними прошли мастер стейков и бледный до синевы парень с огненно-красными волосами. Заметив, что единственная дама направилась в синюю спальню, Нилс шагнул в противоположную сторону.

За ним последовал и Лю. Здоровяк и чуть дерганный, но улыбчивый мальчишка уже уселись на соседние, кажется, первые попавшиеся, кровати, о чем-то весело перешептываясь. Мастер стейков сразу же завалился на ту, что стояла у

стены в углу, с самым довольным видом. Парень с красными волосами молча ушел в ванную, бросив на кровать в середине свой фартук.

— Выбирай, — предложил Лю гостеприимным жестом, указывая на две последние свободные кровати — у двери и сразу за ней.

— Эту, — Нилс ткнул в кровать у двери. Бросил на нее фартук, потрогал матрац. Не суперортопедический, но и не продавленная сетка, на какой ему довелось спать в армии. Нилс был одним из последних, кто еще участвовал в лотерее* во время призыва, и ему выпал билет с “Действительная служба”, а не “Резерв”. Впрочем, проведенное в армии время он не считал потерянным, ведь помимо того, что Нилс получил бесплатную еду и крышу над головой, он наконец понял, чем хотел бы заниматься всю жизнь.

* В соответствии с §81 Конституции Дании, в стране сохраняется призывная служба, и все датчане мужского пола, достигшие 18 лет, формально несут воинскую обязанность. Призыв включает в себя письменный тест, медицинский осмотр и лотерею, в которой случайным образом — в зависимости от выпавшего номера — определяется, будет ли призывник отправлен на действительную службу или в резерв. Почти все места на действительной призывной службе занимают добровольцы, поступающие на службу без лотереи — их доля среди военнослужащих, проходящих службу по

призыву, увеличивалась с 76 % в 2006 году до 99,9 % в 2020 году.

Лю кивнул, сел на кровать, что в итоге досталась ему, и зачем-то посмотрел вверх. Обернулся, внимательно оглядел потолок со странно удивленным видом.

— И чего ты там ищешь? — любопытствовал мастер-стейк из своего угла.

— Я думал, будут шторы, — пояснил Лю. — Ну знаешь... Чтобы отделить пространство.

— Как капсульный отель, что ли? — понял его владыка стейков. — А че, хорошая мысль. Чего правда не сделали-то?

Лю пожал плечами и стянул с головы бандану. Волосы у него оказались русые с легким рыжеватым оттенком, который было невозможно заметить на одной лишь челке.

— Луис Данкан, — сказал он затем.

— Да мы уж в курсе, — хохотнул мастер стейков. — Вы уж выпендрились сегодня, мистер Лю. Я Брайан, — представился он затем. — Но обычно меня кличут Блендер.

— Тот самый Блендер? — мальчишка, до этого целиком погруженный в разговор с Картером в квадрате, поднял голову. — Рестлер?

— Спортсмен? — уточнил детина.

— Ну да, — парень отобрал у него планшет. Его пальцы запорхали по экрану. — Вот, точно! — он повернул планшет

так, чтобы все увидели ролик.

На ярко освещенной арене боролись гороподобный толстяк и владыка стейков. Только вместо фартука на нем были ярко-алые трусы и какой-то нелепый плащ.

— Давно это было, — с нежностью сказал Блендер. — Но приятно, черт возьми, что молодежь меня знает, — он потер живот. — Интересно, тут пожрать можно разжиться?

— Можем пиццу заказать, — предложил мальчишка. — Я Терри, кстати. Терри Адамс.

— Там продуктов же внизу немеряно! А мы повара или кто? — фыркнул верзила. — Я Картер.

— Так казенные же продукты, — поморщился Блендер.

— У меня есть лапша... — сказал Лю негромко. — Правда, вся острая. Но очень хорошая. И соусы я сам делал.

— Лапшу буду! — воспрял духом Блендер. — Мне, чур, самую острую.

— Лапшу все будут, — добавил Картер. — А что до остальных продуктов... Казенные или нет, никто не заметит, если мы угостимся. Сегодня испортили куда больше, чем мы вшестером съедим.

— Тем более они наверняка уже списаны, — заметил Терри. — Куплены специально под кастинг и включены в смету первого выпуска шоу.

— Сколько ты работаешь в ресторане? — поинтересовался Нилс. — Не меньше года точно, я прав?

— Так точно, Шеф, — улыбнулся Терри чуть смущенно.

— И вас я знаю. Вы Нилс Мёрк из Дании, верно? Я видел ваши фото в журналах о лучших ресторанах мира.

— Даже так? — Блендер присвистнул. — А че ты тогда тут делаешь?

— Продвигаю свой ресторан в Америке, — Нилс не видел причин скрывать свои намерения. — В Европе меня хорошо знают, а чтобы завоевать американский рынок, нужно вложить миллионы в рекламу. Участвуя в шоу, я получу ее бесплатно.

— Резонно, — согласился Терри. — А ты, Лю? Решил вернуться на родину? Я бы, наверное, не смог, как ты — уехать на другой конец света, где продукты другие и язык такой странный, — добавил он.

— Нет, меня пригласили, — Лю заглянул под кровать, кажется, ожидая найти там свой чемодан — видимо, сервис в Китае был намного лучше, чем в Америке, — и снова сел ровно. — Я подумал сначала, что это шутка какая-то. Текст был на китайском, но очень и очень плохом. Но потом списался с организаторами, и они меня уговорили.

— А ты что, большая шишка, что тебя аж уговаривать пришлось? — Блендер нахмурился.

— Совсем никакая не шишка, — покачал Лю головой. — Поэтому и подумал, что это... — он сказал что-то на китайском, а потом пощелкал пальцами. — В общем, неприличный аналог слова “розыгрыш”.

— Наебка! — радостно возвестил Блендер.

— А перелет кто оплатил? — от Терри, похоже, ни одна административно-финансовая деталь не могла ускользнуть. Нилс подумал, что из него может получиться если не шеф-повар, то отличный управляющий рестораном. А этот человек, кстати, был не менее важен, чем тот, кто стоит у плиты, и от его умения и чутья во многом зависело, будет ли заведение рентабельным или пойдет ко дну.

— Точно не я, — усмехнулся Лю. — У меня и долларов-то уже много лет не водилось.

Тут вернулся Красноволосый, и одновременно с ним администраторы принесли их чемоданы. Лю немедленно запырнул в свой и вытащил аж целых двенадцать упаковок какой-то странной лапши без каких-либо опознавательных знаков на пачке.

— Домашняя, что ли? — удивился Картер.

Лю кивнул и пошел искать чайник. Нилс воспользовался паузой, чтобы по-быстрому сходить в душ и переодеться в мягкий спортивный костюм, не без удовольствия стянув любимый, но уж больно строгий китель.

6. Эпизод 1. Серия 6

Лапша и правда оказалась фантастической. И совершенно не такой, как Нилс себе представлял. Словосочетание “лапша быстрого приготовления” считалось едва ли не ругательным в мире кулинарии, но после сегодняшнего ужина Нилс допускал, что никто просто толком не пробовал вот такую вот лапшу с домашними соусами Лю.

Да, она была острой. Настолько, что организаторам пришлось выдать им по пакету молока. Но насколько она была острой — настолько же и вкусной. Кисло-сладко-пряные соусы имели каждый свой вкус, ароматно пахли мясом и чем-то морским, помидорами, перцем, грибами... Нилс, даром что был сыт, смаковал ложку за ложкой и пытался разгадать, как вообще это было сделано.

Лю ел свою лапшу с двойной порцией острого соуса и отказался от молока.

— Не пьешь его, как истинный азиат? — усмехнулся Блендер.

— Почему? — удивленно глянул на него Терри.

— Ну вроде бы у азиатов оно не переваривается. Типа медицинский факт, — пояснил Блендер с набитым ртом. — Ух. Остро даже для меня. Как ты себе вообще рецепторы не сжег?

— Перец не влияет ни на рецепторы, ни на слизистую

желудка, — усмехнулся Терри. — Типа тоже медицинский факт.

— Мне тоже островато, — вздохнул Картер. — Боюсь, я потом с толчка куда-нибудь улечу на такой тяге.

— Зато, если решишь склеить соседку, можешь не опасаться фиаско, — приканчивая свою порцию лапши, заметил Терри. — Тут столько афродизиаков намешано — виагре и не снилось.

— Ага, а ей откуда эти самые афродизиаки взять? — поинтересовался красноволосый. Его звали Фред, и он пришел на кастинг за компанию со своей девушкой. Она отбор не прошла, не сумев справиться с волнением и выбрав слишком капризное в приготовлении блюдо — суфле. В итоге оно не поднялось и отправилось в мусорную корзину, а его во второй этап пропустили, видимо, только за необычную внешность.

— Какая еще соседка? — удивился Блендер, смерив Картера непонимающим взглядом. — Я думал, вы, парни, вместе...

— В смысле?.. — Терри глянул на Картера и густо покраснел. — Мы познакомились два часа назад!

— Да ладно? — Фред присвистнул. — А выглядите, будто всю жизнь друг друга знаете.

— Иногда хватает минуты, чтобы узнать человека, — заметил Нилс. Говорить, когда губы и язык одновременно онемели и горят от перца, было непривычно.

— Да не грузись ты, малой, — Блендер, кажется, просто физически не мог долго быть серьезным. — Еще успеешь вскружить не одну голову и разбить кучу сердец. Сейчас за-светишься в телеке — у твоего ресторана будут очереди стоять не из-за меню, а чтобы тебя увидеть.

— Во-первых, я не малой, — насупленно глянул на него Терри. — Мне двадцать четыре, а что ростом не вышел — не моя вина. Тебя это, кстати, тоже касается, — он строго глянул на притихшего Картера. — Во-вторых, я сюда не сердца разбивать пришел. А в-третьих все эти ваши соседки, ляму-ры и прочее — не в общей спальне, ясно всем?

— Что, предлагаешь по подсобкам обжиматься? — если на кого и не подействовала отповедь, так это на Блендера. — Ты, конечно, не малой, вон какой взрослый и серьезный, только одного пока не понимаешь, парень: жизнь — это не только пахота. Хочешь стать как он, — Блендер показал пальцем на Нилса, — уважаю и поддерживаю. Но не забывай, что молодость, она фьюить — и нету. Не променяй ее на работу, не сделай такую глупость.

— Спасибо, конечно, но в проповедях я тоже не нуждаюсь, — окончательно нахохлился Терри.

Спас ситуацию Картер.

— Ну ты, конечно, не соседка справа, но тоже ничего, — хмыкнул он и пихнул Терри коленкой. — Мы доигрывать-то будем?

— Будем, — буркнул Терри, не задумываясь. — Но ты

снова продуешь.

— Тогда давай кровати сдвинем! — заявил Картер, будто и не было всего это смущающего разговора.

Лю улыбнулся и снова полез в чемодан.

— Кто-то хочет попробовать мой чай? — поинтересовался он, вытаскивая на свет деревянную коробочку. — Преду-
преждаю только: он очень горький и крепче кофе.

— Не, я кофеин на ночь точно пас, — открестился от такого чая Блендер. — Пойду в ванну занырну, — и встал с кровати.

Картер и Терри, занятые кроватями, лишь отрицательно покачали головами.

— Я спать, простите, парни, — Фред зевнул. — Встал сегодня в четыре утра, — сказал через очередной зев, в мгновение ока разделся и упаковался под одеяло.

— А я выпью, — принял предложение Нилс. — Мне все равно ночь не спать — джетлаг.

— Но он правда горький, — попытался то ли предупредить, то ли отговорить его Лю. — Не фабричный.

— И это его главное достоинство, я полагаю, — Нилс кивнул на коробочку. — Можно понюхать?

Лю протянул ему коробочку и оглянулся на успевшего уснуть Фреда.

— Пойдем на кухню? — предложил негромко.

— Пойдем, — согласился Нилс, не спеша открывать коробочку.

Он успеет это сделать, пока Лю будет кипятить воду. И насладится ароматом чая неспешно, может, вдохнет несколько раз, чтобы лучше почувствовать букет.

Чай пах солнцем. Нилс знал, что такого запаха нет в природе, но не мог подобрать другого определения. Аромат был теплый, сухой и совсем немного пыльный — будто трава выросла, отцвела, скинула семена и засохла на корню. Осторожно подцепив тоненькую соломку — листья не были скручены, только тонко нарезаны, — Нилс растер ее в пальцах, и к солнцу добавился аромат горного меда и молока.

— В моем регионе климат подходящий, так что я посадил себе пару кустов, — сказал Лю, снова ставя кипятиться многострадальный чайник — для лапши его пришлось кипятить четыре раза. — С сушкой, правда, долго пришлось работать. Но это то, что я люблю, — он указал на коробочку.

— То есть ты приготовил этот чай не с момента “купить заварку в супермаркете”, а с “посадить чайный куст”? — Нилс еще раз рассмотрел содержимое коробочки. — У меня была идея тандема фермы с рестораном и концепции “С грядки на стол”, но в Дании слишком суровый климат, многие культуры просто погибли. А откармливать зерном быка, чтобы взять несколько отрубов на стейки, просто нерентабельно.

— А у меня иначе и не получается, — Лю достал из кухонного шкафчика чашки. — Ближайший магазин слишком далеко, принимают там только наличные, а банк, где можно

обменивать деньги, по другую сторону гор. Закупаюсь я практически раз в год и оплачиваю поставку мяса два раза в месяц.

— А другие блага цивилизации? — Нилс был настоящим городским ребенком. Родившись и всю жизнь прожив в Копенгагене, он просто не представлял, что можно делать в забытой всеми богами деревушке. — Электричество, связь?

— Генератор и мобильный интернет, — Лю пожал плечами. — А еще солнечные батареи. Крутая вещь, скажу тебе. А мобильный там, наверное, даже на вершине Тяньмэнь* ловит.

*самая высокая гора Китая

— Нам бы так, — восхитился Нилс. — Я потратил почти сто тысяч датских крон*, чтобы вай-фая в моем ресторане хватало всем гостям, а скорость была достаточной, чтобы в режиме реального времени показать, что именно они едят. И выкладываю ежемесячно еще по десять тысяч на оплату трафика.

* национальная валюта Дании. Один евро равен примерно семи с половиной датским кронам.

— Ни слова про трафик, — вздохнул Лю. — Хоть здесь от этого кошмара отдохну.

— Биржа? — спросил Нилс. — Или киберспорт?

— Двадцать гигабайт в месяц, — фыркнул Лю. — И вертись как хочешь.

— А, ты вон про что... — рассмеялся в ответ Нилс. — Пока ты здесь, безлимитный интернет в твоём распоряжении. И да, — он понизил голос, — в Америке очень либеральная политика относительно контента. Намного проще, чем в Европе, не говоря об Азии.

— На что это вы намекаете, мистер Шеф? — Лю весело прищурился и поставил перед ним дымящуюся чашку, но раньше, чем Нилс к ней потянулся, накрыл верх блюдцем.

— На все, — парировал Нилс, борясь с искушением приподнять блюдце и вдохнуть аромат чая. — Я вот собираюсь скачать себе несколько книг и парочку фильмов. И, может быть, совершу виртуальный шоппинг на местных маркетплейсах.

— Да, пожалуй, — Лю задумчиво потер подбородок, явно прикидывая, как собирается распорядиться виртуальным богатством. — Можешь пить, — сказал затем. — Иначе будет слишком горький для тебя.

— Спасибо, — Нилс не стал ждать и потянул к себе чашку.

Было горько, но этот вкус не доминировал, а лишь оттенял другие: ненавязчивую сладость молодых чайных листьев, их вяжущую терпкость. Нилс в несколько глотков выпил содержимое — за неимением специальной посуды, Лю заварил

чай в чашках для эспрессо.

— А еще можно залить? — спросил он. — Я привык пить чай из бокала, — признался в самом большом своем грехе.

А еще Нилс делал себе чай с утра и цедил его по глотку до самого вечера. Иногда доливал в бокал кипятка, и напиток, утром напоминавший цветом старый коньяк, к вечеру походил на светлое пиво.

Лю улыбнулся и молча долил в чашку кипятку.

— Мне казалось, я за эти годы одичал, — признался он. — Но нет, вроде ничего еще.

— Очень даже ничего, — подтвердил Нилс. — И акцент у тебя уже даже меньше, чем мой, — он глотнул чая, подумал над словами Лю. — А почему одичал? Не нашел общего языка с жителями своей деревни? Или они не хотели дружить с американцем?

— Мой дом окружен садами, огородами да чайными плантациями, — Лю начертил пальцем на столе условную карту. — Ближайшая деревня как раз где магазин — пара миль по горам. Местные меня любят, но видят нечасто.

— То есть, по сути, ты живешь один? — уточнил Нилс. — Прости, мне это трудно представить. Я бы от тишины, наверное, с ума сошел.

А еще — от безделья. Первые пару дней, наверное, отсыпался бы, потом с неделю гулял, изучая окрестности. А что дальше? Все дни, похожие один на другой? И из развлечений только поход в магазин да встреча с мясником?

— Ты бы ее не услышал, — совершенно серьезно ответил Лю. — Я уже сколько лет так живу, а по вечерам с ног валюсь. Прокормить даже самого себя — нелегкая задача.

— Наверное, мне нужно самому это попробовать, чтобы понять, — Нилс допил вторую чашечку чая, решил, что третья точно будет лишняя. — Я привык к вечным пробкам, телефонным звонкам, разрывающимся от сообщений чатам.

— Соседняя гора совсем свободна, — хмыкнул Лю и только теперь подвинул к себе свою чашку. Чай в ней приобрел ярко-зеленый цвет. — Хочешь попробовать? — поинтересовался с веселой улыбкой.

— Ну давай рискну, — кивнул Нилс и осторожно понюхал настоявшийся чай. Теперь в нем совсем не было солнца, зато появились влажные летние грозы и тяжелый запах вечерних цветов.

Лю не убрал руку с тонкого фарфора, и Нилс неожиданно уперся взглядом прямо в тугую красивую вену под загорелой кожей.

Его придавило смутным ощущением, что где-то он такое видел. Хотя в общем-то анатомия у людей схожа, и, в отличие от отпечатков пальцев, венозный рисунок не уникален.

Или да? Нилс дал себе задание выяснить этот момент.

Чай он все-таки попробовал, но тут Лю был прав — к этой танинной горечи нужно было привыкать годами.

Невероятно длинный день закончился, когда они вернулись в спальню и улеглись в кровати. Лю, кажется, почти сра-

зу заснул, шушукающаяся парочка Терри-Картер притихла в своем углу, а Нилс все-таки воспользовался бесплатным безлимитным интернетом и зашел в сеть.

7. Эпизод 2. Серия 1

Столов осталось на треть меньше. Расположившиеся за ними участники в белоснежных, а не серых, как вчера, фартуках во все глаза смотрели на огромный ящик посреди студии.

Его притащил — причем невероятно рисуясь и картинно напрягая мускулы — Кристофер. На самом деле тележка под ящиком была с электроприводом, и ее с легкостью мог бы переместить и Дом, но шоу есть шоу. Так что Крис упорно трудился, а потом получил свою порцию восторженных аплодисментов.

— Итак, вчера вы поразили нас своими блюдами, — начал читать подводку к конкурсу Дом. — Те, кто попал в печень или почки, навсегда покинули Звездную кухню. Кому удалось выстрелить в желудок или сердце, сегодня передо мной.

— Но Звездная кухня — это не только фантазия и творчество, — подхватил Крис. — Девяносто пять процентов успеха — это знание теории и умение выдержать нагрузку.

— Сейчас мы это и проверим, — Дом улыбнулся на камеру, наслаждаясь повисшей в студии тишиной. Конечно же, претенденты смотрели предыдущие сезоны, и сейчас они пытаются угадать, что там внутри? Неопипанная птица? Или живая рыба? А может, целые тушки поросят или неободранные кролики?

Сегодняшнее задание было не таким кровавым, как обычно. Но не менее грязным, это точно.

— В ящике лежит один из самых универсальных продуктов в кулинарии, — Крис подошел к ящику, похлопал рукой по доске. — Он может стать спасением для нуждающихся, потому что цена его невелика. И он же достоин того, чтобы быть ингредиентом самых дорогих ресторанных блюд. Именно с него начинают свое знакомство с кулинарией неопытные хозяйки, но он также может стать демонстрацией уровня мастерства шеф-повара.

Участники начали переглядываться. Здоровелло и Серьезный Парнишка принялись шушукаться. По задним рядам пронесся говорок вполголоса.

Дом дал время операторам поснимать конкурсантов и записать версию-другую того, что в ящике.

— У вас будет тридцать минут, — перешел он к объяснению правил. — За это время вам будет нужно подготовить продукт и нарезать его максимальным количеством способов. Победит тот, у кого окажется больше мисок, и в них будет больше всего... — он кивнул на Криса.

— Картофеля! — объявил тот и открыл замок на ящике. Стенки с грохотом рухнули на пол, обнажая металлическую сетку, внутри которой лежали клубни.

— Время пошло! — дал отмашку Дом.

Участники ломанулись к сетке с такой скоростью, что чуть не снесли свои столы. И только несколько человек подотста-

ли: дама на высоченных каблуках, растерянный и явно паникующий толстяк и... Мёрк с Лю.

Красавелло и Симпачелло и в этот раз выбрали столы рядом, и теперь стояли и о чем-то шептались, не обращая внимания на всеобщую суету.

— Йос, — позвал Доминик шепотом. — Дай картинку со звуком на сладкую парочку. Чего они там... — тут Нилс стал что-то показывать руками, и Доминик наконец догадался, что тот объясняет Лю классические варианты нарезки.

— Он же не повар... — протянул Крис. — Ему будет сложно.

— Нет, если он и дальше будет держаться поближе к Красавелло, — заметил Дом. — Согласись, запомнить термины — это только полдела. Куда важнее обладать кулинарными приемами, а с этим у него порядок, судя по вчерашним булочкам.

Большинство уже набрали картофеля и кинулись к своим столам. Здоровелло и парнишка работали в тандеме: первый держал здоровенную корзину — Дом даже задумался, где он ее такую отыскал, — а парнишка споро накидывал в нее клубни, ловко просовывая меж прутьев клетки сразу обе руки. Набив корзину доверху, эти двое вихрем пронеслись к своим столам, где Здоровелло сгрузил по половине трофеев в раковины на их рабочих местах.

Плечи матерился на весь павильон, пытаясь разогнуть прутья сетки — его огромные руки категорически не проле-

зали в ячейки.

— Дай я, — прогрохотал у него над ухом огромный темнокожий продавец стрит-фуда. Доминик задумался было, какое прозвище ему придумать, когда датчанин и китаец наконец-то тоже подошли к сетке. Не долго думая, Лю присел и начал набирать картошку прямо в фартук, ловко выхватывая ее прямо между прутьев. Мёрк же столкнулся с той же проблемой, что и Плечи со стрит-фудером, и был вынужден ждать своей очереди, чтобы воспользоваться проделанной дыркой. Желających поступить так же было много, и прождал бы Мёрк долго, но, поднявшись на ноги, Лю без разговоров пересыпал картошку ему в фартук, так же безвозвратно его испачкав, и снова занялся наполнением своего.

— Надо же, как интересно, — проговорил Крис. — У нас не один, а два отряда.

— И как минимум два варвара, — добавил Дом, показывая на Плечи и Мистера Хот-Дога. Объединив усилия, они разогнули прутья клетки так, что теперь туда можно было запустить руку и не вытаскивать картофелины по одной, а нагребать их, как лопатой.

— Плечи мои, — неожиданно заявил Крис. Обычно он так не делал — не боролся за участников, а лишь милостиво соглашался взять их в свою команду, поддерживая образ “злого копа”.

— Уверен, что он не только мясо может жарить? — больше для порядка, чем всерьез, усомнился Дом.

— Вот посмотрим сейчас на картошку — и проверим, — решил Крис. — А что насчет того блондинчика? — он незаметно кивнул на высокого худого блондина в первом ряду. Он первым подбежал к сетке и уже успел начистить полтазика картошки.

Волосы у него были убраны под поварской чепец, но даже так было ясно, что они молочного, почти белого цвета.

— Ты про Блюма? — Дом пожал плечами. — Сам знаешь, он актер, не повар.

— Но его грудка была хороша, — возразил Крис.

— Конкретно его грудка никакая, уж прости, — не удержался от подколки Дом, окидывая взглядом сухопарую фигуру актера. — А вот утиная да, удалась.

— Он актер, — усмехнулся Крис негромко. — Уверен, его китель может преподнести приятный сюрприз своим содержимым.

— Ну нет, на банкете есть блюда и поаппетитней, — фыркнул Доминик.

“Так, кончайте свои околоприличные разговоры, — потребовал Йос. — Давайте что-то под запись. Но только не про китайца и не про Мёрка”.

Кстати о китайце! Дом бросил быстрый взгляд на него.

— Йос, отправь к нему оператора, и пусть тот снимает руки крупным планом, — распорядился Дом. — Такими кадрами грех разбрасываться.

Лю чистил картошку, как и подавляющее большинство

остальных участников. Но если другие пользовались овощными ножами с короткими узкими лезвиями или специальными овощечистками, как тот же Мёрк, то Лю орудовал своим топориком.

И Дом был вынужден признать, что по производительности китаец не уступал даже Терри, со скоростью электрической картофелечистки лишавшему клубни кожуры.

“Ты мне еще порассказывай, кого и как снимать, — обиделся Йос. — Он у меня, считай, на сопровождении”.

Дом хмыкнул. Обиды Йоса не стоило воспринимать всерьез.

— Ну что, прогуляемся по рядам? — предложил он Крису.

Тот кивнул, и они одновременно вышли из-за своей стойки.

Нилс прекрасно понимал, что это конкурс на время, но все равно не спешил, зная, что в спокойном состоянии сделает больше и лучше. А еще сохранит целыми пальцы — то и дело то там, то тут раздавались болезненные возгласы, а по павильону носилось сразу два врача.

Лю в момент озвучивания задания растерялся. Но стоило Нилсу рассказать, что и как — и тот даже не стал уточнять и переспрашивать. Нилс ожидал, что в процессе работы Лю будет заглядывать в его миски, чтобы еще раз удостовериться-

ся, что все понял правильно, но нет: Данкан орудовал своим топориком как заведенный и был сосредоточен исключительно на клубнях.

Нилс решил, что и ему стоит сконцентрироваться на работе, и погрузился в мир кубиков, жульена, батонэ, турнэ и рондэля*.

В итоге картошка кончилась раньше, чем время. Нилс растерянно оглянулся по сторонам и, подумав немного, пошел к сетке. Его никто не остановил — видимо, правилами это было разрешено. И тут же со своего места сорвался Терри — видимо, и у него картошка давно закончилась, но он боялся идти к сетке или уточнить, можно ли это сделать.

— Я думал, провожусь дольше, но тут ножи отличные, не рассчитал, — проговорил он, наполняя корзину. Сам Нилс снова складывал клубни в фартук.

Он успел переработать половину из вновь принесенного, когда время кончилось и Кристофер попросил всех отойти от столов.

— Твой жульен выглядит отменно, — похвалил Лю. Перед ним самым стояла миска, с горкой наполненная тонкой картофельной соломкой.

— Для первого раза турнэ тебе удались, — Нилс не лукавил. Бочоночки у Лю были все одинаковые, как по шаблону.

— Это нехорошая нарезка, — нахмурился Лю и показал на миску с непонятными кусочками. — Слишком много отходов.

— Ее и используют редко, — кивнул Нилс. — Больше для высокой кухни.

Тут по их ряду пошел Крис, с мрачной строгостью разглядывая содержимое мисок. После зрительной экспертизы он молча указывал участникам направление — вправо или влево. Подойдя к Лю, он запустил руку в миску с тонкой соломкой, перетряхнул картофель и отправил Луиса к компании, где уже стояли Терри, Картер, Блендер и незнакомый пока азиат.

— Шеф Мёрк, — сказал, осматривая рабочее место Нилса. От его внимательного взгляда не укрылись ни чистая раковина, ни собранные в отдельную миску очистки, ни оставшийся нетронутым целый картофель, тоже в отдельной миске. — Сразу видно, что вы не только руководите на своей кухне. Бывали случаи, что приходилось на более низкие позиции вставать?

— Сейчас уже редко, — ответил Нилс. Кто-кто, а Кристофер Файбер точно знает, сколько труда стоит открыть ресторан, и как много его нужно вкладывать ежедневно, чтобы он не терял уровня.

Файбер скупно улыбнулся и глянул на него с уважением.

— Пойдите пока здесь, — сказал он затем. — А то сразу станет понятно, какая группа проходит дальше. Никакой интриги с вами.

— А что, Картер в квадрате и Терри нарезали недостаточно много? — Нилс позволил себе шутку, ведь было понятно,

что этот разговор не войдет в итоговый монтаж программы.
— Парень неутомим, как электрошинковка.

Крис усмехнулся, одобрительно кивнул и пошел дальше, не ответив на фактически риторический вопрос.

Когда за столами не осталось никого, кроме Нилса, оба Шефа встали перед разделенными на две почти равные по численности группы людьми и выдержали долгую театральную паузу, давая операторам возможность заснять все эмоции.

— Что ж, в битву за красные и синие кители вступят участники... — Доминик улыбался в предвкушении. — Справа! Мистер Мёрк... — он обернулся к Нилсу. — Прощу, займите свое законное место.

В “правой” команде Нилса встретили радостными возгласами, а Блендер еще и от души похлопал по плечу. Его пальцы, кстати, уцелели не все — указательный на левой руке был заклеен пластырем.

— Рана ерундовая, врачи больше перестраховались, — беспечно отмахнулся Блендер. — Ну что, нам остался последний бой? — спросил он громогласно.

— И поверьте мне, он будет непростым, — назидательно сказал стоящий неподалеку Крис. — Но это будет позже, а пока мы благодарим за участие тех, кому сегодня не повезло.

В строю неудачников оказался и красноволосый. Но, в отличие от большинства, он не выглядел слишком расстроенным. Скорее, он торопился встретиться со своей возлюблен-

ной, выбывшей еще вчера.

* *различные виды нарезки продуктов. Жюльен — тонкая соломка, батонэ — брусочки, турнэ — бочоночки, рондэль — кружочки.*

8. Эпизод 2. Серия 2

Финальное испытание снимали после обеда. В этот раз для конкурсантов было организовано питание — потому что их осталось меньше, и если вчера они могли перекусить тем, что готовили, то сегодня у них на столах оказался один сырой картофель.

Когда неудачники второго тура покинули студию, унося на память фартуки, рабочие привезли несколько тележек с сэндвичами, термосами с кофе и чаем со сладкими булочками. Переволновавшиеся кандидаты набросились на еду, а потом разбрелись по углам, чтобы передохнуть. Кто-то уселся на пол, другие раздобыли себе стулья.

— В этом году никому не хватило ума устроиться задом на рабочем столе, — заметил подошедший Дом.

— На их счастье, потому что я бы даже Красавелло выгнал вон за такое, — ответил Крис. Их с Домиником контракты предполагали отдельные обеды, заказанные в соседнем ресторане, но сам Крис уже много лет обходился двумя приемами пищи — завтраком и ужином, а Доминик предпочитал набить живот быстрыми углеводами.

— И за четыре сезона все об этом уже знают, — протянул Дом. Посмотрел на часы, — Ну что, Йос, поднимаем их? — спросил у режиссера. — Снимем, расквартируем и отметим начало бокальчиком красного?

— И синего? — усмехнулся Йос. — Погоди немного, дай дух перевести...

Он сидел вместе с ними в “кабине” и поедая сэндвичи с аппетитом вернувшегося в цивилизацию Робинзона.

— Так что, меняем им задание? — Доминик вопросительно посмотрел на Криса.

— Да, — решительно ответил тот.

Мысль о замене первоначального задания посетила их еще вчера. Изначальная идея о приготовлении блюда высокой кухни грозила “отчислением” явным фаворитам. По крайней мере, ожидать от Лю, мистера Хот-Дога и Здоровелло настоящих изысков не приходилось.

— Список продуктов готов? — Йос требовательно на них посмотрел.

Сменить задание труда не составляло: огромные холодильники ломились от заготовленных для шоу продуктов, и нужно было всего-то поменять раскладку на столе с мясными и рыбными ингредиентами, которые только сейчас начнут выкладывать на лед. Овощи, фрукты и специи уже высились большой разноцветной горой на специальных тележках.

— Да чего его готовить, говядина, лосось, морская рыба, — беспечно отозвался Дом. — А вот уксусы несите все, какие у нас есть. И масла тоже.

— Ветчина, копченый лосось, сыры, — добавил Крис.

— Надеюсь, что будет не как во втором сезоне, когда вам преподнесли пять вариаций капрезе, — усмехнулся Йос.

— А еще морепродукты... — протянул Дом, и Йос, закатив глаза, сунул ему блокнот.

— Список! — рыкнул требовательно, и Доминик послушно начал писать ингредиенты в столбик.

— А твой? — поинтересовался Крис. — Кого-то надо тебе оставить из не готовящих?

Иногда Йос просил оставить того или иного участника, чтобы сделать Шоу более ярким и скандальным, но сегодня он покачал головой.

— Ваш набор вполне хорош, — одобрил он. — Тем лучше, что они все умеют нормально готовить.

— Некоторые даже слишком хорошо, — вздохнул Дом. — Красавелло по определению будет фаворитом.

— Ну и что, — Крис не разделял его скептического настроения. — Он может быть гениальным шефом в своем ресторане, но сможет ли принять правила игры и перестроиться — вот вопрос.

— Все, я вас понял, — Йос забрал список и поднялся. — Начинаем через полчаса, готовьте ваши желудки.

Доминик с тоской посмотрел на сэндвичи, которые очень любил, но послушно ограничился еще одной чашкой чая.

— Знаешь, что я утром на кухне нашел? — спросил он у Криса, когда Йос ушел.

— Не говори только, что презерватив... — протянул тот. Дом хмыкнул и покачал головой.

— Чай. Настоящий, китайский. Спитый уже, конечно, но

пах необыкновенно. Надо будет выманить потом у Лю хотя бы пару порций.

— Возьми его к себе в команду, и он осыплет тебя чаем, — Крис подошел к одному из окон “кабины”, глянул вниз на съемочную площадку. — Я бы с удовольствием у него про травы и специи узнал. Пусть хоть на китайском напишет — я найду спецов, кто это переведет.

— То есть ты мне его отдаешь? — Дом тут же уцепился за главное. — Тогда вместе с Красавелло! Их нельзя разлучать — вылетит же, и тогда я буду долго плакать в подушку холодными пресными ночами без перца и чая.

— Ага, еще скажи, что Здравелло и Серьезного Паренька ты тоже себе хочешь, — мгновенно разогнался Крис, сбрасывая с себя маску невозмутимого Шефа. — И кого оставишь мне? Певичку и актера?

— Вот как раз эту сладкую парочку я предлагаю разлучить, — покачал Дом головой. — Они и сами по себе неплохие повара, поодиночке у них шансов больше до черных кителей дойти.

— И кого ты присмотрел себе? — Крис сел на подоконник, скрестил руки на груди. — погоди, дай угадаю: Здравелло ты, так и быть, отдаешь мне? В нагрузку к Плечам, Голосу и Белоснежке?

— Если они сами не выберут мою команду, — согласился Дом. — И да, пора заканчивать звать их Симпачелло и Здравелло, иначе ты никогда не запомнишь их имена.

— У них будут именные кители, а у меня отличное зрение, — не дал сбить себя с толку Крис. — Идем, а то мы тут сейчас напланировали команд, а, может быть, нам такую мерзость подадут, что только в мусорку.

— Задание на этот тур простое и дающее неограниченный полет фантазии, — с довольной улыбкой сказал Доминик. — Через полчаса мы с Кристофером хотим попробовать закуску. Условий всего два: вы не можете пользоваться плитой, и презентация блюда должна быть креативной.

— Салат? — спросил кто-то у Нилса за спиной.

— Закуска, — поправили его с другой стороны. — Холодная.

— Шеф, вопрос! — громко сказал Блендер. — Нельзя только плитой или вообще никакой тепловой обработки?

— Вообще никакой, — кивнул Файбер.

Нилс задумался. На ум приходило несколько самых распространенных в мире закусок: тартар, севиچه и карпаччо, — и он мог бы за полчаса приготовить их все, но ограничиться определенно стоило одним.

Решив, что сделает выбор, исходя из продуктов, Нилс направился к столам.

Он уже почти решил на тартар, когда увидел превосходный кусок оленины. Темная длинная вырезка красиво лежала на льду, буквально умоляя взять именно ее.

Нилс не стал противиться желаниям. Отрезав треть куска,

он оставил большую часть на столе, а остальное сложил в гастроемкость и поставил в камеру шоковой заморозки. Глянул на часы — десяти минут будет достаточно, чтобы мясо чуть схватилось и его можно было нарезать максимально тонко. А оставшиеся пятнадцать оленина будет мариноваться в соусе.

Остальные участники быстро смели со столов все, на что упал глаз, и в итоге только Лю остался потерянно бродить между пустых тележек.

— Там есть лосось, — беззвучно, одними губами прошептал Нилс, с тревогой за ним наблюдая. — И говядина осталась... Ну же, возьми хоть что-нибудь.

Но Лю проигнорировал все остатки и зачем-то направился к так же напряженно посматривающим на него Шефам.

— Прошу прощения, на столе нет говяжьей печени, — сказал он довольно громко. — Ее забыли положить?

— Печень? — переспросил подошедший Крис. — Ты хочешь готовить ее? Без тепловой обработки?

— Да, Шеф, — уверенно кивнул Лю. — Это вкуснее, чем из рыбы.

— Кажется, я знаю, о чем ты... — протянул Дом и, переглянувшись с Файбером, накрыл ухо рукой. — Йос, мы можем дать ему печень?

Наверное, ему что-то ответили — Дом кивнул раз, другой, а потом ответил Лю:

— Сейчас принесут, пока набирай остальные ингредиен-

ты и начинай работать.

Крис, как, собственно, и сам Нилс, с интересом наблюдал за кинувшимся к столам Лю. И лишь потом Нилс вспомнил, что ему-то тоже надо приготовить закуску, и пошел к рабочему месту.

— Ну каков, а?! — выдохнул Доминик на ухо Криса, просто не в силах сдержать эмоции.

— Главное, чтобы теперь никто не стал требовать другие продукты по его примеру, — отозвался Кристофер со смешком. — И перестань меня облизывать.

— Я еще не начинал, — возразил Дом. — И вообще, это мой косяк: знал же, что у нас азиат, и забыл про печень. И все равно это круче пяти капрезе.

— Расскажи уже, что там за блюдо такое! — не выдержал Крис. — Мы реально будем жрать сырую печенку?

— Представь себе, — Доминик широко улыбнулся. — А что тебя смущает? Сырое мясо и сырую рыбу жрем же — и нормально. Но не волнуйся, не кровавое же сашими тебе подадут.

— И за это я должен быть благодарен тому счастливому случаю, что заставил Симпачелло осесть в Китае, а не в Японии, — вздохнул Крис. — Ладно, пойдем по рядам. Хотя примерно представим, от чего у нас изжога ночью будет.

— То есть про напиток из свежей змеиной крови тебе не рассказывать? — поддел его Дом. — Прекрасная закуска,

между прочим. И очень тонизирующая.

— Еще чуть-чуть, и изжога у меня будет от твоих рассказов, — поморщился Файбер и первым пошел к столам.

9. Эпизод 2. Серия 3

Карпаччо только со стороны казалось простым блюдом. Оттенки вкуса, нюансы нарезки, консистенция мяса и соусов и даже цвет тарелки — все играло свою роль. Та самая высокая кухня, которую Нилс любил всей душой. Он нарезал все мясо, но в укладку на блюдо пошло лишь две трети — остальное он пробовал сам, доводя соус до того идеального вкуса, что засел в не согласном на компромиссы разуме. Полчаса пролетели как один миг, но к моменту звонкого удара гонга все, конечно же, было идеально. Но вот посмотреть на стол Лю Нилс сумел только сейчас.

На чисто убранном столе у Лю стояла всего одна небольшая мисочка. Внутри Нилс разглядел тонкие полоски печени, от кислоты ставшие белесыми, перья лука и колечки красного перца. Презентация Лю не предполагала ни сопровождения овощей, ни лепешек или гренок.

— Успела промариноваться? — спросил Нилс, указывая на печень.

— Нет, но успеет, — уверенно ответил Лю.

Нилс огляделся и от души понадеялся, что того не вызовут первым.

К счастью, первыми решили пропустить дам. Тоненькая изящная блондинка с фантастическим разрезом огромных глаз явно подумала о том же, о чем и Нилс, и приготовила

севиче.

— Прекрасный баланс кислоты соуса и сладости морепродуктов, — похвалил Доминик. — И мне нравится, что вы добавили мяту вместе с базиликом.

— Спасибо, Шеф, — блондинка явно была польщена.

— Вы часто готовите это блюдо? — поинтересовался Крис, прожевав ломтик морского гребешка.

— Нет, Шеф, — возразила девушка. — Я веганка и не употребляю никаких продуктов животного происхождения.

— Но вы их готовите, да? — уточнил Дом. — Потому что во время соревнований на Звездной кухне вам придется иметь дело почти со всеми возможными продуктами.

— Веганство — мой стиль питания, — девушка упрямо задрала хорошенькую головку. — Но я никому его не навязываю. Мой партнер — мясоед, и я готовлю мясо.

— Хорошо, — улыбнулся Доминик, возвращая ей креманку с севиче. — И это тоже хорошо. Результаты мы огласим позже, вернитесь, пожалуйста, на место. Следующим будет Картер в квадрате.

Видимо, для Картера такое прозвище было не в новинку. Он широко улыбнулся и подхватил со стола свою тарелку.

— Салат с прошутто, грушей и горгонзолой, — объявил, подав тарелку Доминику и Кристоферу.

Сам по себе такой салат был блюдом простым. Но Картер заморочился — Нилс не мог подобрать другого слова — с подачей. Груша была нарезана маленькими идеальными

шариками, из тончайших ломтиков пармской ветчины Картер скрутил крохотные бутончики, и на “лепестках” каплями “росы” застыл прозрачный, как вода, соус.

Его-то Крис и попробовал в первую очередь, причем зачерпнул со дна чайной ложкой.

— Ты успел настоять масло на специях, а потом отфильтровал его? — спросил, обмакивая в соус шарик груши и отправляя его в рот.

— Салат слишком утонченный, и кусочки пряностей нарушат текстуру, — ответил Картер.

— Догадливый, — похвалил Дом. Он угостился витком из ветчины и небольшим кусочком сыра. — Возвращайся на свое место.

Следующим был парень, которого Нилс все это время особо не замечал. И, видимо, не зря — его блюдо не вызвало у Шефов никакого восторга. Еще три участника тоже прошли быстро и смазанно. Нилс был уверен, что и с высоким белокожим парнем, почти альбиносом, получится так же, но, едва тот поставил на стол свое блюдо, Шефы с интересом переглянулись.

— Что это? — поинтересовался Крис, вооружившись вилок.

— Сугудай*, Шеф, — ответил парень. Его густой низкий голос и невероятно правильное британское произношение совсем не вязались с блеклой внешностью. — Блюдо северных народов России.

— Почему именно Россия? — спросил Дом. Он тоже вооружился вилкой и принялся безжалостно ворошить идеально сложенную башенку на тарелке.

— Мне показалось, этот рецепт будет выбиваться из привычных, — не смутился парень.

Дом наколот на вилку кусочек чего-то полупрозрачного, со своего места Нилс не мог видеть четко, отправил его в рот.

— Это необычно и даже шокирует, но это вкусно, — вынес вердикт он и потянулся за добавкой.

Крис ограничился всего одним кусочком.

— Рыба отлично промаринована, но не потеряла своего природного вкуса, — резюмировал он. — Где ты научился готовить это блюдо?

— В ресторане, — не открыл Америки блондин. — Я проходил там стажировку в рамках подготовки к роли, и сугудай был в меню.

— Ты играл русского повара? — удивился Доминик.

— Не совсем русского, но близко, — кивнул блондин. — Собирательный образ.

— Обязательно скажешь нам потом название фильма, — улыбнулся Доминик. — А сейчас вернись на место.

Еще несколько человек не заинтересовали Нилса и не впечатлили Шефов, но потом...

— Наконец-то! — Доминик воздел руки к потолку, едва только увидел, что в тарелке направляющегося к ним Блендера. — Мясо!

— Тартар, Шеф! — довольный собой, возвестил Блендер.

— Это вырезка? — в голосе Криса слышалась скука.

— Тартар из вырезки пусть мальчишки-менеджеры кушают,

— фыркнул Блендер. — Тонкий край, Шеф. Каперсы, самая чуточка горчицы и лука-шалота.

“Шайба” из мяса, весившая с добрый фунт, выглядела аппетитно. В небольшом углублении в центре покоился желток, по краям тарелки Блендер расположил топпинги, если кому не хватит замешанных в основную массу лука и каперсов. Ему негде было поджарить гренки, так что Блендер проводил свой тартар готовыми гриссини**.

— Спасибо, что не побоялся сделать очевидный выбор, — похвалил Доминик. — Там было столько мяса... Но признавайтесь, кто еще сделал тартар? — он оглядел участников.

Руку подняли еще только двое.

— Но у меня из рыбы, Шеф, — подала голос темноволосая девушка с очень ярко подведенными черным глазами.

— Идите ко мне, — распорядился Крис. — Блюда на стол.

Тартар пухлощекого мужчины он забраковал. И даже не за вырезку.

— Ты нарубил мясо в измельчителе, и оно получилось рваным и неопрятным, — сказал Дом, поддев на вилку невнятное месиво. — Говядина дала слишком много сока, и твое блюдо неприглядно выглядит, его совсем не хочется пробовать. Возвращайся на свое место.

А вот тартар из лосося порадовал обоих Шефов. Они не

по одному разу ныряли вилками в блюдо и с готовностью раздавали комплименты.

Следующим Крис вызвал того высоченного темнокожего мужчину, что помогал Блендеру с решеткой.

— Коул-слоу? — кажется, Дом был даже растерян. — За тридцать минут ты приготовил простой капустный салат?

— Это мой коул-слоу, — ничуть не смутился детина. — За ним ко мне приходят с другого конца города. И платят пять долларов за порцию.

— Пять долларов?! — ужаснулся Доминик. Он с сомнением посмотрел на салат, но все-таки потянулся к нему вилкой. И, отправив ее в рот, уставился на Файбера, подняв бровь. — Попробуй, — предложил странным голосом.

Крис немедленно последовал его примеру и застыл почти с таким же выражением лица.

— Тут довольно много... — протянул затем. И громко объявил: — Попробуйте все!

— У меня на столе есть еще, — обрадовался повар и почти бегом ринулся к себе. Разложил салат в несколько глубоких мисок и пустил их по столам.

Лю, когда миска добралась до них с Нилсом, ухватил палочками пару длинных тонких капустных нитей. Отправил в рот, долго жевал, видимо, пытаясь понять, какие специи были использованы. Нилс зачерпнул салат так, чтобы в ложку попала и заправка, принялся за дегустацию и погрузился в калейдоскоп вкусов и фактур, оказавшихся у него во рту.

— Это очень круто, Шеф! — выкрикнул со своего места Блендер. — Я б пять баксов заплатил!

— В ресторане он бы стоил десять долларов, — заметил Нилс негромко.

— А то и больше, — кивнул Крис. — Всем спасибо, вернитесь, пожалуйста на места.

— Это так странно... — протянул Лю по дороге к их столам, находящимся рядом. — Я уже много лет не ел сырой кочанной капусты.

— В азиатских кухнях она либо ферментированная, либо подвергается тепловой обработке, да, — согласился с ним Нилс. — И это имеет смысл, ведь клетчатка сырой капусты очень трудно переваривается.

Это в последнее время появились “модные” салаты из сырой цветной капусты, а даже тот же коул-слоу подвергался хоть и быстрому, но все равно маринованию в кислотной среде. К тому же капусту для салата нещадно мяли, разрушая клеточные мембраны. Конкретно этот салат был так хорош именно потому, что Сэмюэль, так звали темнокожего торговца стрит-фудом, от всей души помял капустную соломку, применив всю силу огромных рук.

Разговор пришлось прекратить: следующий участник понес свое блюдо Шефам.

Не только тартар оказался сразу у нескольких участников, очень многие сделали карпаччо из разных видов мяса и даже один — из свеклы. Последним отличился, как ни странно,

Терри.

— А ничего, что свекла должна быть вареной? — усмехнулся Доминик.

— Это была отличная молодая свекла, Шеф! — Терри явно волновался, но говорил уверенно. — И я нарезал ее очень тонко. Она сладкая и вкусная, Шеф.

— Но она сырая, — не сдавался Дом. — Ты уверен, что гости твоего ресторана, отведав такое блюдо, доберутся до дома благополучно?

Нилс заинтересованно наблюдал за разговором. Было ясно, что Доминик просто экзаменует Терри на знание теории, и Нилсу хотелось, чтобы парень не оплошал. Возможно, специального кулинарного образования у Терри не было, но он не просто механически повторял заученные рецепты, до этого момента он точно знал, что делал.

— По своим очищающим свойствам сырая свекла стоит на одном уровне с капустой, — Терри разволновался еще сильнее, но все равно отвечал уверенно. — Традиция подвергать ее термической обработке сложилась из-за того, что зрелые корнеплоды достаточно жесткие и теряют большую часть сладости. Молодые же слишком нежны и вкусны, чтобы убивать их варкой. Запекание... — Терри задумался, — это может быть, с оливковым маслом, травами и морской солью.

— Ты будешь болтать или пробовать? — наконец не выдержал Файбер. Сам он успел съесть уже почти полтарелки

“неправильной” свеклы.

Доминик усмехнулся и тоже наколол на вилку тонюсенький слайс.

— Вернись на месте, — кивнул Крис Терри и вдруг усмехнулся: — А тарелку можешь оставить здесь.

Стоило Нилсу лишь начать беспокоиться, что его карпаччо “перейдет” в жаре, стоящей в студии, как Дом позвал его.

— Мистер Мёрк, презентуйте ваше блюдо.

Шефы подождали, пока оператор возьмет крупный план тарелки, и лишь потом вооружились вилками.

— Карпаччо из оленьей вырезки с сыром пармезан и маринадом из рафинированного масла, черного перца и можжевельника с соком грейпфрута, — представил Нилс карпаччо.

— А почему нет рукколы и помидоров? — поинтересовался Крис, разглядывая тарелку с полупрозрачными ломтиками мяса и желтоватой стружкой сыра. — Мне кажется, подача бедновата.

— Помидоры не растут там, где водятся олени, — возразил Нилс. — А руккола забьет вкус мяса.

— И поэтому рафинированное масло? — спросил Дом. — Чтобы не испортить вкус?

— Мистер Мёрк, вам определенно удалось обогатить мясо специями и дать нам насладиться истинным вкусом дичи, — резюмировал Крис, когда они с Домом съели по паре кусочков. — Возвращайтесь на свое место.

Идя к своему столу, Нилс глянул на часы: прошло уже чертовски много времени, а участников меньше будто бы и не становилось. Но зато печень Лю точно успела замариноваться — будто понимая, что блюду нужно время, Шефы вызвали его одним из последних.

— Я так понимаю, это канхве, — сказал Доминик с неподдельным интересом — даром что они с Файбером попробовали уже без малого пятьдесят блюд. — Но это ведь блюдо корейской кухни, разве нет?

— Изначально китайской, сэр, — возразил Лю и быстро поправился: — То есть Шэф. У нас оно называется... — он сказал что-то по-китайски, но Нилс, конечно, ничего толком не разобрал.

— Для тебя китайская кухня уже стала ближе, чем американская или европейская? — Крис не спешил запускать вилку в блюдо, давая оператору сделать свою работу. — Не скучаешь по индейке и тыквенному пирогу? Я, например, так и остался верен йоркширским пудингам для воскресного обеда и супу из бычьих хвостов.

— Я из бедной семьи, Шеф, — Лю равнодушно пожал плечами. — А мать к тому же не умела готовить. Дешевый фастфуд — не то, по чему стоит скучать. Нормальную еду я ел меньше, чем живу в Азии.

— В таком случае я рад, что у тебя случилось это кулинарное открытие, — Дом набрал на вилку печень и отправил в рот. — Это мягко, — сказал, прожевав. — Это очень пря-

но. И совершенно нет привкуса холодной крови.

— Возможно, специи раскрылись бы чуть ярче, если бы ты залил их раскаленным маслом, — сняв пробу, высказался Крис. — Но даже сейчас это невероятно вкусно. Спасибо, возвращайся на свое место.

— Простите, Шеф! — вдруг поднял руку Блендер. — А можно тоже? Никогда такой херни не пробовал...

— Кто еще рисковый? — спросил Дом. — Идите к нам. Желающих нашлось не очень много: Терри, Картер и, как ни странно, Келли Хелл.

Нилс никуда не пошел, потому что на столе у Лю осталась мисочка с несколькими кусочками печени, и он решил, что снимет пробу с них.

— Это точно печень?.. — Блендер удивленно обернулся на Лю. — На вкус как... — тут он замялся, тщательно жуя, и в итоге признался: — Как не знаю, что.

— Это точно печень, — улыбнулся Лю. К счастью, с чувством юмора у него было все вполне по-американски.

— Давайте все вопросы после съемок, — негромко сказал Доминик. — Все уже устали.

— Это если нам китель обломится, а если выгоните взащей — когда ж мы что успеем спросить, — хохотнул Блендер, но было видно, что он тоже устал и не прочь или разместиться в одной из спален или удобно устроиться на заднем сидении такси.

Быстро подобрав остатки канхве, все, в том числе и Лю,

вернулись на свои места. Осветители немного изменили расстановку софитов, так что стали отчетливо видны две длинные штанги с висевшими на них кителями, гримеры тем временем наложили еще слой пудры на лица Дома и Криса.

В это время Нилс позволил себе опереться на стол и дать спине отдых. Волнения он особо не чувствовал, почти не сомневаясь: очень скоро он примерит один из кителей.

** сугудай — блюдо из свежей рыбы, распространенное в России среди коренных народов Севера. В основе это мясо рыбы (как филе, так и с костями), растительное масло, лук, соль, чёрный перец, уксус и другие добавки.*

*** гриссини — хрустящие хлебные палочки, очень распространенные в Италии. Их подают как закуску к самым разнообразным блюдам и напиткам.*

10. Эпизод 2. Серия 4

— Это точно? — Йос грозно на них посмотрел. — Без сюрпризов в этот раз?

— Точно, — устало откликнулся Доминик. — Больше никого добавлять и тасовать не будем, — он отдал Йосу выстраданный список участников.

— Окей, — Йос передал список помощнику. — Мухой на склад, подбери всем кители по размеру, — распорядился сухо.

— Через пять минут все будет, — заверил помощник и умчался куда-то вглубь кухни.

— А вот с именными нашивками засада, — вздохнул Йос. — Завтра придется делать выходной.

— Ничего, всем будет полезно, — подбодрил его Дом.

— Так-то оно так, но часть продуктов придется отправить в заморозку или в еду, — Йос задумчиво потер подбородок. — Ладно, решим. Все равно эту ораву нужно кормить.

— Зато можно будет спокойно снять мини-интервью, — предложил Крис. — А то вечно это делаем на бегу.

— Тоже верно, — у Йоса уже всю работала фантазия. — И будет время нормально смонтировать их видео, присланные для подачи заявки... Все, пойдем, пора вам брать этих птенчиков под крыло.

— И разбить пару десятков сердец, — Дом показательно

вздохнул.

— Не стони, — фыркнул Крис. — И поднимай зад.

— Да иду, иду... — Доминик неохотно поднялся и вдруг предложил: — А пойдем завтра в СПА? Массаж, бассейн, сауна?

— А почему нет? — Крис потянулся. — Я в зале попотею как следует, а потом погреемся с тобой.

— СПА, сауна, хоть стриптиз-бар, но после того, как мы доснимем! — с напускной строгостью сказал Йос. — Идем, а то наши повара перемаринуются.

К процедуре отсева Крис давно привык, а вот Доминик до сих пор иногда дергался. Особенно, если выгонять приходилось какого-нибудь Красавелло, который готовил намного хуже, чем выглядел. К счастью, сегодня никого особенно полюбившегося отправлять домой не пришлось.

— Поздравляю! — Дом буквально сиял, вручая красные кители сначала Мёрку, а затем Лю.

Тот, по своему обыкновению, поклонился, принимая китель. А потом широко улыбнулся и в мгновение ока натянул его на себя.

— Келли, — позвал Крис. — Ты в моей команде.

— Спасибо, Шеф! — Келли не скрывала радости, но все равно подошла к ним с Домом элегантно.

— Азуми Кери, — озвучил Крис следующее имя. — Ты доказал, что не просто так стал победителем Адской кухни

в Японии, причем сделал это дважды. Ты в моей команде.

— Аригато, — с достоинством кивнул Азуми и надел синий китель.

— Алистер Блюм! — Крис не без удовольствия наблюдал, как на светлой коже проступили-таки краски, когда блондин-англичанин зарделся от радости.

— Терри Адамс, — Доминик улыбнулся, когда парнишка буквально подскочил к нему веселым мячиком.

— Картер Картер, — позвал Крис. — Твой китель ждет тебя, — и показал на стремительно пустеющую вешалку.

На мгновение Терри будто бы потух, когда понял, что Картера не будет в одной команде с ним. Но потом Картер, едва накинув китель на плечи, сгреб его в охапку и проорал на всю студию:

— Мы на Звездной кухне! — и от грусти Терри не осталось и следа.

— Блендер, — позвал Крис. Прозвище ему подсказал Йос. — Надеюсь, что ты приготовишь еще много вкусного мяса. Ты в моей команде.

— Да! — Блендер вскинул огромную руку и, подходя к Крису протянул ему ладонь. — Дай пять, Шеф, мы с тобой всех тут раскатаем!

Крис фыркнул. Обычно участники его боялись, но это явно был не тот случай. Ударив по большой ладони, он улыбнулся и кивнул Доминику.

— Самюэль Фергюсон, — объявил тот. — Давай-ка к нам,

мистер Хот-Дог!

— Да, Шеф! — пророкотал гигант и, завладев кителем, занял место рядом с Лю.

— Мисс Кремер, — позвал Доминик веганку. — Ваше се-
виче было прекрасным. Надеюсь, вы покажете нам еще мно-
го вкусных блюд, как веганских, так и мясных. Вы в команде.
Легкая и воздушная, она подбежала к нему, обняла.

— Итак, у нас осталось всего по одному кителю, — завел
Крис “шарманку” подводки. — Последний претендент, чье
умение работать с продуктами восхищает... — он выдержал
паузу, — Дженнифер!

У нее была заурядная внешность, и первое приготовлен-
ное ею блюдо хоть и было сложным, но не поражало вооб-
ражение — говядина “Веллингтон”. Но Дженнифер отлично
показала себя в конкурсе с нарезкой, лишь немного отстав
в количестве от лидеров, а ее фруктовый салат, несмотря на
простоту, был вкусным и отлично освежил после нескольких
слишком сильно приправленных блюд.

— Ну и какой же салат без специй, — серьезно сказал
Дом. — Мисс Эвелин... Он посмотрел на крайне экстрава-
гантную даму, что предпочитала носить цилиндр вместо по-
варского колпака, и постарался проигнорировать разоча-
рованные взгляды остальных. — Вы станете нашей перчинкой.
Последний красный китель — ваш.

Эвелин прошествовала через кухню с видом скучающей
царицы, нисколько не сомневавшейся в победе, и накинула

китель на плечи, не вдевая руки в рукава.

— Что ж, команды пятого сезона сформированы, — объявил Крис. — Всем остальным спасибо, возможно, вам больше повезет в другой раз.

Входить в “красную” спальню, теперь уже имея на это полное право, было приятно. В этот раз их вещи уже были тут, стояли аккуратным рядком посередине.

Недолго думая, Нилс занял ту же койку, где спал вчера. Матрац и подушка его вполне устроили, так что не было смысла менять ее на другую.

— Эх, жалко, Картер не с нами, — Терри плюхнулся на кровать. — Хотя когда до черных кителей дойдем, все будем в одной спальне.

— А ты вот прямо такой уверенный, что не вылетишь раньше? — усмехнулась Эвелин.

Она была красива, но что-то в ее внешности настораживало Нилса. То ли излишняя худоба, то ли потрепанная шляпа, с которой она не расставалась.

— Твой Картер у тебя за стенкой, — фыркнул Блендер. — Идите вон на кух...

Его оборвал стук распахнувшейся двери, и в комнату заглянул Картер собственной персоной.

— Айда на праздничную попойку! — возвестил он.

— Идите-идите, я посмотрю, как вы завтра с похмелья будете готовить, — согласилась с Картером Эвелин.

— А вам еще не сказали, что ли? — тот прислонился спиной к стене, уперся в нее стопой согнутой в колене ноги и скрестил руки на груди. — У них накладка с нашивками, завтра выходной.

— О, а вот это дело! — обрадовался Блендер и извлек из своей сумки здоровенную бутыль. — Текила. Так, Шляпа, заканчивай строить из себя сучку и пойдем пить, — и он подмигнул Эвелин.

— Я строю милую девочку, — фыркнула Эвелин. — Сучка прорывается, несмотря на все старания.

— Давай проще, а? — поморщился Блендер. — Идем пить.

— Так я и не отказывалась, — Эвелин пожала плечами и вышла в коридор. Блендер поспешил за ней, как и здоровяк Сэм, и красотка Джой.

— Я сейчас! — выдохнул Терри и убежал в ванную.

— А вы двое? — Картер посмотрел сначала на Лю, потом на Нилса.

— Прости, но я, во-первых, не пью, а во-вторых, жутко хочу спать, — покачал головой Лю. — Мне не хочется отрываться от коллектива, но я просто упаду под стол.

— А я, пожалуй, выпью, только приму душ и сделаю пару звонков, — решил Нилс.

— Ну отлично, приходи, — Картер улыбнулся и выскочил из комнаты.

— Твое блюдо из печени сегодня было очень смелым, —

сказал Нилс, когда они с Лю остались вдвоем. — Просто для конкурсов все стараются сделать что-то популярное и известное, а ты пошел другим путем. И не ошибся в выборе, это было так вкусно, что хоть рецепт проси.

— Этот рецепт я смогу спокойно записать на английском, — Лю благодарно ему улыбнулся. — Я хотел попробовать твое карпаччо. Жаль, не получилось.

— Хочешь, завтра сделаем его вместе? — предложил Нилс. — Заодно я покажу, как подают его в моем ресторане.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.