— Доброго вечера, мои дорогие зрители! С вами я, неизменный гастрономический гид Кофи Чалис, в эфире — “Kitchen Royale”, где мы наблюдаем за битвами признанных шеф-поваров. Каждый из них имеет свой собственный стиль и вкус, вы знаете их имена и у каждого есть свои особые приёмы… но только один дойдёт до самого конца и займёт место лучшего повара. Через что пройдут участники, чтобы приблизиться к этому званию? Чем удивят они вас и судий, чтобы стать на шаг ближе к ещё большему признанию? Ха-ха-ха, *выживут* ли они? Всё это вы узнаете в нашем новом сезоне… “Kitchen Royale”!

аплодисменты

Но какой в этом смысл, спросят новые зрители? Зачем известным поварам становится ещё более известными и вообще тратить своё время и силы за эфемерный титул “лучший шеф-повар кухонной передачи”? Отличный вопрос! И я знаю на него ответ — потому что… “Kitchen Royale” является чем-то большим, чем просто кулинарным шоу, где претенденты пытаются угодить судьям. Эта передача — не место для проверенных рецептов, это самое настоящее поле боя для импровизации и сообразительности. На что способны известные имена, когда под копытом нет даже вилки и ножа? Как приготовить жаркое или пирог, если нет духового шкафа? И что если… ну, это только предположение, но… вдруг на студию… нападёт… *кракен*? Что сделают повара в данном случае, м?

На этой кухне не задают вопросы. Здесь происходят настоящие битвы за настоящие награды. Здесь щепетильные судьи ожидают шедевров, а участники — возможности. И победитель здесь *всегда* один.

Но кто им станет? Терпение, дорогие зрители, ведь мы… *только начинаем*!

***

— Наши кадровые агенты обошли весь мир — и парочку параллельных, только тсс! — чтобы найти этих кандидатов. Некоторые из них известны на весь мир. Другие — только в пределах узких кругов. Третьи — разыскиваются интерполом за свои подвиги. И вот они здесь, стоят на нашей кухонной арене и готовятся к самым неожиданным ситуациям… но им не подготовиться ко всему ко всему, не так ли? Хм-хм-хм-хм-хм… прежде чем начнётся самое интересное, давайте познакомимся с участниками.

Доброй вам ночи.

— Доооброго, я как раз думала “Как насчёт Кофи?”

— Хе-хе, я слышу в свою сторону очень много комментариев, но именно таких… как же вас зовут?

— Я Камилла Сангва и если вы меня не знаете, значит я хорошо делаю свою работу. А если знаете… аааах-хаааа, значит у вас исключительный вкус.

— У вас очень… красивые зубы, Камилла. И невероятная улыбка.

— Благодарю… Кофи.

— Хм-хм, не поделитесь немного своим пониманием “исключительного вкуса”?

— Разве что совсем чуть-чуть — я лучше всего готовлю то, что наши дорогие зрители вряд ли когда-нибудь попробуют. Но если попрооообуют… этот вкус не забыть.

— И давно готовите, Камилла? Вы выглядите довольно молодо для шефа…

— Ха-ха! Я наготовила больше, чем вы прожили, мой сладкий Кофи! За моим мастерством не обращалась разве что Селестия — и то только потому, что у неё совершенно другие предпочтения. Сладкие тортики, фу!

— Вы не любитель сладкого? Тогда почему вы меня называется “сладким”?

— Всего должно быть в меру, Кофи. Особенно в еде…

— У нас довольно трудно соблюдать меру, Камилла. Почему же вы оказались здесь, на нашей передаче? Учитывая вашу специфику, это довольно опасное и рисковое решение…

— Мне не привыкать, Кофи. Вся моя жизнь — это риск… и я всегда уверена в том, что он оправдан. Моя цель — приобщать других к своей кухне.

— М-мммм! Досто-о-ойная цель, Камилла. Более чем. Спасибо за ваши откровения.

— Не за что, сладкий Кофи. Буду рада пообщаться ещё…

— Обворожительная кобыла, не так ли, дорогие зрители? Но поверьте, за её улыбкой скрывается много интересных, а иногда и ужаааасных вещей… давайте поговорим с другим претендентом. Вечера! Вижу, вы чейнджлинг. Не представитесь?

— Вообще это неприлично обращаться сначала по расе, Чалис. А зовут меня Джжмж. Специально для вас — Джэм.

— Похоже вы довольно часто общались с эквестрийцами. Кто же вы Джэм? Какой вы шеф-повар? Зачем вы сюда пришли?

— Вообще я не повар, а гастрохимик. Это довольно важная разница. И я пришёл сюда проверить свои навыки.

— Гастрохимик? У нас здесь был один гастрохимик два сезона назад, Черри Баббл, поэтому я вполне себе знаю, на что вы способны. Хм-хм, дайте угадаю… вы попробуете сделать пиво или водку.

— Вообще я не настолько низок, извините за каламбур. Я готовлю кое-что поинтереснее — вроде коньяка или виски.

— Ооооооо, ви-иски? Сюда не приглашают кого попало, но я никогда не видел ваш виски. Видимо это какой-то настолько хороший алкоголь, что его не испить простым… пони?

— Вообще я официальный поставщик в королевский улей. Если бы вы посетили Шпиль Кризалис, вы бы увидели мои шедевры.

— Шпиль Кризалис! Так вот что делает ваша королева, когда не строит планы по захвату мира!

— Вообще нет. Она постоянно строит планы по захвату мира.

— …

— …

— Кха-ха-ха-ха-ха!

— Кххxц’цк’цк’цк’цк!

— Ох-хо-хо-хо, вы серьёзно…

— Вообще серьёзно, хрк’цк’цк! Сидит с тайными советниками за трапезой, пьёт коньяк и дёргает контакты в шпионской сети. И нет, не просите — не расскажу. Не помню.

— Хе, по крайней мере теперь мы точно знаем, что всегда на уме у королевы Кризалис. Так что же вы будете готовить? Какой-нибудь особый алкоголь?

— Вообще алкоголь будет, скорее всего. Но одним алкоголем не угодишь, обязательно нужно будет сделать что-то вместе с ним. Что-то… вж-жжж… подходящее…

— Хм-хм, что может такого придумать “королевский” гастрохимик? Не буду рушить интригу, дорогие зрители, поэтому пока что попрощаемся — но совсем ненадолго! — с нашим новым претендентом. Удачи вам, Джэм…

— Вам удачи, Чалис. Вам она пригодится…

— Чейнджлинги. Да, даже они приходят на нашу передачу. И обладают очень неожиданными талантами и секретами. Поэтому вряд ли кто-то будет удивлён присутствию кого-то ещё, вроде оленя или…

Да-да, дорогие зрители. Это тот, о ком вы думаете. Доброго вам вечера.

— Кхм.

— О, я вижу, что вы полностью сосредоточены на подготовке и ретроспективе своих прошлых подвигов, но… некоторые зрители точно хотят узнать вас поближе перед самым интересным. Уверяю, это не займёт много времени.

— Ну, хорошо.

— Так что же привело такого полосатого пони, как вы, на эту передачу? Одни хотят приобщить к своей кухне, другие — приготовить что-нибудь особенное, но почему вы здесь?

— Эм, не знаю. Я случайно здесь оказался.

— Случайно? Но вы стоите здесь, на кухонной арене. Я знаю, на что вы способны. Ваше имя в списке претендентов. Переведите объектив на таблицу результатов! Вот. Там есть имя “Тэйхад”. Неужели… это всё случайность?

— Да. Абсолютная случайность. Я даже копытом не дёрнул ради всего этого.

— Хм-хм, видимо, на вашей стороне либо какая-то странная удача, либо у вас даже больше секретов, чем у ваших соперников. В самом ли деле случайность привела вас сюда? Почему вы так в этом уверены?

— А как я, абсолютный [**непереводимо**] в кулинарии, мог ещё сюда попасть?

— Кэйхад, вы… не умеете готовить?

— Никогда не умел.

— Но ваши блюда известны по всему миру! Я знаю одну пони, которая готова продать свою виолончель ради вашего “Magmatat”! Уверен, некоторые мои зрители подтвердят, что вы — умелый мастер. И вы, Тэйхад, говорите, что являетесь полным нулём в кулинарии?

— То, что я однажды наступил на батат, он поджарился на солнце и все сочли получившееся блюдом не делает меня поваром.

— Ладно-ладно, Тэйхад. Вы не признаёте своё мастерство. Тогда… почему же вы здесь?

— Я же сказал, что попал сюда случайно…

— Нет-нет, вы не поняли. Вы могли отказаться от заявки.

— Я и отказался.

— Но… почему тогда вы *здесь*?!

— …я заблудился по дороге в кофейню.

— …

— В принципе, я немногое потерял — пара добрых пони мне дали турку с Sueño de dragón. Отменный кофе, я даже подумал, что домой пришёл.

— Вы можете в любой момент уйти, Тэйхад. Пока всё не началось.

— У меня ещё полтурки с Sueño de dragón и я её толком не допил. Поэтому пока останусь тут.

— Мы сами творим свою судьбу, Тэйхад. Даже если мы об этом не подозреваем. Не смею вас больше отвлекать от вашего кофе.

— Вы и не отвлекали. Даже позабавили.

— Хм-хм, это радует. Хех, как вы видите, новые зрители, я не шутил насчёт известных мастеров — даже если они сами не хотят этого признавать. Но признаюсь — даже я, Кофи Чалис, не знаю всех мастеров. И я не знаю нашего последнего на сегодня претендента… но уверен, искушённые ценители среди вас узнают его в один миг.

Прошу прощения, если я вас отвлекаю, но… могу ли я поинтересоваться, каково ваше имя?

— Карррл![1]

— О, вы знаете меня?

— Кар!![2]

— Кхем, пожалуйста, вы меня смущаете(и у меня правда седые локоны?). Никогда не думал, что на передаче появится её преданный зритель. И да, мне было бы приятно то, что вы знаете меня, но… я никогда не слышал вас, Карл. Можете ли вы немного рассказать о себе?

— Краа?[3] Кааааар![4]

---

[1] “Моё имя Карл Каэрхист и я к вашим услугам, Кофи Чалис!”

[2] “Конечно же знаю! Я уже на протяжении двадцати лет смотрю "Kitchen Royale" и вы действительно неизменный ведущий. У вас, конечно, появилась пара седых локонов, но они вас только украшают!..”

[3] “О себе? Я довольно молодой повар из самого пограничья грифоньих земель, хоть я сам и не грифон. Не буду утомлять вас деталями, но я прошёл долгий путь от неоперённого птенца до пышащего энтузиазмом ворона!”

[4] “По большей части я самоучка, но мой талант был признан одной дворянской грифоньей четой и я получил не только работу, но и необходимый опыт. Например, у меня иммунитет к более чем десяти ядам и могу по консистенции и запаху супа определить, что будет с отобедавшим.”

— Ух ты… у вас и в самом деле уникальный опыт. Уверен, с ним вы добьётесь много на нашей передаче. Но… как же вы сюда попали? Если учитывать услышанное, это довольно увлекательная история.

— Кар, кар![5]

— Селестия, я хочу от него детей!

— Надо же… и почему же вы здесь, Карл?

— …ар.[6]

— Пожалуйста, пусть он меня удочерит!

— О-оооооо… благородная цель. Никто и никогда не приходил с ней на нашу передачу.

— …каар.[7]

— Авввв, какой же он милый и классный врановоооолк!

— Ну, может быть. Я не скажу, что это так, но мне приятно это слышать, особенно от вас. Может, кто-нибудь из вас, дорогие зрители, однажды скажет мне тоже самое? Или что-то другое, я вполне охотно принимаю критику…

В любом случае, я вынужден вас покинуть, Карл. До начала остаются считанные минуты. Вы должны быть готовы к тому, что может вот-вот начаться… чем бы оно ни было. Поэтому… пожелаю вам — и всем прочим претендентам! — удачи!

— Кар![8]

— Итак, дорогие зрители, вы увидели первую четвёрку участников нашего сезона — все они уже стоят за стойками в ожидании начала. Но только трое смогут стать на шаг ближе к заветному титулу… если до этого они останутся целы. Кто пройдёт дальше? Кто останется позади? Кто утолит голод судий? И кто сумеет удивить нас?

Не буду томить вас — ведь мы вот-вот это узнаем! Да начнётся… “Kitchen Royale”!

---

[5] Буду немногословен — во многом это случилось благодаря участнику вашего предыдущего сезона. Вы помните Грегори? Конечно же помните, это же он нанёс смертельный удар патриарху куролисков, пускай и ценой окаменевшей лапы. Однажды он посетил поместье моих хозяев и, как обычно, попросил местного повара — меня, в данном случае — приготовить лучшее, на что он способен. Блюдо благоухало симфонией вкусов, но, к сожалению, Грегори по привычке поперчил его, а все наши перечницы были отравлены криптокапсином... он умирал долго. Я до сих пор помню его предсмертные слова слова "После съеденного я не жалею о таком конце". Позже эти слова подтвердили в суде несколько горничных-очевидцев... Гораздо позже, спустя три года, со мной связался ваш кадровый агент. Я без раздумий согласился — в этот момент я понял, что это необходимый шаг к раскрытию своего мастерства! Но, на самом деле, моё присутствие здесь лишь повод к чему-то более... важному...

[6] Опять же, буду немногословен. Я видел многие души, приходившие сюда, чтобы заполучить больше славы, чтобы стать сильнее, чтобы испытать себя или узнать, на что они действительно способны. Всеми ими движет алчность и тщеславие, иногда гнев, который они не стесняются вымещать на других. Ваша арена залита кровью, Кофи Чалис. И я на ней хочу найти причины жить.

Я хочу найти здесь ту, кто завоюет моё сердце и заставит меня чувствовать рядом с ней чем-то цельным. Я здесь, чтобы найти любовь. Да, это может звучать очень и очень глупо, ведь как можно обрести здесь любовь, когда мы сражаемся за признание и еду? Но одно из откровений моих хозяев было таковым — цветы любви могут прорасти даже в самых неожиданных местах. И я уверен, что здесь есть место для такой великой вещи, как любовь.

[7] В ваших словах больше, чем вы говорите, Кофи Чалис. Это видно в вас.

[8] И вам удачи, Кофи Чалис. Не теряйте хватку.

аплодисменты

Претенденты готовы, готов и я объявить правила сегодняшнего тура. Как обычно, кулинарам запрещено покидать арену до конца состязаний, подавать не готовые или полуготовые блюда судьям, а также портить чужие блюда. Да-да, саботаж блюд ведёт к скорейшей дисквалификации! Но это не значит, что участники не должны сражаться за свои блюда, ведь ингредиентов всегда *ма-ало*…

И да, пока не забыл — дублировать ингредиенты магией также запрещено! Думаю, наши самые преданные фанаты помнят пятнадцатый сезон и его рыбный дождь в финале. Потрясающий финал, благодаря ему в Кантерлоте теперь можно рыбачить.

Но мы отвлеклись! Сегодня нашим участникам предстоит приготовить всего лишь одно, но особенное блюдо, чтобы угодить вкус наших привередливых судий. И каждое из них должно обладать особым ингредиентом…

Этот ингредиент пришёл из далёкого востока, из Сизой Империи, что первее всех встречает рассвет в этом мире. Долгое время высокогорные монахи вкушали его перед медитациями, чтобы лучше осознавать всю жестокую суть этого мира. Но относительно недавно, два-три века назад, он попал в копыта путешественников и они, оценив его по достоинству, воссоздали его в невероятных подробностях здесь, в Эквестрии. В Новой Пранции этот ингредиент заливают майонезом и подают с грибами. В Мэйнхеттене он называется “Спасением студента”. И даже в Кантерлоте чопорные аристократы собираются в тайные клубы, чтобы вкусить его подальше от посторонних глаз. Да, дорогие зрители, это именно то, о чём вы подумали.

Этим особым ингредиентом будет… ***суп “Дораш”***!

восторженные крики и аплодисменты

Казалось бы, достаточно просто залить суп горячей водой, но не для “Kitchen Royale”! Однако наши участники — не просто повара с улицы, и они сумеют превратить такой простой, хоть и невероятно острый суп во что-то действительно невероятное.

И они начинают делать свои шедевры… прямо сейчас!

Все участники устремляются к центру арены, чтобы взять оттуда всё необходимое — кроме Тэйхада, но, очевидно, у него есть определённая тактика по готовке. Камилла сразу же берёт хвост рокодила — довольно ценное мясо, между прочим, но для него необходимо как следует пробиться через базальтовую чешу…

вжух! вжух! вжух!

Селестия, как тонко она режет этот хвост! Эти ломтики просто идеальная основа для карпаччо! А её тесак, я даже не успеваю увидеть, как быстро она им нарезает! Уже в первые секунды Камилла стремительным рывком идёт к первому месту — но, как обычно, всё может измениться в любой момент.

В это же время Джэм сразу схватил три пачки “Дораша” и уже отправляет их кипятиться в кастрюле, но… он оставляет специи и приправы. Неужели он намеренно не хочет применять их в своём рецепте? Несмотря на наличие алкоголя, он берёт белый виноград, отжимает и кладёт в дистиллятор. Не волнуйтесь, вам не придётся ждать три года этого коньяка — наше оборудование оснащено высококлассными темпоральными заклинаниями, благодаря которым за секунды можно приготовить тысячелетние блюда. И всё же не стоит готовить там что-то вроде пирогов, иначе всё банально сгорит и восстанет из пепла. Вместе с тем Джэм занимается вивисекцией пепельного ползуна, постепенно вытаскивая из него определённые органы. Он… закусывает? О, да, поварам не запрещено есть ингредиенты, но… кхм. Что он собирается делать с желудком?

А теперь обратите внимание на Карла Каэрхиста. В качестве основы для своего блюда он взял крайне примечательных существ из тропических лесов Сизой Империи — радужных древолазов. Не обманывайтесь их видом — эти маленькие лягушки могут мгновенно убить вас, едва вы коснётесь их кожи, пропитанной мощным токсином. Он выпаривает лягушек на водяной бане и вместе с тем собирает их яд… Карл знает, что делает. И пока лягушки прыгают в бане, он… крошит “Дораш” в ступке. Знаете, теперь я уже не уверен…

Тэйхад тем временем допивает кофе — видимо, он следует поговорке “Торопись медленно. Он сразу же берёт пачку “Дораша” с перцем, ананасом и картофелем. И… просто кипятит воду и нарезает овощи. На первый взгляд мало что необыч… минутку, вы видите это? Видите? Приглядитесь повнимательнее. Он нарезает *жареные* овощи. Я даже отсюда чувствую запах… ооооооох, а теперь это запах чего-то подгорелого, не знаю, как Тэйхад делает это, но это экономит ему кучу времени. А, теперь я вижу, что подгорела у него разделочная доска. Маааагия, не…

— Хсссссс!

— О, а вот и первый конфлит! Камилла и Карл не могут договориться насчёт, м, помидоров — к сожалению, на всех их точно не хватит! Кто же их пере… оу, они выронили корзинку, теперь им придётся соби…

— Аааааааааййй!..

— Когти у врановолков острые — и это видно по полосам на половину лица у Камиллы, что она… ох… ооооохххх… как видите, зубы у Камиллы не менее острые и могут прокусить даже кожу врановолка. Карл явно не ожидал такого — и она пользуется заминкой, по-быстрому собирая помидоры. Казалось бы, такая простая ягода, а как за неё сражаются при её дефиците.

Минутку, что пытается сделать Джэм? Он кидает специи в дистиллянт? Но?..

буууууууууууууффффффф

Кхаааааааа… ооооооооххххх… кхе… кхеееееееее… в-воды… к-кажется, т-те-те-теперь я п-понимаю, дл-ля-ля чего он о-о-откладывал с-спе-пе… а-а-апчхи! Охххх… какая… о-острая атмосфера теперь здесь в-в-воцарилась… ухххх… не-не уверен, что это б-было частью р-рецепта, но в-вряд… чхи!.. кхм,

вряд ли от э-этого станет л-легче его… ч-чхи!.. с-с-соперникам… ууууууухх… да, да, с-с-спасибо… *глк-глк-глк*... ууууухххх… к-конечно, из-за такой пряной завесы трудновато видеть, что здесь происходит, п-поэтому я продолжу свою доблестную работу по комментированию… и вот мы видим, что… кхаааа… Карл старательно разбавляет яд с… ууууухххх… соком тропических фруктов… и в-водой… яд вс-сё равно остаётся довольно густым, но… к-к-кажется, именно это ему и н-нужно… кхммм…

У-удивительноо, но Тэйхад не ч-чувствует себя стеснённым о-обстоятельствами… он в-вырезает п-полость в ананасе и… кхмммммм… похоже, у не-него есть своё мнение касательно того, в ч-чём готовить “Дораш”. И о-он готовит его в ананасе… в четырёх ананасах… кхммм… в-вы удивитесь, н-но я никогда не знал до сих пор, как п-пахнет жареный ананас… а… кхаааа… а я его сквозь всё э-это чувствую… такой… е-едкий запах… н-наверное из-за того, что сам ананхаааааа… кхм, сок ананаса кислый…

Мфффффф… блюда участников вот-вот будут готовы… и, к-как бы странно это ни зв-вучало, но самым к-консервативным участником оказалась Камилла… о-она ближе остальных п-приблизилась к о-оригинальному р-рецепту “Дораша”... Кхаааааа… так, её блюдо уже готово… кхммм… Джэм только что нафаршировал вываренный желудок… а Карл…

чщщщщщщщщ

Ооооооххххх… с-свежий воздух… и так как вмешательство на арену извне запрещено правилами, это значит, что сегодняшний тур окончен. Участники приготовили свои блюда и уже готовы предоставить их судьям. Дадим участникам минутку перерыва, мы вернёмся к вам сразу после небольшой паузы… кхаааа… а я пока подышу на балконе…

***

— После долгих минут готовки наши участники готовы представить свои блюда. И пока судьи идут к нам, что вы можете рассказать о них?

— Для меня “Дораш” — это что-то близкое к сердцу, и для меня хоть малейшее изменение в рецептуре рецепта — это грех. Я совершала множество грехов, но этот, возможно, является для меня самым тяжёлым. Тем не менее, я представляю вам Рамен “Радости Жизни”. Тонкие ломтики рокодильего мяса приправлены томатным соусом, луковые кольца нарезаны горкой сверху — и всё это поверх “Дораша” без специй и приправ, только мясной бульон, в котором до этого находился кончик рокодильего хвоста.

— Я… просто хотел перекусить. Но… не нашёл тарелок. Пришлось импровизировать. Сначала хотел просто пожарить бататы, но сказали, что можно есть только этот “Дораш”. Рядом были ананасы, поэтому я приготовил “Дораш” в них. Я… угощаю. Это меньшее, что я могу сделать за отличный кофе и пряную атмосферу маминой кухни. Правда.

— Моё блюдо может быть неказистым на вид, но когда я путешествовал по Землям Бед, я увидел, как пара волков готовила из местной фауны что-то, что они именовали “хаггисом” — по сути, желудком, в котором находится множество разнообразных ингредиентов. Это не совсем хаггис — внутри находится виноградный спирт, прошедший несколько этапов брожения и смешивания. Также я растворил в нём “Дораш”, что кардинально изменило вкус, и сделало его более густым, но уверен, это пошло ему только на пользу.

— Кар.[9]

— Что же, блюда представлены. Пусть же судьи оценят их!

А пока все отвлечены на судий, я, по секрету, скажу вам следующее, дорогие зрители: и Октейн Чейн, и Гильермо, и Литик Лав очень, очень не любят “Дораш”. Сможет ли талант наших участников пересилить их неприязнь? Давайте узнаем…

— Это… это “Дораш”??? Не верю, такой суп нельзя называть “Дорашом”, это и в самом деле “Радость Жизни”. На ломтиках мяса почти нет каменной чешуи, а сама лапша так нежна…

— Варварство. Жареный “Дораш” в жареном ананасе. Зато могу сказать, что в кои-то веки варвары сумели сделать что-то лучше, испортив это.

— Мммммм, этими лягушечками можно отравиться! Кхм, в смысле подавиться, да, я имела в виду подавиться. От удовольствия. Да-да. Я именно это и имела в виду.

— Как это… есть?.. Разрезать? О… ооооох… ммммм… мммммммммм!.. Какой интересный суп… довольно примечательно то, как он по консистенции напоминает желудочный сок. Некрасиво, но оригинально… разве что кусочки “недопереваренной” лапши всё портят… похожи на личинки…

— М, наши участники и в самом деле сумели что-то изменить в наших судьях. Это хороший знак.

Итак, судьи сделали выбор! Победителями сегодняшнего тура становятся!..

---

[9] Моё блюдо — кисло-сладкие лягушки в дораш-панировке. На самом деле, довольно заурядное блюдо в моём окружении, я знаю как минимум трёх грифонов, которые имели террариум с радужными древолазами. Эх, ностальгия...