

Przyprawione Pocatunki



AMELIA NOWIŃSKA

Rebelle 
WYDAWNICTWO

Copyright © for the text by Amelia Nowińska
Copyright © for this edition by Wydawnictwo Rebelde
Leszno 2026

All rights reserved
Wszelkie prawa zastrzeżone

Redakcja:
Ewelina Dobosz

Korekta językowa:
Aleksandra Kuczyńska

Korekta po składzie:
Justyna Szymkiewicz, Kamila Polańska

Ilustracje i projekt okładki:
Gabriela Waszczuk @ksiazkartystka

Oprawa graficzna:
Kamila Polańska

Skład, łamanie i przygotowanie ebooka:
Michał Bogdański

Wydanie I

ISBN: 978-83-68916-52-2


WYDAWNICTWO

Przyprawione Pocatunki



AMELIA NOWIŃSKA

Rebelle ♡

WYDAWNICTWO



*Dedykuję tę książkę wszystkim tym,
którzy dali komuś drugą szansę
i się nie zawiedli.
Czasami warto zaryzykować, prawda?
Mam nadzieję, że te osoby Was wspierają
i są Waszą bezpieczną przystanią.
Oraz fanom spaghetti, kotów i tym,
którzy twierdzą, że ser można dodać do każdego dania.
Wiadomo, że można!
Nikt nam nie zabroni, co nie?*



Playlista

BTS – *Hooligan*
Natasha Bedingfield – *Unwritten*
Pitbull, Kesha – *Timber*
Pitbull – *Hotel Room Service*
Sophie Ellis-Bextor – *Murder On The Dancefloor*
Annie Lennox – *I Put A Spell On You (Fifty Shades of Grey)*
Hozier – *Too Sweet*
Jimin – *Face-off*
Rihanna – *Shut Up And Drive*
The Police – *Every Breath You Take*
Jim Cummings – *Ma Belle Evangeline*
ZAYN, Taylor Swift – *I Don't Wanna Live Forever (Fifty Shades Darker)*
Ed Sheeran – *Supermarket Flowers*
Jung Kook – *Closer to You (feat. Major Lazer)*
BTS – *House Of Cards*
Jimin – *Set Me Free Pt. 2*
ENHYPEN – *Bad Desire (With or Without You) (English Ver.)*
Taylor Swift – *Lover*
Britney Spears – *Gimme More*
Taylor Swift – *Midnight Rain*
Jimin – *Be Mine*
Ricky Martin – *Livin' la Vida Loca*
ABBA – *Dancing Queen*
Taylor Swift – *Dress*
ABBA – *Mamma Mia*
BTS – *My Time*
Taylor Swift – *Call It What You Want*



Od Autorki

Drogi Czytelniku!

Jak cudownie znów przekazać Ci historię, która zawładnęła moim umysłem. Mam nadzieję, że u Ciebie będzie podobnie.

Na dobry początek przyda się kilka informacji.

Nazwy miast zostały wymyślone przeze mnie na potrzeby tej powieści.

Chcę również zaznaczyć, że zasady programu kulinarnego są wytworem mojej wyobraźni. Być może to nie wygląda jak w rzeczywistości, ale wierzę, że ten motyw przypadnie Ci do gustu. Myślę, że to coś całkiem oryginalnego.

Książka jest skierowana do czytelników, którzy ukończyli szesnaście lat. Proszę, zwróć na to uwagę. W historii zostały poruszone motywy rasizmu, trudnej relacji z rodzicem. Pojawiają się również wzmianki o przemocy fizycznej, a także próba poradzenia sobie ze stratą bliskiej osoby.

Według danych WHO z depresją zмага się 5% dorosłej populacji. Problem ten dotyczy 6% kobiet i 4% mężczyzn. W Polsce w 2023 roku mężczyźni stanowili 27% osób, u których zdiagnozowano depresję, natomiast w latach 2019–2023 kobiety odpowiadały za aż 70–73,4% przypadków. Różnica jest kolosalna, prawda? Oprócz tego w 2024 roku odnotowano, że 84% samobójstw popełnili mężczyźni. To tylko daje do zrozumienia, że nacisk społeczeństwa i wychowywanie chłopców na „twardych” mężczyzn pozostawia w nich rysę, która rzutuje na dorosłe życie. Prośbienie o pomoc odbierają za słabość. Terapię również.

KAŻDY ZASŁUGUJE NA POMOC. NIEZALEŻNIE OD PŁCI.

Pójście na terapię to pokazanie najprawdziwszej odwagi.

Nie bój się zawalczyć o swoje zdrowie.



Prolog

Tiana

PRZEPIS NA (NIE)SPOKOJNY TYDZIEŃ SINGIELKI

Potrzebne składniki:

- ▶ singielka, która ma na głowie kolejne nagrania do programu i ledwo się wyrabia ze wszystkim w przeciągu dwudziestu czterech godzin,
- ▶ menedżerka, która bacznie czuwa nad grafikiem singielki, trzymając nerwy na wodzy,
- ▶ pizza z podwójnym serem i wino, by zapić wszelkie rozterki,
- ▶ przeczucie, że jest za spokojnie i zaraz coś wybuchnie,
- ▶ wielka euforia i świętowanie z najlepszą przyjaciółką,
- ▶ poranny kac i okropny ból głowy,
- ▶ odczytanie e-maila, który rujnuje cały optymizm i nadzieję,
- ▶ naiwna wiara w to, że ten e-mail to nieśmieszny żart i że nie wszystko jeszcze zostało stracone.

Sposób przygotowania:

1. Singielkę wrzucić w poniedziałek rano do studia, aby nakręcić kolejny odcinek programu. Uwaga! Singielka nie wypila kawy. Grozi to nieudaną resztą tygodnia, ale bądźmy dobrej myśli.
2. Dodać menedżerkę oraz napięty grafik i wymieszać kilka razy z rządu.

3. W międzyczasie zamówić pizzę i kupić najtańsze wino (najlepiej kilka butelek). Spożyć wraz z przyjaciółką, słuchając przy tym Pitbulla (to bardzo ważne). Następnie namówić przyjaciółkę na postawienie kart tarota. Karty tarota, no cóż, nie przekażą najlepszych wiadomości, ale kto by się tym przejmował w stanie upojenia!
4. Pozostawić do ostygnięcia na kilka godzin. Rano podać z kacem i okropnym bólem głowy.
5. Na sam koniec udekorować e-mailem, który wywróci życie singielki do góry nogami.
6. Doprawić szczyptą przekleństw, krzyków i paniki.

Voilà!

Danie podano do stołu!



Składnik 1

Szczypta euforii

Tiana

– Za trzy minuty wchodzisz!
– Najpierw sama zaczniesz przygotowywać danie, a potem zapowiesz Leocadię!

– Wszyscy gotowi?! – Rozległ się kolejny krzyk.

Przywykłam do tego, choć momentami to nadal potrafiło mnie zirytować. Prowadziłam ten program już od roku. Cieszył się coraz większą popularnością. Naprawdę wiedziałam, co robić. Często sama proponowałam, kogo można zaprosić, kogo wyczekują widzowie. Nie zawsze mnie słuchali, ale wtedy starałam się schować dumę do kieszeni, ładnie się uśmiechać i ani razu nie pokazać, że coś mi nie pasowało. No, chyba że faktycznie przeginali. Wtedy bez krzty wstydu mówiłam im, co powinni zmienić, a wręcz naprawić. Nie lubiłam pracować w zbyt dużym chaosie, choć sporo osób uważało, że to przeze mnie powstawał bałagan. Może w życiu codziennym tak było, ale na pewno nie w kuchni.

Przedemną stanęła Odetta – jedna z makijażystek. Mogłam śmiało przyznać, że z nią pracowało mi się najlepiej. Zawsze celnie dopasowywała make-up do mojej urody, a odnosiłam wrażenie, że większość miała z tym całkiem duży problem.

– Jeszcze przypudruję nos – odparła z lekkim rozbawieniem. Jako jedna z niewielu na planie potrafiła rozpoznać, kiedy byłam rozdrażniona, zestresowana, głodna bądź wyluzowana.

Zacisnęłam powieki, gdy dużym pędzlem przejechała po czole, brodzie i środku nosa.

– I gotowe – oznajmiła entuzjastycznie, a ja od razu otworzyłam oczy.

Rozejrzałam się dookoła. Chciałam już wejść na plan i zająć się tym, co najbardziej kochałam. Gotowaniem i rozmową. Od kiedy tylko pamiętam, byłam ciekawskim dzieckiem kochającym długie rozmowy. Często przeskadzałam mamie w kuchni, prosząc, żeby odpowiadała na moje pytania, a w międzyczasie uczyła gotować.

Dzieciństwo zainspirowało mnie do wymyślenia *Na wolnym ogniu!*. Nie zapomnę pierwszych rozmów z Laurą, czyli moją menedżerką. Rzucałam różnymi propozycjami, aż w końcu udało nam się wpaść na coś, co naprawdę by nas usatysfakcjonowało. Dość szybko odezwali się producenci, zasługą tego były sukcesy odnoszone w gastronomii. Opinia publiczna coraz częściej rozpisывała się na mój temat, co bardzo mi pomogło na tamtym etapie. Oczywiście nie wszystkie artykuły były pochlebne, ale wykorzystałam swoje pięć minut i przedłużyłam je na tyle, na ile mogłam.

– Zaczynamy! – krzyknął reżyser.

Wdech. Wydech. Wdech. Wydech.

Adrenalina przepływała przez cały organizm, gdy pewnym krokiem weszłam do kuchni. Sama ją urządziłam, z czego byłam niesamowicie dumna. Przytulnie, tak jak w moim rodzinnym domu. Chciałam, żeby goście też poczuli to ciepło i komfort. Staralam się stworzyć jak najlepsze warunki do gotowania, jak i do wywiadów.

Popatrzyłam na kamerę ustawioną wprost na mnie. W całym studiu było ich oczywiście znacznie więcej, mikrofonów tak samo. Naprawdę wiele osób odpowiadało za ten program. I wszystkim byłam wdzięczna za wykonywaną przez nich pracę.

– Witajcie w kolejnym odcinku *Na wolnym ogniu!* – rzuciłam z szerokim uśmiechem. Stałam przy kuchennej wyspie, opierając o nią dłonie. – Dzisiaj przygotowujemy danie, które przeniesie nas do pięciogwiazdkowej restauracji, ale uwierzcie mi, że w wykonaniu jest banalnie proste i każdy

z was sobie z nim poradzi. – Puściłam oczko. – Wyobraźcie sobie smak łośosia w połączeniu z pachnącymi ziołami. Do tego cytryna i przepyszne purée z groszku – odpowiedziałam rozmarzona. – Nie martwcie się, za-
dbam o to, by ten groszek nie kojarzył wam się z dzieciństwem, gdy babcie lub mamy próbowały wam go na siłę wcisnąć – zażartowałam.

Ten program był po to, aby widzowie mogli spędzić miło czas, zrelaksować się i chociaż na te czterdzieści pięć minut odpocząć od wszelkich zmartwień. Dlatego też tak często pozwalałam sobie na żarty i swobodę.

– Pewnie jesteście już ciekawi, z kim dzisiaj porozmawiam, prawda? – zapytałam retorycznie, a przy tym wyjęłam miseczkę. – Tym razem musicie uzbroić się w cierpliwość, bo to prawdziwa niespodzianka – zapowiedziałam, aby wzbudzić jeszcze większą ciekawość.

Domyślałam się, że w montażu zostaną w tej chwili na ekranie wypisane składniki, których polecam użyć, oraz ich proporcje. Choć zawsze prosiłam ekipę, aby pod koniec dopisali, że widzowie mogą bawić się daniem na swój sposób. Gotowanie to rozrywka, a przy okazji sztuka, w której każdy ma swoje własne zasady.

Wcześniej drobno posiekałam czosnek i koperek. Przy widzach przygotowałam już tylko natkę pietruszki. Każdy ruch nożem wykonywałam precyzyjnie i bez jakiegokolwiek wysiłku.

– Najwyższy czas na skórkę z cytryny – poinformowałam i wyjęłam z dolnej szafki tarkę. Starłam odrobinę skórki, a po kuchni natychmiast rozniósł się intensywny cytrusowy zapach. – Żałuję, że nie możecie poczuć tego, co ja – odezwałam się, zerkając na jedną z kamer.

Łososiem chciałam się zająć razem z moim gościem, więc stwierdziłam, że to najwyższy czas, żeby zaprosić Leoadię do wspólnego gotowania.

– Za chwilę zajmiemy się głównym składnikiem naszego dania, ale zanim to... – przerwałam, wpatrując się w kamerę. – Ale zanim to zrobimy, przydałoby się w końcu zaprosić naszego dzisiejszego gościa, prawda? – Kącik ust drgnął ku górze. – Piosenkarka, autorka tekstów, kilkakrotna zdobywczyni nagrody Grammy, kobieta, która wielokrotnie pobiła rekordy

i stała się ikoną popu. Jej płyta *Ugly Little Lies* stała się jedną z bardziej uznanych przez krytyków, jak i fanów. Mowa oczywiście o... Leocadii Bradford! – powiedziałam głośno, a przy tym z ogromnym uznaniem.

Ceniłam Leocadię. Przeszła przez piekło, a mimo to się nie poddała i dalej wspiwała po szczeblach sławy. Sporo osób pewnie jej tego zazdrościło.

Przeniosłam spojrzenie na kobietę, która podeszła do mnie z naturalną gracją. Jej usta, jak zwykle, ozdabiała krwistoczerwona pomadka. Podobnie było z kolorem paznokci.

Przytuliłam ją na powitanie, choć wcześniej zdążyliśmy już zamienić kilka słów.

– Już dawno nikt nie zapowiedział mnie w taki sposób – przyznała z wdzięcznością.

– Bo chyba już dawno nie występowałaś w żadnym programie, prawda? – napomknęłam, a Leocadia podeszła do zlewu, żeby umyć dłonie.

– Prawda. Ostatnio nie miałam na to czasu – odpowiedziała, gdy ponownie stanęła obok mnie. – Co mam robić, szefowo?

– Skupimy się na naszym głównym składniku, którym jest łosoś – wyjaśniłam. – Włóż, proszę, do miseczki masło.

Składnik wyjęłam przed nagrywaniem odcinka, żeby zdążył zmięknąć.

Przeglądałam się Leocadii wykonującej zadanie.

– Mhm, świetnie – pochwaliłam. – Nad czymś aktualnie pracujesz? – zaczęłam, ciągnąc ją nieco za język. Ostatnio internet zawrzał, gdy wyciekły zdjęcia, na których wychodziła ze studia. Zgadywałam, że szykował się nowy hit lata.

– Och, spodziewałam się tego pytania.

Wymieszałam masło z resztą składników, które wcześniej posiekałam i starłam. Utworzyła nam się z tego piękna, żółto-zielona maślana pasta.

– A więc? – zachęcałam ją do wyjawienia prawdy.

– Pracuję nad nowym albumem, więc moi fani mieli rację. A te ostatnie zdjęcia, które trafiły do sieci, są jedynie małą zapowiedzią singla, który już wkrótce ujrzy światło dzienne – opowiedziała, a ja pokiwałam głową.

– Wyjmiesz papier do pieczenia?

– Jasne. A gdzie go trzymasz?

– Górna szafka, ta środkowa.

Zerknęłam przez ramię na Leoadię.

Za nami rozciągała się kuchnia i to w całej okazałości. Ciepłe i kremowe fronty szafek z lekko przetartym wykończeniem, a na blacie słoiki z przyprawami, pochyłym pismem zapisałam nazwy ich zawartości, żeby się nigdy nie pomylić. Na lewo stała lodówka, do której przyczepiłam fikuśne magnesy. Obróciłam się szybko przodem do kamery. Na wyspie już jakiś czas temu postawiłam trzy nie za duże doniczki z bazylią.

Leo podała mi papier, który delikatnie ułożyłam na blacie.

– Połóż łososia – poleciłam. – Zdarza ci się gotować, gdy masz trochę więcej czasu?

– Tak, jak najbardziej – odpowiedziała od razu. – Razem z moim mężem bardzo często gotujemy. Tym bardziej że nasz syn jest tym strasznie zainteresowany.

– A córka?

– Ewidentnie idzie w moje ślady – stwierdziła.

Położyła rybę na papierze do pieczenia.

– Czyżby szykowała nam się kolejna królowa popu?

– Wiesz, bardzo chcę, żeby Leora robiła to, co sprawia jej przyjemność. Jeśli będzie chciała śpiewać, to jej w tym pomogę, przygotuję ją na wszystko, jak tylko się da. Ale jeśli zmieni zdanie, absolutnie nie będę zła – wyjaśniła, gestykulując.

Leocadia wraz ze swoim mężem Vaughnem bardzo, ale to bardzo dbali o prywatność dzieci. Przez wiele lat skrupulatnie chronili ich wizerunek i dbali o to, by do sieci nie wyciekło ani jedno zdjęcie ich twarzy. W tamtych czasach takie podejście wciąż było doceniane. Niestety wielu celebrytów nie przejmowało się tym, że publikowanie wizerunku pociech mogło zagrażać ich bezpieczeństwu. Często też bez skrupułów zarabiali na własnych dzieciach, co uważałam za obrzydliwe.

– Doskonale zdaję sobie z tego sprawę. Na razie niech spełnia się w tym, co lubi. Ma sporo czasu.

- Racja, niedawno skończyli szesnaście lat.
- O rany, jak to zleciało!
- Też w to nie dowierzam. Vaughn tym bardziej.
- Czyżby córeczka tatusia i synek mamusi? – zażartowałam.
- Można to tak nazwać. – Roześmiała się.

Wyciągnęłam silikonowy pędzelek.

– A za pomocą tego pędzelka nałożymy masło na naszego łososia – wyjaśniłam w skrócie. Dawno temu nauczyłam się, że nie muszę tłumaczyć najprostszych czynności, bo widzowie nie są ani głupi, ani ślepi. – Chcesz to zrobić za mnie? – zwróciłam się do Leo.

- Pewnie.
- Ale zanim zaczniemy, użyjemy jeszcze przypraw.

Sięgnęłam po dwa młynki. Jeden z operatorów kamery najprawdopodobniej właśnie zrobił kilka przebitek, bo wszelkie przyprawy, których używałam w programie, pochodziły od głównego sponsora.

Popieprzyłam i posoliłam rybę z dwóch stron. Kolejny intensywny zapach dotarł do nozdrzy. Trochę kręciło mnie w nosie, ale do perfekcji opanowałam powstrzymywanie się przed kichnięciem. Byłoby to skrajnie niehigieniczne.

– Pamiętajcie, że łososia smarujemy od strony mięsa, a nie skóry – podkreśliłam dosadnie, po czym pozwoliłam Leocadii przystąpić do działania. – Chcesz może zdradzić, o czym będzie nowa piosenka?

– O dawaniu drugim szans, bo one nie zawsze muszą się skończyć tragedią, prawda? – Uniosła głowę i popatrzyła na mnie.

I to był moment, w którym zostałam zmuszona do założenia maski wiecznie uśmiechniętej i zadowolonej z życia Tiany.

Druga szansa... Nie kojarzyło mi się to zbyt dobrze, ponieważ los nie pozwolił mi jej dać komuś, na kim niegdyś w cholerę mi zależało. Ale może tak właśnie miało być?

– Och, tak. Masz w zupełności rację – skłamałam gładko i przykleiłam do twarzy przekonujący uśmiech. – A jakiego klimatu możemy się spodziewać? – zapytałam, zanim Leocadia zdążyłaby cokolwiek wyłapać. To

był program. Scenariusz. Nie miałam prawa okazać słabości przed tyloma kamerami.

– Większości ta piosenka będzie się kojarzyła z wakacjami, na których poznaje się bratnią duszę, z historią złamanego serca i nadzieją, że los znowu połączy ze sobą te dwie osoby – opowiedziała z fascynacją.

Przeknęłam ciężko ślinę.

Leocadia posiadała dar. Potrafiła za pomocą melodii i słów przekazać to, co czuła spora część ludzi. Domyślałam się, że gdy tylko ukaże się ta piosenka, to będę ją katować dzień w dzień.

– A może szepniesz mi na ucho, kiedy możemy się spodziewać tego cudenka? – Poruszyłam brwiami.

– Oj nie, nie ma mowy.

– Dlaczego? – parsknęłam.

– To słodka tajemnica. I tak dużo ze mnie wyciągnęłaś.

– Cóż, jak sami widzicie, zrobiłam, co mogłam, ale tego już mi się nie udało. Misja udana, ale połowicznie – powiedziałam uszczypliwie do kamery.

Sięgnęłam po blachę z dolnej szafki. Ostrożnie położyłam na niej Łosia wraz z papierem do pieczenia. Podeszłam do piekarnika, a Leocadia go otworzyła, za co jej cicho podziękowałam.

– Łosia pieczemy przez dwadzieścia minut. Ustawiamy temperaturę na sto dziewięćdziesiąt stopni – podałam najważniejsze informacje i wsunęłam blachę do środka.

– Czym zajmiemy się teraz?

– Przechodzimy w zasadzie do ostatniego składnika, jakim jest groszek. Zrobimy z niego przepyszne purée – oświadczyłam do kamery.

– Z groszku? – Uniosła lewą brew.

– Widzę, że ty też nie masz z nim zbyt dobrych wspomnień – rzuciłam lekko.

– Bardziej moje dzieci. Potrafiły schować go do kieszeni, a gdy przychodziło co do czego, znajdowałam w spodniach zielone papki. – Wykrzywiła usta, ale zaraz obie się roześmiałyśmy.

Przeszliśmy do dalszego przyrządzania dania. Na tym etapie więcej nagrywaliśmy przebitek, dopiero przy degustacji powracałam do rozmów z gośćmi. Uważałam to za przyjemne pięć minut dla oczu widzów.

Leocadia wrzuciła groszek do blendera, a ja dodałam jeszcze kilka listków bazylii, troszkę masła, śmietankę oraz szczyptę soli i pieprzu. Leo zmiksowała całość, aż zrobiła się aksamitnie gładka.

Wyłączyła blender, a ja zerknęłam na minutnik wyświetlany na piekarniku. Zostało nam jeszcze trochę czasu, więc korzystając z okazji, wyjęłyśmy jeden talerz, a ja przygotowałam na szybko lemoniadę. W mojej kuchni nigdy nie brakowało cytryny. Uwielbiałam ją dodawać do naprawdę wielu dań.

Po dwudziestu minutach ostrożnie chwyciłam blachę z łososiem. Pachniał obłędnie. Masło na wierzchu się rozpuściło, tworząc złocistą warstwę z drobkami koperku i skórki z cytryny.

– Nasz łosoś jest gotowy do podania, więc możemy przejść do mojego ulubionego etapu.

– Nakładanie i dekorowanie? – zgadywała Leo.

– Dokładnie tak!

Wysunęłam szufladę i sięgnęłam po łyżeczkę. Rozsmarowałam nią purée na talerzu. Ruch nadgarstka był niedbały i nieco zamaszysty. Zielona masa przecięła środek białej porcelany.

Leocadia delikatnie ułożyła rybę po skosie. Nie mogłam się powstrzymać, więc na bok talerza dodałam plasterki cytryny, trzy listki bazylii i kilka kropel oliwy z oliwek.

– *Voilà!* – odparłam z zadowoleniem.

– Przepięknie to wygląda – pochwaliła Leocadia, a ja nieskromnie musiałam się z nią zgodzić.

– W takim razie... Czas na degustację!

Obie przygotowałyśmy sobie po widelcu i nożu. Pierwszeństwo zawsze miał mój gość, więc Leocadia ukroiła kawałek ryby i przejechała nią delikatnie po purée, aby od razu spróbować wszystkiego. Przyglądałam się jej z ekscytacją i niecierpliwością, gdy powoli przeżuwała kęs. Jej brwi poszybowały do góry. Oblizała lewy kącik ust i przyznała:

– Przepyszne. Bałam się trochę tego purée z groszku, ale to idealne dopełnienie dania.

– Czyli znowu miałam rację – powiedziałam dumnie.

– Zdecydowanie. Jeśli ktoś z was obawia się groszku, to myślę, że możecie zaufać Tianie. Nie zawiedziecie się – obiecała.

W końcu nadeszła moja kolej. Ukroiłam kawałek, również zanurzyłam w purée i zaraz wsunęłam do ust. Oczywiście robiłam tę potrawę już wielokrotnie. Zawsze testowałam przepisy przed wysłaniem ich do reżysera. Nie przygotowałabym czegoś, czego wcześniej nie sprawdziłam.

– Niebo w gębie. – Zachichotałam, gdy przełknęłam.

Chwyciliśmy szklanki z lemoniadą, stuknęliśmy szkłem i upiliśmy kilka łyków.

– Mam nadzieję, że będziesz dobrze wspominać czas spędzony w mojej kuchni.

Wielkimi krokami zbliżałyśmy się do zakończenia odcinka. Nie ukrywam, że było mi trochę przykro z tego powodu, bo świetnie mi się rozmawiało z Leocadią. Aż dziwiłam się sama sobie, że towarzyszyło mi tyle energii, i to bez wypicia kawy, bo rano nie zdążyłam jej zrobić. A wszystko przez to, że spieszyłam się na nagrywki.

– Śmiało mogę przyznać, że to jeden z przyjemniejszych wywiadów, a jak dobrze wiesz, trochę ich przeżyłam.

Dziennikarze wielokrotnie źle ją traktowali, jej męża również, więc naprawdę miło było usłyszeć z jej ust takie słowa.

– Bardzo mnie to cieszy – oznajmiłam z lekkim wzruszeniem. Stałam przodem do kamery i wyrecytowałam stałą formułkę: – Smaczno, kochani! Miałam przyjemność gościć Leocadię Bradford, a w kolejnym odcinku *Na wolnym ogniu!* pojawi się równie wspaniały gość, co dzisiaj. Do zobaczenia za tydzień!

– Może jeszcze kiedyś tutaj wpadnę, więc do zobaczenia! – pożegnała się Leo, machając do kamery.

– Koniec! – krzyknął reżyser, a ja cicho wypuściłam powietrze z ust.

– Mogę zjeść tego łososia? – zapytała nieśmiało.

– Jasne, że tak! Zrobiliśmy go specjalnie dla ciebie – zapewniłam. – Z chęcią porozmawiałabym dłużej, ale czas mnie goni. – Westchnęłam niepokieszona.

– Doskonale to rozumiem. Złapiemy się przy najbliższej okazji.

Przytuliłam ją delikatnie i wyszłam z kuchni. Zanim zdążyłam znaleźć Odettę, złapał mnie reżyser. Hugo Dubois. Mężczyzna z rezolutnym spojrzeniem i burzą siwych loków, po którym można było się spodziewać dosłownie wszystkiego. Odnosiłam wrażenie, że ten facet nigdy się nie wysypiał, bo za każdym razem, gdy z nim rozmawiałam, cienie pod jego oczami się powiększały. Zapach dymu tytoniowego w zawrotnym tempie przedarł się do nozdrzy. Nie przepadałam za tym, ale nie mogłam mu zabronić palić.

– Chciałem ci tylko powiedzieć, że wyszedł z tego naprawdę dobry odcinek. Po montażu całość nabierze ostatecznego szlif. Coś czuję, że znowu będą się o nas rozpisywać. A właściwie o tobie – pochwalił zachrypniętym głosem.

– Najważniejsze, że Leocadia jest zadowolona.

– Oczywiście, że tak, *ma belle*¹ – rzucił z francuskim akcentem.

– Wybacz, Hugo, ale strasznie się spieszę, a chcę się jeszcze pozbyć makijażu – wyjaśniłam przepraszająco.

– Ach, tak, tak. Racja. Leć, nie zabieram ci więcej czasu. Szczegóły do kolejnego odcinka podeślę ci w środę.

– Czekam z niecierpliwością.

– *À bientôt, ma belle!*²

Szybko podeszłam do garderoby, gdzie czekała już na mnie Odetta.

– Laura dzwoniła chyba z pięć razy. Pozwoliłam sobie odebrać. Kazała przekazać, że jak tylko skończysz nagrywki, to masz oddzwonić. A, podobno ta sprawa nie może czekać – poinformowała pospiesznie.

– Dobrze, już do niej oddzwaniam.

1 (fr.) Moja piękna

2 (fr.) Do zobaczenia wkrótce, moja piękna

Zbliżyłam się do zielonej kanapy, gdzie leżała torebka. Wyjęłam z niej telefon, odblokowałam i wybrałam numer. W międzyczasie usiadłam na krześle przed lustrem, żeby Odetta mogła doprowadzić mnie do porządku. Było mi gorąco od ilości pudru i podkładu.

Laura odebrała po czterech sygnałach.

– Boże, no wreszcie! Ile się robi przekłętego łososia?

Pierwsze, co usłyszałam, to ruch uliczny, więc pewnie gdzieś szła, przekrzykując dźwięki miasta.

– Długo – rzuciłam drażniąco. – Po co dzwoniłaś? – zapytałam, zanim zdążyłaby mnie skarcić. Jej słowiańskie korzenie sprawiały, że nawet Hugo czasami się jej obawiał.

– Tiana, udało się, rozumiesz?! – wykrzyczała.

– Ale co się udało? – zapytałam zdezorientowana.

Ostatnio tyle się działo, że trudno było stwierdzić, o co dokładnie mogło jej chodzić.

– Ugh, czy ja wszystko wszystkim muszę dzisiaj tłumaczyć? – marudziła bardziej sama do siebie. – DOSTAŁAŚ SIĘ DO SKŁADU JURY! – wydarła się, a ja odsunęłam telefon od ucha.

W tej samej chwili pisnęła Odetta, która na pewno usłyszała tę dobrą nowinę, w którą ją z początku nie dowierzałam.

Że ja? Jako jurorka programu? JA?

To brzmiało jak sen podczas gorączki, ale jeśli tak to miało wyglądać, to mogłam mieć ją nawet codziennie.

– Żartujesz? – wydusiłam z siebie.

– Nie! Udało się! Będziesz jurorką *Mistrzów Smaku*!!! – powiedziała dobitnie.

Poklepałam się po policzkach. Najpierw po lewym, potem po prawym. Popatrzyłam na siebie w lustrze. Powoli pomrugałam, a po chwili gwałtownie się podniosłam i przytuliłam, a wręcz ścisnęłam Odettę.

Udało się. Spełniłam największe marzenie. *Mistrzowie Smaku* to program kulinarny, który cieszył się największą popularnością. Miałam wrażenie, że każdy skądś go znał. W jury zawsze zasiadała gastronomiczna

elita. To było... Takie nierealne, ale piękne! *Czy to oznacza, że mnie również uważają za elitę?*

Żyłam w przekonaniu, że spieprzyłam casting. Nawet starałam się o tym zapomnieć i skupić na terażniejszości, a tu takie zaskoczenie.

– Naprawdę się udało – wypowiedziałam szeptem, bo zaczęło to do mnie docierać. Odsunęłam się od Odi, bo bałam się, że jeszcze chwila i się rozkleję. Nikt nie zdawał sobie sprawy, ile ta wiadomość dla mnie znaczyła.

– Mówiłam ci! Mówiłam, że dałaś radę, a ty gadałaś głupoty, że casting poszedł nie po twojej myśli. Uwierz w siebie, bo cię kiedyś uderzę ulubioną patelnią! – Laura w taki sposób okazywała rozpierającą ją dumę. Zdążyłam przywyknąć.

Powachlowałam się dłonią, nie chcąc, żeby rozmazał mi się tusz. Nie nawidziłam tego uczucia.

– Błagam, powiedz, że nie muszę dzisiaj niczego robić, tylko mogę świętować.

– Obowiązkowo masz to opić! Pozwalam ci się nawet upić.

– Taki mam plan. – Roześmiałam się wesoło.

– Jutro wszystko przegadamy. Baw się dobrze, kochanie. Jestem z ciebie przedurna – pożegnała się.

A jak rodzice będą ze mnie dumni... Nie mogłam się doczekać, aż im wszystko opowiem.

– Siadaj, nasza gwiazdo. Pozbędziemy się szybko makijażu i cię wypuszczę – odezwała się Odi, a ja od razu jej posłuchałam.

Wysłałam oczywiście wiadomość, a w zasadzie kilka wiadomości do Zinnii, czyli osoby, która była dla mnie jak siostra.

Ja: BĘDĘ JURORKĄ MISTRZÓW SMAKU

Ja: KUPUJ WINO I PRZYJEŹDŹAJ DO MNIE

Ja: Trzeba to opić!!!

Drama Queen: PIERDOLISZ?

Drama Queen: Jadę!!

Drama Queen: Wiedziałam, że się uda

Drama Queen: A ty nie wierzyłaś, psycholko

No cóż... Byłam dość upartą osobą, ale cieszyłam się, że tym razem nie miałam racji.



Wparowałam do mieszkania, na szybko posprzątałam i przygotowałam kieliszki do wina, choć przeczuwałam, że po paru łykach zakończy się to piciem z gwinta.

Zinnia zjawiała się parę minut po mnie. Oczywiście weszła jak do siebie.

– Chodź, podłączę głośnik i ci wszystko opowiem! – krzyknęłam, żeby mnie usłyszała.

– Masz korkociąg? – zapytała, gdy zjawiała się w salonie.

– Tak. Wszystko jest już gotowe.

Włączyłam muzykę. Zdecydowałam się na imprezowy repertuar. Wybrałam Pitbulla i jego *Timber*.

Obróciłam się w stronę Zi. Postawiła cztery butelki wina na białym stoliku, po czym podeszła bliżej i rzuciła mi się na szyję. Nie zdążyłam jej się lepiej przyjrzeć, ale chyba była po kolejnej sesji zdjęciowej.

– Moja zdolniacha – wyszeptała.

– Uduśisz mnie – wykrztusiłam.

– No już, nie narzekaj. – Pacnęła mnie w ramię, gdy się odsunęła.

Jej niebieskie oczy buchnęły iskrami. Odnosiłam wrażenie, że była szczęśliwsza ode mnie. Ale to może przez to, że jeszcze nie do końca wszystko przeanalizowałam. Cieszyłam się, i to cholernie, ale to nadal brzmiało jak jeden z moich snów.

Zinnia rozsiadła się na kanapie. Założyła nogę na nogę, a tym samym ją wyeksponowała. W liceum nazywałam ją żyrafą, ale z czasem awansowała na królową dram. Usiadłam obok przyjaciółki, która rozprawiała się z korkiem od butelki. Po chwili nalała trunku do kieliszków. Chwyciłam jeden z nich.

– Trzeba wznieść toast – oznajmiła. – Za najlepszą jurorkę w historii programów kulinarnych! – rzuciła głośno.

Sąsiedzi mnie zabijają.

Stuknęłyśmy się szkłem i od razu napiłyśmy.

– No, to słucham. Opowiadaj – ponaglała. Przeczesała blond włosy, które sięgały jej do linii żuchwy. Ostatnio ścięła je na potrzeby sesji zdjęciowej do jednego z topowych modowych magazynów. Ta fryzura dodała jej pazura. Nie dość, że podkreślała mocne rysy twarzy, to jeszcze pięknie zgrywała się z porcelanową skórą. Przypominała trochę wampirzycę. Jedynie błękitne oczy dawały złudne wrażenie niewinności.

– Jak dobrze wiesz, miałam nagrywki do *Na wolnym ogniu!* z Leocadią.

– Mhm, zgadza się.

– Gdy skończyłam i weszłam do garderoby, Odetta powiedziała, że dzwoniła Laura i że to pilne – wytłumaczyłam. – Myślałam, że stało się coś złego, a ona nagle wykrzyczała, że się udało. Ale kompletnie nie wiedziałam co.

– Naprawdę wymazałaś to z pamięci? – Spojrzała na mnie wymownie.

– Możliwe, że tak – odpowiedziałam wymijająco, a Zi pogroziła mi poduszką. – Potem krzyknęła, że będę jurorką, i... I potem Odi zaczęła pisać, Laura chyba też, no i ja, gdy zaczęło do mnie docierać, że nie żartuje.

– Jestem z ciebie tak dumna! Będę oglądać każdy odcinek, wszystkim znajomym powiem, że mają siedzieć na tyłkach i oglądać moją przyjaciółkę.

– Mam nadzieję, że się nie zbłąż...

– Zamknij się – przerwała mi stanowczo. – Zero analizowania, krytykowania i nie wiadomo czego jeszcze. Nie na mojej warcie. A teraz pij. Aż do dna – rozkazała, a ja wlepiłam w nią spojrzenie.

Duszką wypiłam całą zawartość kieliszka, a Zi jak na zawołanie dołała mi wina, sobie również.

– Miałas dzisiaj sesję?

– Ta, wszystko mnie boli. Już dawno się tak nie wyginałam – prychnęła.
– Aż tak źle?
– Kocham swoją pracę i jednocześnie jej nienawidzę, ale o tym już wiesz. Wolę chodzić po wybiegu, niż pozować do zdjęć, ale no cóż, pokaz dopiero za miesiąc, więc jakoś trzeba sobie radzić. Za coś trzeba kupić nową torebkę od Yves Saint Laurent, nie?

Zi popadła w obsesję na punkcie zakupów. Większą część jej garderoby stanowiły torebki, buty na obcasach i okulary.

Cieszyłam się jej szczęściem i tym, że praca modelki przynosiła jej radość. Jeszcze dwa lata temu bałam się, że ją stracę... Była cieniem. A to wszystko przez byłego menedżera, który kazał jej się głodzić. Nienawidziłam go całym sercem.

– Ej, takie informacje, a my przynudzamy gorzej niż moja babcia. Wiesz, co ona ostatnio wymyśliła? Że zacznie umawiać się na randki. Oczywiście jak najbardziej ją w tym popieram. Dziadek nie żyje już piętnaście lat, a każdy ma prawo do miłości, ale i tak byłam w szoku. Moja babcia ma lepsze życie miłosne ode mnie! Co robię nie tak? – jęknęła zdruzgotana.

– To nie twoja wina, że po świecie chodzi banda debili, którym zależy tylko na szybkim numerku. Do kobiet też nie masz szczęścia – stwierdziłam markotnie.

Nienawidziłam mężczyzn. Może nie wszystkich, ale przez jednego zdecydowałam się na długą przerwę od randek i miłości. Nie narzekałam. Przynajmniej skupiałam się na sobie i odnosiłam sukcesy.

– Racja. Pieprzyć facetów i tę jedną dziewczynę też. Do tej pory pamiętam, jak próbowała mnie okraść – zgodziła się i zmarszczyła nos na wzmiankę o byłej partnerce. – Ale niedostojnie! – poprawiła się szybko. Podniosła się z kanapy i wyciągnęła rękę. – No wstawaj, księżniczko. Miałyśmy świętować, a nie zamulać. Cztery butelki wina same się nie wypiją – powiedziała z udawaną powagą, a przy tym wydeła dolną wargę.

Wstałam na tyle ociężała, żeby trochę ją wkurzyć. I udało się, bo sprzedała mi kuksańca w tyłek.

Po mieszkaniu rozchodziła się piosenka Rihanny *Don't Stop The Music*.

– *I wanna take you away. Let's escape into the music, DJ, let it play. I just can't refuse it, like the way you do this. Keep on rockin' to it. Please don't stop the, please don't stop the music* – zaśpiewała, a raczej zawyła Zi. Niestety, ale nie nadawała się na piosenkarkę.

Czy ona się upiła dwoma lampkami wina? Na to wyglądało, a może po prostu bardzo się cieszyła? *Zdecydowanie to drugie.*

Wylączyłam wszelkie natrętne myśli. Faktycznie powinnam się rozluźnić, a nie ciągle rozmyślać nie wiadomo o czym. To mój czas. Kolejne przedłużone pięć minut.

Zi wcisnęła mi butelkę wina w dłoń.

– Pij, szybciućko!

Pociągnęłam spory łyk, uważając, żeby się nie zakrztusić, gdy Zinnia rozpoczęła dziki taniec.

– Umrę przez ciebie!

– Nie słyszę cię! – Zachichotała. – Nie gadaj tyle, tylko tańcz. Nagadasz się w programie – stwierdziła, kręcąc biodrami.

Co racja, to racja.

Najpierw świętowanie, a potem wstrząśnięcie gastronomicznym światem.

Nie mogę się już doczekać.



Składnik 2

Słabo wypieczona wiadomość

Maxwell

Nie przepadałem za podlizywaniem się. Nie znośłem ludzi, którzy sądzili, że gdy słodko się uśmiechną, powiedzą, jak bardzo mnie cenią i inne bzdety, to tak po prostu wystawię im dobrą recenzję. No cóż, takie działania odrzucały od pierwszej chwili. A ci idioci nadal niczego się nie nauczyli.

Jakoś specjalnie mi to nie przeszkadzało. Można by rzec, że żywiłem się pisaniem negatywnych opinii. Uwielbiałem ukazywać słabe strony restauracji, które były wychwalane przez tych wszystkich jełopów, którzy uważali się za znawców gastronomii. W większości przypadków nie mieli w ogóle pojęcia o tym, jak powinna prosperować restauracja z prawdziwego zdarzenia. Nie wspominając już o tym, jak niektórzy restauratorzy kochali chełpić się gwiazdką Michelin³. Gdyby faktycznie na nią zasługiwali, to absolutnie bym ich nie krytykował.

Po wejściu do lokalu należącego do Kierstona Becketta nie nastawiałem się na nic fascynującego. Fakt, nie przepadałismy za sobą, ale to nie miało żadnego wpływu na moją ocenę. Skupiałem się na smaku dań, wystroju,

3 Gwiazdki Michelin to najważniejsze i najbardziej prestiżowe odznaczenie w świecie gastronomii, przyznawane restauracjom za wybitną jakość serwowanych dań.

zapachach, atmosferze i na tym, jak pracowali kelnerzy, w końcu byli wizytówką tego miejsca.

Usiadłem, tak jak zawsze, przy nie za dużym stoliku, z dala od reszty gości, aby nie rzucić im się w oczy. Nie potrzebowałem nadmiernego zainteresowania. Zależało mi na przestrzeni i spokoju. W takich warunkach najlepiej mi się pracowało.

Na kartę menu czekałem siedem minut. Powiedzmy, że nie było tragedii. Kiedyś czekałem dwadzieścia, kelnerzy nie zwrócili uwagi na klienta, więc, co zrobiłem? Wyszedłem, nie chcąc tracić więcej czasu. Nie żałowałem tej decyzji, bo parę miesięcy później dowiedziałem się, że to miejsce już nie istniało.

Otworzyłem kartę, ale drażniła mnie jedna rzecz. A w zasadzie to kelnerka, która sterczała nade mną i czekała Bóg wie na co.

Powoli uniosłem głowę i mimowolnie zlustrowałem ją wzrokiem od góry do dołu. Nie mogłem się na razie do niczego przyczepić, choć bardzo to lubiłem.

- Potrzebuję czasu, żeby się zdecydować – oznajmiłem.

- Och, no tak, oczywiście. W takim razie wróć później. – Zachichotała nerwowo i odeszła, a ja odprowadziłem ją wzrokiem.

Wróciłem do przeglądania menu. Zawsze zwracałem uwagę na ceny, ale jak na razie niewiele mi mówiły. Musiałem przekonać się na własnej skórze, czy koszt odpowiadał jakości składników.

Vin & Verre działało od czterech lat. Tematem przewodnim było oczywiście wino. Kierston wielokrotnie zachwalał swoje małe dzieło, szczególnie w mojej obecności, gdy widywaliśmy się na różnych bankietach. Ciekawe, czy cieszył się, że w końcu przyszedłem, czy wręcz przeciwnie. Uwielbiał udawać kolegę, ale doskonale zdawałem sobie sprawę, że bardzo często o mnie plotkował. Wyśmiewanie również dopracował do perfekcji. *Ach, jak ja uwielbiam fałszywych bogaczy, którzy wszystko zdobyli dzięki rodzicom.*

Niespiesznie rozejrzałem się po wnętrzu.

Ściany pokryte surową cegłą, gdzieś tam przyozdobione ciemnym drewnem. Najbardziej w oczy rzucały się półki z butelkami wina. Ciepłe światło dawało namiastkę przytulności. Padało idealnie na talerze. Pewnie

sprawdzało im się do zdjęć. W dzisiejszych czasach ludzie chodzili do drogich restauracji nie po to, żeby zjeść coś naprawdę dobrego, tylko żeby pochwalić się na relacji na Instagramie, że tam byli.

Och, prawie zapomniałbym o jeszcze jednej rzeczy. W sali rozbrzmiewał jazz. Lubilem ten gatunek muzyczny, ale cholera, grano go w prawie wszystkich restauracjach. Czy oni naprawdę nie potrafili dobrać muzyki do klimatu, który sami stworzyli?

Przestudiowałem całą kartę. Przed zawołaniem kelnerki, zapisałem w notesie kilka informacji, które zazwyczaj przydawały się, gdy pisałem recenzję. Uniósłem lekko dłoń, aby dziewczyna mnie dostrzegła. Ledwo zdążyłem mrugnąć, a ona już znalazła się przy stoliku.

- Mam rozumieć, że już pan się zdecydował? – zapytała.
- Och, skądże – zironizowałem.
- Proszę wybaczyć – odparła drżącym głosem.
- Na przystawkę poproszę carpaccio z buraka z kozim serem i pudrem z oliwek – rzuciłem, odczytując danie z karty.
- Mhm, a na danie główne?
- Halibut z emulsją z białego wina. I też z chęcią spróbuję steka.
- Jaki stopień wysmażenia?
- Medium rare.
- Życzy pan sobie coś na deser?
- Zerknąłem jeszcze raz na menu.
- Fondant czekoladowy z sorbetem malinowym – poprosiłem. – To wszystko.

– Coś do picia? – dopytała.

– Woda.

Z chęcią napiłbym się wina, ale przyjechałem samochodem.

- Mogę już zabrać kartę?
- Wolałbym, żeby jeszcze u mnie została – przyznałem.
- Oczywiście, nie ma problemu.

Skinałem głową i odwróciłem od niej wzrok. Wydawało mi się, że już odeszła, lecz po chwili ponownie usłyszałem jej lekko piskliwy głos.

Nabawię się bólu głowy.

– Mam nadzieję, że mi pan wybaczy, ale nie daruję sobie, jeśli tego nie powiem...

Oho, no to zgadujemy. Albo powie, że jestem dla niej autorytetem, albo że oglądała jakiś program ze mną i była pod wrażeniem. Hmm... Niektórzy jeszcze mówią coś o moim talencie.

– Jest pan dla mnie wzorem do naśladowania. Od małego gotuję, ale ciężko z kelnerki przejść na kucharkę, choć bardzo bym chciała – zaczęła opowieść. – Uwielbiam czytać pana recenzje i oglądać programy z pana udziałem. Jest pan... Jest pan moim autorytetem. Moim marzeniem jest móc w przyszłości pracować u pana boku, naprawdę. Mam nadzieję, że nasze dania panu posmakują... Bardzo zależy mi na jak najlepszej recenzji. Pan Kierston wiele nam o panu mówił. Uważa pana za jednego z lepszych krytyków. W imieniu całej naszej załogi... – Na moment się zawahała. – W imieniu całej naszej załogi prosiłabym o chociaż lekką wyrozumiałość. Nie jesteśmy idealni i po prostu... Po prostu nie chcę, żeby restauracja ucierpiała – wyszeptała, co uważałam za nieśmieszny żart.

Bingo! Cóż za przypadek, że pracownicy Kierstona byli równie fałszywi, co i on.

– W takim razie radziłbym skupić się na pracy i dążeniu do swoich celów, zamiast komukolwiek się podlizywać. O wiele lepiej pani na tym wyjdzie – odparłem machinalnie. – Skoro nie chcecie, żeby restauracja ucierpiała, to skupcie się na zaimponowaniu mi poprzez dania, a nie kiczowate formułki.

Chyba się zdenerwowała, bo cisnęła we mnie niezbyt przyjemnym spojrzeniem, po czym zmarszczyła gniewnie brwi i odeszła, unosząc dumnie podbródek. Raczej nie miała powodów do dumy, ale niech będzie i tak.

Włączyłem stoper w telefonie, aby móc zapisać, ile czekałem na przystawkę od przyjęcia zamówienia.

Podszedł do mnie inny kelner, który nalał do szklanki wody. Nie przyglądałem się mu jakoś specjalnie. Zdążyłem już zauważyć, że każdy

pracownik wyglądał tak samo schludnie i dobrze prezentował się na sali. Gorzej było z interakcjami z gośćmi, chyba że tylko przy mnie tak głupieli.

– Za chwilę do pana wrócę, szef kuchni przygotował dla pana *amuse-bouche*⁴ – wyjaśnił.

– Dobrze – odpowiedziałem krótko.

Miły gest, ale czy bardzo znaczący? Niekoniecznie.

Faktycznie po minucie pojawił się tamten kelner. Działali całkiem sprawnie, co zaczynało mi się podobać. I na pewno wolałem, żeby już do końca obsługiwał mnie ten chłopak niż tamta dziewczyna.

– Krem z piezzonego topinamburu⁵ z kroplą oliwy truflowej – opowiedział z zaangażowaniem, po czym ułożył małą filiżankę na talerzu.

Oliwa truflowa. No tak. Mogłem się tego spodziewać.

– Dziękuję – rzuciłem, po czym chwyciłem łyżeczkę.

Nie musiałem się nawet nachylać, by wyczuć wyrazisty zapach. Orzechowa nuta piezzonego topinamburu unosiła się nad filiżanką. Ledwo, ale wyczułem smugę oliwy truflowej. Śmiało mogłem przyznać, że te aromaty zachęcały do skosztowania.

Porcja *amuse-bouche* wystarczała na dwa kęsy, więc pierwszym bardzo powoli się delektowałem.

Krem okazał się jedwabisty, a przede wszystkim ciepły, za co mogłem wystawić pierwszy plus. Smak topinamburu rozchodził się łagodnie po języku i podniebieniu. Moje kubki smakowe zdołały wyczuć lekko słodkawą i ziemistą posmak. *Dobre połączenie*. Następnie pojawiła się słoność trufla, która była idealnym przełamaniem dla kremu.

Drugi kęs zjadłem już szybciej, bo zapoznałem się ze strukturą i smakiem.

Miałem nadzieję, że szef kuchni utrzyma poziom. W szczególności przy steku, którego chyba najbardziej się obawiałem. Łatwo go zepsuć. Nawet

4 *Amuse-bouche* (z francuskiego „przyjemność dla ust”) to miniaturowa przekąska podawana na koszt szefa kuchni przed posiłkiem.

5 Topinambur, znany także jako słonecznik bulwiasty, to roślina o jadalnych bulwach, bogata w błonnik, inulinę, witaminy i składniki mineralne.

ja przez długi czas musiałem się uczyć pracować z takim rodzajem dania, co wcale nie przyszło tak łatwo. Ale ciężka praca się opłaciła.

Sięgnąłem po długopis i pochyłym pismem zapisałem skład *amuse-bouche*, ocenę jego smaku oraz wygląd.

Kelner po kilku minutach zjawił się obok mnie, aby zabrać filiżankę.

– Za około dziesięć minut podamy przystawkę.

Hmm, czas był również w porządku. Tliła się we mnie nadzieja, że jedzenie okaże się dobre.

W końcu nadszedł moment na prawdziwą degustację. Chłopak położył przede mną talerz, a ja od razu uważnie mu się przyjrzałem.

Na cienkich plasterkach buraka spoczywały kropelki koziego sera. Pomiędzy nimi rozsypano ciemny puder z oliwek. Dodali również rukwi wodnej, która w moim mniemaniu była zbędna, ale okej, najwidoczniej taka wizja Kierstona. Przystawka wyglądała estetycznie, ale bez szału.

Sięgnąłem po widelec i nóż, by skosztować. Zanim włożyłem jedzenie do ust, subtelnie je powąchałem. Świeżość składników była cholernie ważna.

Słodycz buraka kontrastowała z kwasowością sera, ale miało to sens. Za to puder z oliwek dodawał gorzkiego akcentu. *Ciekawe*. Tekstury ze sobą współgrały, co oznaczało, że zostało to świetnie przemyślane.

Przystawkę zjadłem całą, ale przy tym starałem się nie pokazywać nadmiernie emocji. Zdawałem sobie sprawę, że najprawdopodobniej Kierston skądś mnie obserwował. Nie zamierzałem mu dostarczyć przedwczesnej satysfakcji.

Sięgnąłem po serwetkę i wytarłem nią kąciki ust. Po skończeniu dania upiłem kilka łyków wody.

Następnie nadszedł czas na to, na co najbardziej czekałem. Dania główne. Halibut i stek.

Najpierw zdecydowałem się na steka. Ciekawość wzięła górę. Chciałem, a wręcz musiałem od razu się przekonać, czy kucharze znali się na rzeczy.

Przekroiłem mięso i... bańka pękła. Zamydlono mi oczy udaną przystawką, żeby teraz podać steka o innym stopniu wysmażenia. Prosiłem o medium rare. Westchnąłem cicho. Bładoróżowy odcień nie napawał

entuzjazmem. Chryste, wydawał się taki suchy. Niestety, ale gdy ugryzłem kawałek, to było jeszcze gorzej. Suchy, obrzydliwy, niedoprawiony. Przeciagnęli go tak bardzo, że aż było mi przykro, bo zmarnowali naprawdę dobry produkt.

Odłożyłem talerz nieco dalej, aby skupić się na halibucie. *Nie zawieźdź mnie*, pomyślałem, gdy spojrzałem na danie. Wyglądał nienagannie. Złocista skórka cieszyła oko, a obok zebrała się emulsja. Ukroilem większy kawałek i wsunąłem do ust. Wygiąłem brew i powoli przeżułem. Ryba była lekko niedopieczona przy środku. Co prawda, nie surowa, ale nie zbyt podobała mi się jej konsystencja. Zgadywałem, że kucharze trochę się pospieszyli z jej wydaniem. Emulsja miała dobrą strukturę, ale znowu to *coś*. Czegoś najzwyczajniej w świecie zabrakło. Bardziej przypominała piankę niż sos.

Nie zjadłem wszystkiego, bo nie byłbym w stanie potem wcisnąć w siebie deseru. Na szczęście nie czekałem zbyt długo na reakcję kelnera.

– Przekaż kuchni, że zły stopień wysmażenia steka. Jest strasznie suchy. Prosiłem o medium rare – wyjaśniłem pokrótce.

– Proszę nam wybaczyć – powiedział ze skrucą.

– To nie ty odpowiadasz za przygotowanie dań – stwierdziłem. – Za to dobrze sobie radzisz w obsłudze gości. – Zdecydowałem się go trochę pochwalić.

Jego zielone oczy błysnęły w geście radości.

– Bardzo dziękuję.

Już nie odpowiedziałem.

Stukałem palcami o stolik. Czułem, że gdy będę wychodził, to dorwie mnie Kierston. Powinienem jakoś mentalnie przygotować się na rozmowę z tą paplą. Nie kryłem się z tym, że nie darzyłem go sympatią, ale on ciągle udawał ślepego.

Moje przemyślenia przerwało przyniesienie talerza z deserem, na który najbardziej miałem ochotę. Kelner opowiedział, jakich użyto składników, ale o tym zamierzałem przekonać się sam. Nie potrzebowałem słuchać wyuczonych formułek.

Sam wygląd dawał mi do zrozumienia, że kuchnia się przyłożyła.

Fondant miał idealnie gładką powierzchnię. Wręcz satysfakcjonującą. Obok leżała gałka sorbetu malinowego, którą subtelnie oprószyli startą skórką z limonki. Świetny wybór.

Delikatnie przekroilem na pół ciasto, z którego wypłynęła czekolada. To był dobry znak. Nałożyłem go trochę na łyżeczkę i spróbowałem. Posmak czekolady był intensywny, co akurat bardzo lubiłem. Następnie zjadłem nieco sorbetu, co dodało lekkości i świeżości.

Tym razem nie miałem żadnych zastrzeżeń. Mimo uprzedzeń do Kierstona potrafiłem docenić dobrze przygotowane jedzenie.

Bywałem nieznosny, krytyczny i szczerzy do bólu, ale na tym polegała moja praca. A kto tego nie rozumiał, no cóż, to jego problem.

Po zjedzeniu deseru zostałem jeszcze na chwilę, żeby zapisać w notesie kilka uwag, a także pochwał. Resztą wołałem się zająć w domowym zaciszu.

Zapłaciłem za kolację i dopiero wtedy podniosłem się z krzesła. Chwyliłem aktówkę, do której schowałem notes, długopis, a także telefon. Po upewnieniu się, że o niczym nie zapomniałem, skierowałem się ku wyjściu. Głowa mi pękała od donośnych rozmów i melodyjki, którą puszczali w zapętlaniu.

Zanim zdążyłem zbliżyć się do wyjścia, przede mną wyrósł przekłęty Kierston Beckett z tym zarożumiałym wyrazem twarzy, który miał mi dać do zrozumienia: „Jesteś na moim terenie, masz gówno do gadania”.

Żył w błędzie.

Ostentacyjnie przejechał palcami po brązowych włosach, sięgających mu aż do ramion, po czym poprawił oprawki przeciwsłonecznych okularów. *Nie wiem, po co mu one, nie będę wnikać.*

- Nie spodziewałem się ciebie tutaj dzisiaj.
- Naprawdę? – bąknąłem, nie próbując nawet udawać zainteresowanego.
- Może napijesz się z kumplem lampki wina? Przy okazji opowiesz, jak oceniasz moje dzieło. – Zarechotał na tyle sztucznie, że obawiałem się, że zaraz na niego zwymiotuję.

- Nie jesteśmy kumplami, Kierstonie.

– Co ty gadasz? – Złapał się za serce. – Ranisz moje uczucia.

To miało być śmieszne?

– Jesteś zdolny do ich odczuwania? – zapytałem zgryźliwie, a ten pacan znowu zarechotał.

– Jednak drzemie w tobie żartowniś. – Poklepał mnie po torsie.

Nie znosiłem, gdy ktoś naruszał moją przestrzeń osobistą. Nie znosiłem dotyku ludzi. Nienawidziłem, gdy robili to tak nagle.

Automatycznie odsunąłem się od Becketta i mocniej zacisnąłem palce na aktówce.

– To co, nie piśniesz choćby jednego słówka? Smakowało ci? A może wszystko było ble i napiszesz w tej swojej recenzji, że totalne dno? A, i zapewne dodasz, że jeśli ktoś chce potem mieć problemy z żołądkiem, to jak najbardziej polecasz? – zapytał drwiącym tonem.

– Dowiesz się za kilka dni.

Spowaźniał. Podszedł znowu zbyt blisko, przez co popatrzyłem na niego ostrzegawczo.

– Maxwell, posłuchaj, zależy mi na tej restauracji. Jeśli coś ci się nie podobało, to powiedz mi to teraz. Mogę ci nawet zapłacić – wysyczał.

Zaśmiałem się w duchu.

Co za żałosny drań bez kręgośłupa moralnego.

Właśnie z tego powodu go nie lubiłem. Uważał, że wszystko mu się należy. Nieważne, ile by go to kosztowało. Był gotów sprzedać duszę diabłu, byleby tylko nie spaść ze stołka, na którym chyba zrobiło mu się zbyt wygodnie. *Chętnie go z niego zrzucę.*

– Przesuń się i pozwól mi wyjść – zbyłem go.

Nagle złapał mnie za poły marynarki. Walczyłem z samym sobą. Znalazłem się w cholernie niekomfortowym położeniu.

– Maxwell, choć raz nie bądź dupkiem i mi pomóż.

– Zabierz te łapska – rozkazałem szeptem.

Nie chcę, żeby ktokolwiek mnie dotykał.

Odsunął się jak poparzony, a ja wygładziłem materiał w nadziei, że mnie to uspokoi.

– Przysługa za przysługę – namawiał, składając dłonie jak do modlitwy.

– Nie. Przesuń się. Nie będę z tobą dłużej dyskutował.

Przesunął się, to fakt, ale gderał dalej.

– I właśnie dlatego nikt cię nie lubi! Potrafiisz jedynie obrażać i oceniać.

Nie dziw się, że o tobie gadają.

Podszedłem do drzwi, ale zanim je otworzyłem, przekręciłem głowę i odrzekłem na pożegnanie:

– Może zyskałbym w ich oczach, gdybyś nie rozsiewał na mój temat durnych plotek. Miłego wieczoru, Kierstonie.

Wyszedłem z restauracji, pozostawiając go z frustracją i żywym gniewem. Ale czy się tym przejmowałem? Ani trochę. Wolałem się skupić na sobie.

Dopiero teraz dotarło do mnie, że od chwili, w której mnie dotknął, moje serce wybijało szybszy rytm, a to nie oznaczało niczego dobrego.

Podbiegłem do auta i niemal od razu do niego wsiadłem. Oparłem głowę o zagłówek fotela i rzuciłem aktówkę na drugie siedzenie, by móc rozmasować palcami pulsujące skronie.

Przeczekałem z dziesięć minut i dopiero wtedy zdecydowałem się odjechać.



Po powrocie do domu pierwsze, co zrobiłem, to pozbyłem się marynarki, a potem zamknąłem się w swoim gabinecie. Zanim zasiadłem przed biurkiem, podszedłem do barku, żeby nalać sobie whisky. Poluzowałem palcami krawat, a przy tym cicho odetchnąłem.

Zapaliłem lampkę, bo nie widziało mi się siedzieć w ciemności.

Usiadłem na wygodnym obrotowym fotelu i włączyłem laptop. Postawiłem szklankę z whisky, by móc wyjąć rzeczy z aktówki. Położyłem wszystko w zasięgu ręki. Poprawiłem okulary, które nieco zsunęły mi się z nosa.

Przed napisaniem recenzji podkusiło mnie, żeby sprawdzić skrzynkę mailową. O poranku dowiedziałem się, że wybrano mnie do składu jury.

Towarzyszyła mi przy tym lekka ekscytacja, wystąpienie w *Mistrzach Smaku* to pewnego rodzaju prestiż i wielkie wyróżnienie. Przez to, że byłem realistą, wołałem jednak podejść do tego na chłodno i nie cieszyć się zbyt szybko.

Sięgnąłem po szklankę, przysunęłam ją do ust i upiłem kilka łyków. Po gardle rozszedł się znajomy posmak. Aksamitność trunku została idealnie wyważona.

Koniuszkiem języka oblizałem wilgotne wargi.

Skoncentrowałem się na ekranie. Okazało się, że faktycznie czekał na mnie jakiś e-mail. Kliknąłem w niego.

Od: jerryhopkins.mistrzowiesmaku@gmail.com

Temat: SKŁAD JURORÓW

Tak jak obiecałem Waszym menedżerom, przesyłam listę osób, z którymi będziecie mieli przyjemność współpracować przez najbliższe tygodnie. Jestem przepiętny dumą i wdzięcznością, że przyjdzie mi tworzyć z tak uzdolnionymi ludźmi. Nie boję się przyznać, że Mistrzowie Smaku po raz pierwszy w historii tego programu mają aż tak cenionych i profesjonalnych jurorów. Już teraz czuję, że będziecie niezastąpieni!

Spotkanie organizacyjne odbędzie się za tydzień w czwartek o godzinie 12:00. Szczegóły prześlę w kolejnym e-mailu!

JURORZY:

1. Maxwell Winston
2. Eiran Adler

Eiran specjalizował się w deserach. Ludzie nazywali go wirtuozem słodkości. Zasługiwał na miejsce w jury tego programu już od dawna. Był jednym z nielicznych, których darzyłem szacunkiem. Utrzymywaliśmy

sporadyczny kontakt. Zdarzało mi się go pytać o radę w kwestii słodkości, które u siebie serwowałem. Nie należałem do nieomylnych. Uważałem, że warto poznać zdanie kogoś, kto specjalizował się w danej dziedzinie.

Wstrzymałem oddech, gdy przeczytałem imię i nazwisko kolejnej osoby. To jakiś nieśmieszny żart, prawda? Ukryta kamera?

3. Kierston Beckett

Dlatego tak mu zależało na dobrej opinii? Pojawiłem się w nieodpowiednim czasie. Pewnie usłyszał, że koncertowo sieprzylł steka i halibuta. Złaskł się, że go zniszczę dopiero po ogłoszeniu składu jury w mediach społecznościowych. Z takiego powodu odstawił tę durną szopkę? Przecież nadal sporo ludzi by go uwielbiało. W szczególności widzowie, którzy byli ślepi na szczerze recenzje. Społeczeństwo kochało sztucznych lalusiów.

Oparłem się o fotel i przetarłem dłonią twarz. Cholerny pech.

Będę musiał go znosić przez kilka, jak nie kilkanaście godzin dziennie. *Osiwieję jeszcze bardziej.* Mogłem się założyć, że przed kamerami stworzy nowy wizerunek. Stanie się przyjacielem każdego jurora, w szczególności moim. Na samą myśl wykrzywiało mnie we wszystkie strony świata. Oślizgły drań.

Chyba gorzej już być nie mogło...

Ta, ewidentnie się pomyliłem. Po odczytaniu kolejnego nazwiska prawie upuściłem szklankę.

Los ze mnie drwił. Bawił się mną, co ani trochę mi się nie podobało. Zawsze miałem nad wszystkim kontrolę, a przez jednego e-maila utraciłem ją w ciągu paru sekund.

Podpunkt numer cztery śmiał mi się prosto w twarz. Nie, poprawka. Ten podpunkt uderzył mnie z całej siły w policzek.

4. Tiana Dunlop



Składnik 3

Przystawka z paniki i krzyku

Tiana

Za każdym razem, gdy budziłam się na kacu, obiecywałam sobie, że to był ostatni raz. Kłamałam.

Zawsze kończyło się tak samo. To przez Zi! Nie moja wina, że ciągle wciskała mi kieliszek albo całą butelkę. Potem zamówiła pizzę z podwójnym serem i jakoś tak wyszło, że skusiłam się wypić tę czwartą butelkę, choć zapierałam się, że już wystarczy. A potem... A potem całkowicie odleciałam.

Ostatnia rzecz, którą zapamiętałam, to wróżenie z kart. Zinnia stała się zodiakarą, a przy okazji dostała fioła na punkcie tarota, więc skorzystałam z okazji. Niestety albo i stety, ale za wiele nie zapamiętałam z tej całej przepowiedni. Zapytałam chyba, co mnie czeka w najbliższym czasie.

Powoli uniosłam głowę, którą coś przyciągało z powrotem do miękkiej poduszki. I nieco obślinionej. *Fuj, Tiano. Wstydzilibyś się.*

– Jezu... Wody – wysapałam zachrypniętym głosem.

Z trudem przekręciłam się na plecy. Zinnia najprawdopodobniej zasnęła na kanapie. *Współczuję.* Była strasznie, ale to strasznie niewygodna.

Przetarłam dłońmi twarz. Wpatrywałam się w sufit, zastanawiając się nad sensem życia. Chyba trochę przegięłam. Zdążyłam już zapomnieć, że posiadałam zdolność do szybkiego upijania się. Tym bardziej po męczącym

dniu. Nie żałowałam. Potrzebowałam tego. W towarzystwie Zi nie rozmyślałam tyle nad wszystkim. Dzięki niej chociaż trochę odpoczęłam od samej siebie. Była moim aniołem stróżem.

Na ślepo zaczęłam szukać telefonu, przez co uderzyłam się o kant szafki nocnej. Zacisnęłam wargi w cienką linię. Wymachiwałam ręką, jakby miało mi to jakkolwiek pomóc. Pochuchałam na mały palec. *W dzieciństwie działało.* Najwidoczniej z wiekiem ten sposób stracił na mocy.

Jęknęłam żałośnie.

Leb mi zaraz pęknie. Nawet cisza jakimś cudem wydawała się głośna i irytująca. Podniosłam ręce, żeby sprawdzić, czy bardzo będą mi się trzęsły. Okej, chociaż z tym nie było tragedii. A już się bałam...

Spróbowałam jeszcze raz odnaleźć komórkę, ale tym razem usiadłam na łóżku. Podparłam się dłońmi o materac. *Cholerne samoloty.*

– Nigdy więcej nie piję – przyrzekłam szeptem.

Zbyt gwałtownie przekręciłam głowę, co spowodowało kolejne zawroty. Wypuściłam z ust zirytowane westchnienie.

Przybliżyłam się do skraju łóżka. Wyciągnęłam rękę, aby wysunąć jedną z szufladek. *No, w końcu.* Chwyciłam telefon i odblokowałam go. Odetchnęłam, gdy zauważyłam, że miał jeszcze sporo baterii. Przymrużyłam oczy, widząc ikonkę ze skrzynki pocztowej.

Weszłam w aplikację.

Serce przyspieszyło rytm po odczytaniu tematu e-maila. Nie spodziewałam się go tak szybko. Przyszedł poprzedniego dnia wieczorem, ale wtedy byłam zajęta wlewaniem w siebie wina.

Prześledziłam wzrokiem cały tekst, aż dotarłam do listy osób, z którymi miałam zaszczyt pracować. Odczytałam jeden raz. Drugi. I trzeci. A potem czwarty, ponieważ nie mogłam uwierzyć w to, co widziałam.

Od: jerryhopkins.mistrzowiesmaku@gmail.com

Temat: SKŁAD JURORÓW

Tak jak obiecałem Waszym menedżerom, przesyłam listę osób, z którymi będziecie mieli przyjemność współpracować przez najbliższe tygodnie. Jestem przepełniony dumą i wdzięcznością, że przyjdzie mi tworzyć z tak uzdolnionymi ludźmi. Nie boję się przyznać, że Mistrzowie Smaku po raz pierwszy w historii tego programu mają aż tak cenionych i profesjonalnych jurorów. Już teraz czuję, że będziecie niezastąpieni!

Spotkanie organizacyjne odbędzie się za tydzień w czwartek o godzinie 12:00. Szczegóły prześlę w kolejnym e-mailu!

JURORZY:

1. Maxwell Winston
2. Eiran Adler
3. Kierston Beckett
4. Tiana Dunlop

Maxwell Winston. TEN MAXWELL WINSTON? Nie. Nie. Nie. Nie. To na pewno jakiś błąd. Może Jerry się pomylił? Może chodziło mu o innego Maxwella? *Przecież nie ma innego Winstona, który siedzi w gastronomii.*

Krzyknęłam i podrzuciłam telefon, wyładował gdzieś na kołdrze.

Przestałam się przejmować bólem głowy, kacem i suchością w gardle. Całkowicie straciło to znaczenie.

Podniosłam się z łóżka. Zaczęłam chodzić po sypialni w tę i z powrotem.

– Co teraz? Przecież się nie wycofam! Laura by mnie za to zabiła – mamrotałam pod nosem.

Wplotłam palce we włosy, chcąc je sobie wyrwać.

– Pomylili się. Na pewno da się to jakoś wyjaśnić. Nie wszystko jeszcze stracone. A może to on zrezygnuje? Na pewno już widział tę wiadomość. Jestem pewna, że stchórzy. Jest w tym mistrzem.

Takie gadanie miało mnie uspokoić, ale uzyskałam odwrotny efekt. Panika zwiększała się z sekundy na sekundę. Obawiałam się, że jeszcze chwila, a mój krzyk bezradności usłyszy całe Maplewood.

– Że też nie mieli kogo wybrać! – pisnęłam. W nerwowym geście zaczęłam skubać zębami dolną wargę. – A już było tak pięknie. Tak się cieszyłam...

Nie mogłam i nie chciałam stanąć twarzą twarz z Maxwelllem Winstonem. Ten mężczyzna... Ten mężczyzna to zamknięty rozdział. Z całej siły starałam się z niego wyleczyć, a on wrócił niczym bumerang. Nie prosiłam się o to!

To, że tydzień temu wypłakiwałam się do poduszki i marudziłam Zi, że za nim tęsknię, nie oznaczało, że chciałam, żeby powrócił do mojego życia. Wszechświat ewidentnie źle odczytał towarzyszące mi emocje.

Drgnęłam wystraszona, gdy nagle do pokoju wparowała roztrzępana Zi.

– Mogę wiedzieć, czemu wydajesz z siebie zwierzęce odgłosy o ósmej rano? Głowa cię boli?

– Żebyś wiedziała, że tak – fuknęłam.

Zawiesiła na mnie wzrok, jakby próbowała zgadnąć, co się mogło wydarzyć o tak wczesnej porze.

– Co się stało? – zapytała spokojnie.

Zamiast odpowiedzieć, po prostu sięgnęłam po telefon i jej go podałam.

– Awww, jaki słodki ten Jerry – skomentowała.

– Czytaj dalej.

Reakcja nastąpiła natychmiastowo.

– O kurwa! O cholera! Nie gadaj! Nieee. Że ten Maxwell? – Rozchyliła usta, po czym szybko zasłoniła je dłonią.

– Mhm, ten. Już rozumiesz, czemu tak się zachowuję?

Podeszła do łóżka i usiadła na nim. Wpatrywała się tępym wzrokiem w ekran.

– Zapewne się wycofa – stwierdziła z przekonaniem.

Nie byłabym tego taka pewna.

– A co, jeśli nie?

– To pokażesz mu, co stracił. Proste.

– Muszę zachować profesjonalizm. Ten program stanie się moją pracą. Nie mogę sobie pozwolić na kłótnie i rozdrażnienie, a przy nim to będzie „niesamowicie” proste.

– Skarbie, najprawdopodobniej uda, że cię nie zna. Wiesz, jacy są mężczyźni. Maxwell rzadko kiedy okazuje emocje w telewizji, więc się nie martw. Ty będziesz go traktowała jak powietrze, a on odwzajemni się tym samym. Naprawdę chcesz zrezygnować ze spełnienia marzenia ze względu na swojego byłego? – Popatrzyła na mnie pobłaźliwie. – Czy jest wart psucia sobie humoru? Nie pozwól ci być przy nim. Stchórzył. Odrzącił cię. Nie jesteś do niczego zobowiązana. Skup się na sobie. To ty jesteś najważniejsza, a nie jakiś nadęty dupek, który uciekł, nie wiadomo z jakiego powodu.

Usiadłam obok przyjaciółki i przytuliłam się do niej. Pogładziła mnie czule po plecach i ucałowała w czubek głowy.

Znowu ten mętlik...

– Nie zdążyłam jeszcze się z nie...

– Ciii... Jestem pewna, że podczas nagrań da ci jasno do zrozumienia, że masz go nienawidzić – przerwała mi. – Rozmawiaj z nim tylko wtedy, gdy to będzie konieczne. Nie jesteście jedynymi jurorami.

– Boję się, że gdy go zobaczę, to wszystko wróci – wyznałam, czując się jak idiotka.

Miałam o nim zapomnieć. Sam mnie o to prosił. A co robiłam? Rozklejałam się, panikowałam i czułam paraliżujący stres.

– I pewnie tak będzie, skarbie. Ale jestem przekonana, że uda ci się to przezwyciężyć. Gdy tylko zobaczysz uczestników, jedyne, o czym będziesz myślała, to o gotowaniu – zapewniła troskliwym głosem.

– Mam taką nadzieję. – Pociągnęłam nosem.

Po sypialni rozszedł się dzwonek mojego telefonu.

– Laura dzwoni – oznajmiła Zi.

Westchnęłam ciężko. Nie chciało mi się z nią rozmawiać, ale znając życie, było to coś naprawdę ważnego. Zinnia podała mi telefon, a ja od razu odebrałam połączenie.

– Jak ci się podoba skład jurorów? – zapytała rozanielona. – Przecież ten sezon będzie petardą! Winston, ty, Beckett i Adler. Potężna czwórka! – Zachichotała. – Będę oglądać każdy odcinek po kilka razy.

Przynajmniej ona się cieszyła.

– Czyli to potwierdzone, że nasza czwórka wystąpi w programie? – zapytałam ze ściśniętym gardłem.

– Co to za pytanie? – obruszyła się. – Oczywiście, że tak! Jestem z ciebie taka dumna. Jedyna kobieta w jury. Być twoją menedżerką to prawdziwy zaszczyt.

Popatrzyłam ze zrezygnowaniem na Zi, która przysunęła się jeszcze bliżej, żeby usłyszeć, co mówi Laura.

– Mhm, też się cieszę – wykrzesalam z siebie.

– Jakaś nieswoja się wydajesz.

– Nie, po prostu... – Urwałam, nie wiedząc, co jej powiedzieć. – Po prostu się nie wyspałam.

– Dbaj o siebie! Już wkrótce czeka nas gorący czas. Spotkania, nagrywki, kolacje. Potem premiera sezonu, ścianki, wywiady!

Zrobiło mi się autentycznie słabo. Wolałam żyć z myślą, że po nagraaniach męki dobiegną końca. Nie byłam zwolenniczką udzielania wywiadów. Dziennikarze kochali przeinaczać wypowiedzi, a ja od zawsze to potępiałam.

– Racja, będzie cudownie – odparłam bez krzty zadowolenia.

– Hmm, ewidentnie nie jesteś skora do rozmów – wywnioskowała. – Nie będę ci już przeszkadzać. Porozmawiamy jutro. Niczym się nie martw. We wszystkim ci pomogę. Uważaj na siebie, moja gwiazdo. Buziaki! – Cmoknęła dwa razy i się rozłączyła.

Odsunęłam telefon od ucha i położyłam go na łóżku.

– Posłuchaj mnie teraz uważnie – odezwała się Zi. Zabrzmiała poważnie.

– Hm?

– Masz dwa wyjścia. Albo się nad sobą użalać, płakać i uciekać, albo twardo stąpać po ziemi, nadal być niezależną i uśmiechniętą kobietą, która każdego potrafi zarazić pozytywną energią. Bo wiesz, ja znam tę drugą Tianę i bardzo chcę, żeby do mnie wróciła – powiedziała stanowczo, ale dało się wyczuć czułość, którą zawsze sobie okazywałyśmy. – A więc, którą Tianę wybierasz? Uciekinierkę czy gwiazdę i najlepszą kucharkę? – podjudzała mnie z tym swoim zadziornym uśmiechem.

Toczyłam ze sobą zaciętą batalię.

Podдай się. Nie.

Nie chcesz go widzieć. Nie chciałam, ale zależało mi na spełnieniu marzenia.

Spróbujesz innym razem. Taka szansa drugi raz mogła się nie powtórzyć.

Nie dasz rady.

Nie poradzisz sobie.

Nie udźwigniesz tego.

Tak? Jeszcze się przekonamy.

Nie należałam do osób, które poddawały się bez podjęcia walki. Nawet jeśli przeżywałam przy tym kilka, jak nie kilkanaście załamań nerwowych.

Popatrzyłam na Zi z determinacją. Zamierzałam zakopać żywcem ten podstępny głosik, który czasami nie pozwalał mi na spokojny sen. Koniec jego władzy. Od teraz ja przejmowałam pałeczkę.

– Zdecydowanie wolę tę drugą Tianę – oznajmiłam.

Wyszczrzyła się i wyściskała mnie mocno.

– No i o to mi chodziło! Skop wszystkim tyłki, gdy zajdzie taka potrzeba. W szczególności takiemu jednemu – zażartowała. – A teraz chodź, zjemy zimną pizzę jak za dawnych czasów, gdy ledwo nam wystarczało na obiad.

– Zanim to zrobimy, chcę, żebyś mi powiedziała, jakie karty ci wczoraj wyszły, gdy wróżyłaś.

Zmarszczyła brwi i podrapała się po karku.

– Eee, czekaj. Muszę sobie przypomnieć – mruknęła. – Na pewno Świat i powiedziałam ci, że to oznacza sukces i spełnienie marzeń.

- Okej, to by się zgadzało.
- O, i jeszcze Sześć Kielichów.
- Co to oznacza?
- Jesteś pewna, że chcesz wiedzieć?
- Zi, nie pytałabym cię o to, gdybym nie chciała.
- Oznacza powrót byłego – wydusiła z siebie w zawrotnym tempie, ale i tak zrozumiałam.

Może dlatego mój umysł całkowicie wymazał to z pamięci? Wszystko zaczęło się układać w całość.

- A trzecia karta?
- Totalnie jej nie pamiętam, przysięgam – zapewniła i wystawiła mały palec.
- Wiesz, że to obietnica na mały paluszek? Jeśli ją właśnie złamałaś, to...
- Nie złamałam – przerwała mi. – Dawaj tego palucha, bo już głodna się robię. Brzuch zaczyna przeze mnie przemawiać – dodała dramatycznie.

Obserwowałam ją uważnie. Nie zaczęła się śmiać, więc raczej była szczerą. Patrzyła mi prosto w oczy. No, chyba że nagle wypracowała kłamanie do perfekcji, w co szczerze wątpiłam.

- Niech ci będzie.

Zahaczyłam swoim palcem o jej w nadziei, że ta trzecia karta nie zapowiadała czegoś jeszcze gorszego.