

Жу Фан лежал погребенный в груди сверкающих духовных камней, голова торчала наружу, улавливая аромат денег. "Это аванс от демонов. Надеюсь, ты сможешь приготовить им кое-что вкусненькое. Через несколько дней я организую обмен с ними," - сообщил Е Юйсон, делаясь деталями сделки. Жу Фан опешил. Он всегда видел в Интернете безжалостных торговцев, которые скупали товары по дешевке, чтобы потом продать их в несколько раз дороже. Но никогда бы не подумал, что заместитель главы секты превзойдет их всех в бессердечии... Сырье для вчерашних блюд Жу Фана было всего лишь костями и лапами низкоранговых демонических зверей, мяса было ничтожно мало, а картошка - всего лишь низкосортными духовными растениями. Однако Е Юйсон поднял цену до стоимости среднего эликсира, умножив ее в... ну, сколько там раз? В итоге, на демонах они заработали кучу денег. И эти демоны были счастливы. Они даже поблагодарили их перед уходом. Отлично, просто отлично! Жу Фан поднял большой палец вверх, выражая одобрение замыслу заместителя главы. В конце концов, все дополнительные духовные камни шли ему в карман. Конечно, секта отщипывала свой процент, но Жу Фан не переживал об этом. Если бы не секта, где бы он вообще зарабатывал? Демоны могли бы просто прийти и забрать все бесплатно, а если бы он не был достаточно силен, они бы забрали не только деньги, но и его самого, чтобы он стал... рабом, любящим готовить. "Сейчас демоны забрали большую часть зверей, так что во внешних районах осталось уже не так много, с ними легко справиться. Так что теперь ты можешь идти со мной обратно в секту," - проговорил Е Юйсон. Жу Фан понял, что заместитель главы хочет завершить сделку с демонами как можно скорее и вернуть его в секту, поэтому кивнул в знак согласия. Но время близилось к обеду, поэтому Жу Фан решил приготовить обед для учеников, прежде чем уходить. Е Юйсон, без сомнения, не отказался бы от такого удовольствия, он тоже ждал вкусной трапезы. Жу Фан был полон энтузиазма, ведь он заработал кучу духовных камней, так что решил приготовить что-нибудь особенно вкусное, чтобы поделиться радостью. [Бип, получен рецепт: Куриные наггетсы в томатном соусе. Эффект: повышение ловкости.] [Бип, получен рецепт: Свинина по-сычуаньски. Эффект: повышение духовной силы.] Кислая еда очень возбуждает аппетит. Вчера Жу Фан съел полторы миски риса с этой острой и кислой картошкой. Сегодня он решил попробовать что-нибудь новенькое. Свинина по-сычуаньски у него тоже была в арсенале, но в ресторане, где он работал раньше, она была модифицирована, использовалось только брюшко свиньи. Теперь он хотел приготовить что-нибудь классическое. Оба блюда были настоящими поглотителями риса, поэтому рисоварка снова работала в усиленном режиме. Для приготовления томатных куриных наггетсов, Жу Фан сначала мариновал курицу в соевом соусе, чесночных ростках, черном перце и томатном соусе, чтобы вкус пропитался до самых волокон. Двадцать минут вполне хватило для этого. Когда курица почти замариновалась, он добавил немного пшеничной муки, перемешал и отправил на сковороду, где обжаривал до золотистого цвета. Когда из мяса, имбиря и чеснока начал струиться аромат, он добавил в сковородку нарезанные помидоры и воду, а также соевый соус и другие специи. Закрыв крышкой и тушил до готовности. Затем на сильном огне собрал соус. Наполнивший кухню томатный аромат заставил Е Юйсона, сидевшего на улице, тайком сглотнуть слюну. Другие ученики, учуявшие запах через деревянные куклы, вновь ринулись бежать как угорелые. И сегодня в гонке участвовали не только обычные наружные ученики, но и внутренние, которые летели на магических инструментах. Ученики из соседнего района, наблюдая за этой сумасшедшей гонкой, были в недоумении. "Разве они не говорили, что монстры начали отступать? Почему же они тогда так отчаянно бегут?" "Не знаю. Спроси их?" "А кого спрашивать? Они уже убежали..." Летящим в воздухе ученикам было плевать на мысли других, они просто хотели добраться до цели как можно быстрее, боясь, что если опоздают, то останутся без еды. Шень Ан и Цзян Жуй, летевшие впереди, обменялись взглядами, затем... *БАХ!* Черно-серая туманная буря внезапно взорвалась в воздухе. Ученики, преследовавшие их, не успели среагировать и врезались в туман. Туман не был опасным, просто он затенял видимость и подавлял остальные чувства. В результате многие ученики, летевшие на магических инструментах, не могли ничего видеть и столкнулись друг с

другом. Как снежный ком, столкновение затянуло все больше и больше учеников, и они начали падать с неба как пельмени. Внутренние ученики уже проходили стадию формирования сознания, так что столкновение им было нипочем. В худшем случае, они просто получили ушибы и ошеломления, но не понимали, что произошло. Пока ученики пребывали в замешательстве, Шень Ан и Цзян Жуй уже обогнали их, оставив далеко позади. Монахи обладали острым зрением, увидев, как эти двое удирают, они сразу поняли, кто виноват. "Черт, Шень Ан..." "Твою же...!!!" Разъяренные ученики поднялись и, сев на свои магические инструменты, погнались за ним. Сегодня они должны не только поесть, но и отомстить за эту подлость! Что касается старшего брата Цзян Жуя... забудьте, если вы не можете победить его, то хотя бы поколотите Шень Аня! Пока ученики снаружи кипели от ярости, Жу Фан готовил свинину по-сычуаньски. Согласно классическому рецепту, для свинины по-сычуаньски нужно использовать мясо между ягодицами свиньи. Это мясо жирное, но плотное, с очень приятным вкусом. Разжег сковородку, Жу Фан прижал к ней кусок свиной кожи, чтобы выжечь специфический "свиной" запах. Затем он положил кусок мяса в холодную воду, добавил лук, имбирь и хуадяо (сладкое рисовое вино), включил огонь и варил около двадцати минут, до того момента, когда мясо можно будет легко проткнуть палочками. Вынув мясо из воды, он поместил его в холодную, чтобы быстро остудить и высушить, что, с одной стороны, предотвращало вспышку масла во время жарки, а с другой – усиливало вкус. Когда масло раскалилось, он добавил тонко нарезанные кусочки свинины и начал жарить. Когда они поджарились и закрутились, Жу Фан добавил нарезанный имбирь, чеснок и бобовую пасту. Когда мясо почти стало темным, он добавил ферментированные черные бобы и сладкую бобовую пасту, обжаривая до аромата. Затем добавил перец чили. Сычуаньская кухня не была бы такой, без "Эрцзинтяо" (соус из ферментированных черных бобов и сладкой бобовой пасты). Пока жгучий вкус буйствовал, он добавил порезанные чесночные ростки, чтобы те присоединились к этому пиршеству. Чуть позже добавил немного сахара, глутамата и соевого соуса, чтобы усилить свежесть, перевернул мясо несколько раз, чтобы все хорошенько прожарилось, и блюдо было готово. Соленый и острый аромат свинины по-сычуаньски проникал прямо в ноздри. Е Юйсон, ждавший полдня, не мог сдержать аппетит. Даже Жу Фан не смог устоять. Достав сковородку, Жу Фан первым делом наложил себе и Е Юйсону по порции, а затем сел за стол, чтобы с удовольствием насладиться обедом. Как только острая и вкусная свинина по-сычуаньски попала в рот, богатый вкус захватил все чувства. Тонкие кусочки мяса, обжаренные до золотистого цвета, были хрустящими снаружи, но мягкими и сочными внутри. Нежный хруст разбил во рту концентрированный мясной соус, оставляя послевкусие. "Эрцзинтяо", являющийся символом вкуса Сычуани, выполнил свою миссию на отлично, остро-пряный вкус прекрасно сочетался с остальными. Соус, покрывающий рис, не только нейтрализовал остроту и жирность, но и значительно усилил чувство сытости. Жу Фан, съев несколько ложек риса, отпил из чашки клюквенного сока, который он сделал вчера. Кисло-сладкий вкус был очень возбуждающим, с