

Вернувшись домой, Сяосяо накрыла улей, обернув тканью, накрыв бамбуковой корзиной и набрала холодной воды, чтобы промыть раны на руке. Она тщательно следила за тем, чтобы после того, как раны были вымыты, не осталось никаких пчелиных укусов.

Как и в воспоминаниях первоначального владельца, рана была лишь незначительной опухолью и слегка чесалась. Сяосяо подула на нее несколько раз, а потом прыгнула на кухню, как будто ничего не произошло.

Уже почти настало время готовиться к ужину. Она разожгла печь, сварила кашу и напарила булочки на ужин. Затем она взяла деревянную палку, все еще дымящуюся из печи, и начала коптить улей.

Весьма вероятно, что в улье остались некоторые пчелы. Они находились в том же состоянии сохранности, как и другие компоненты в космосе. Они не могли двигаться или атаковать, но когда они выходили, все было по-другому. Поэтому, прежде чем она возьмет мед, ей придется их выкурить.

В это время ее мама стирала ей одежду, ее старший брат работал в новом доме по соседству, а ее средний брат собирал дрова. Ее отец только что уснул, поэтому у нее была возможность делать вещи, которые она не хотела бы чтобы видели другие.

Она уже умело могла переместить в космос все, к чему прикасалось, но Сяосяо не хотела соревноваться с пчелами на скорости, поэтому она использовала другую бамбуковую корзину в качестве крышки, чтобы закрыть ту, где были улей. Выкурив пчелу, она засунула палец в отверстие под бамбуковой корзиной.

Как только она коснулась улья, она поместила его в пространство. Таким образом, в бамбуковой корзине остались только пчелы. Сяосяо завязала бамбуковую корзину и положила ее в сторону, готовясь найти возможность разложить пчелу. Было бы нехорошо грабить чей-то дом и лишиться жизни, верно?

Уладив это, Сяосяо убрала улей из своего пространства, приготовила чистый кухонный нож, миски и палочки для еды и нарезала мед. Нарезка меда была вдохновляющим занятием, по крайней мере, для Сяосяо.

Одним взмахом руки она почувствовала давно забытый сладкий аромат, и у нее потекли слюнки. Сдерживая желание лизнуть его, Сяосяо вылила мед в чашу. «Он был красивого янтарного цвета», — и напомнил ей молодого господина по соседству.

Улей был не слишком большим. Он мог наполнить только две миски. Сяосяо поместила одну миску в свое пространство, чтобы сохранить ее свежей, другую оставила чтобы поесть. Затем она взяла прокипяченную Марлю и обернула ею улей. Она сильно пожала, и густой мед вытек вместе с силой, которую она приложила, чтобы выкрутить марлю. Вскоре наполнилась еще одна миска.

Она нашла в доме самый большой глиняный кувшин и вымыла его. Она вскипятила его в кипятке и поместила в него остатки пчелиного улья. Затем она замочила его в миске с чистой водой. Только тогда работа на сегодня была закончена.

Две миски ароматного меда на столе заставили Сяосяо прищуриться от восторга.

Прежде чем взрослые вернулись, она зачерпнула ложку муки из мешочка и добавила туда соус, который сама смешала, чтобы поддержать перебудку. Она вылила его в кастрюлю и

помешивала, пока она нагревалась. Она принесла жесткую баночку к кастрюле и начала его парить.

В банке был порошок, который она измельчила из маленьких креветок. Обычно его использовали для приготовления блюда, чтобы придать ему свежесть, и все домашние любили его есть. Теперь, когда его добавили в соус для лапши, вкус наполнил всю кухню, как только он был нагрет. Она добавила мед и кипятила соус для лапши, пока он не загустел. Наконец, она зачерпнула пузырьковый сладкий соус для лапши.

Часть хранилась в глиняных банках, дома, а остальная часть аккуратно перекладывалась в самые красивые маленькие баночки. Затем она поставила их на полку и ждала, пока они остынут.

Пока ждала, каша в горшке уже начала кипеть. Сясяо виновато посмотрела на дверь, чтобы убедиться, что там никого нет. Затем она быстро убрала яйца с своего пространства и разбила их в кашу. Она также добавила нарезанные дикие овощи и грибы.

Вот так просто каша сварилась. Она достала несколько бататов из пакета с едой в кухонной вытяжке и ловко разрежала кожуру на кусочки, чтобы разрезать на мелкие горошки. Она сделала простую версию измельченного батата.

Дома не было много масла, и она использовала сладкий мед. Сделать его таким же вкусным, как в современности, было невозможно. К счастью, дикий мед был ароматным и мягким, и вкус его был однозначным. Она не могла не съесть еще два кусочка сразу, поскольку он был готов.

«Ага, ты тайно его ешь!»

<http://tl.rulate.ru/book/116145/4752115>