

В день пересадки овощных рассады Сю Му встала рано. Растения, которые она очистила, испускали более чистый кислород. Она купалась в первых лучах утреннего солнца, а духовная энергия, которую обычные люди не могли увидеть, стремительно устремилась к ней. Без ветра золотистая трава склонялась. Собрав духовную энергию, она встала, потянулась и нарядилась в легкий наряд, выглядела довольно стильно. Во дворе раздался шум, и Сю Му посмотрела вниз со второго этажа. Там оказались бабушка с дедушкой, которые пришли помочь. Фермеры искренни и предпочитают действовать быстро. Даже если оплата невелика, они будут работать изо всех сил, выполняя поручения хозяев. Сю Му радостно спустилась вниз и с улыбкой поприветствовала их: "Здравствуйте, бабушка и дедушка, сегодня я вас всех попрошу помочь." "Не проблема, это нормально," - ответили они. "Му Му, ты становишься все красивее," - заметила бабушка. "Мы направляемся прямо на поле?" Сю Му слегка поккашляла и сказала: "В огороде есть две рассады, а маленькая трехколесная машина моего папы не сможет перевезти так много. Давайте возьмем немного и перевезем на участок сами, как вам?" Все покачали головой, показывая, что это проще простого. В это время мама Сю вышла из кухни с маленькой корзиной и сказала соседям: "Попробуйте паровые булочки, только что приготовила, кушайте на здоровье." Ранее было оговорено, что три приема пищи не включены, но они пришли так рано, и так как сегодня первый день пересадки, мама Сю хотела начать с хорошей ноты и была готова потрудиться. Булочки в корзине были белыми и пухлыми, излучали привлекательное тепло. Бабушка Ли, как старший человек на месте, первой произнесла: "С тех пор как я в последний раз ела булочки, непременно попробую кулинарию мамы Му Му." Каждый брал по одной, а те, кто смущался, сначала колебались. Сю Му быстро предложила им, и сама воспользовалась моментом, чтобы тихонько перекусить. Мама Сю - настоящая южанка, хоть и не слишком хорошо разбирается в выпечке. Но у нее есть доченька-гурманка, поэтому она была вынуждена научиться готовить, и булочки получались вполне неплохими. Тесто месил папа Сю. У него была большая сила, и тесто было плотным. Дрожжи были добавлены в нужных пропорциях. Корка булочек была пушистой и мягкой, не говоря уже о начинке. Она состояла из свежих бамбуковых побегов и свинины. Бамбуковые побеги нарезали крупными кусками, бланшировали в кипящей воде несколько минут, чтобы убрать горечь, а потом нарезали мелко. При смешивании с мясным фаршем добавляли немного перца для более насыщенного вкуса. Сю Му насытилась, съев две булочки, в то время как другие успели попробовать только одну, ведь они уже позавтракали дома. После еды все принялись за работу. В огороде не хватило места для всех, поэтому лишь несколько из них вошли на участок. Они выдергивали саженцы и связывали их, а те, кто остался снаружи, не теряли времени и сразу направились на поле для пересадки. "Му Му, ты прекрасно умеешь выращивать овощи," - удивленно заметила бабушка Ли, глядя на бобы, свисающие с полки. Два кустика перца под забором были просто переполнены плодами и склонялись под их тяжестью. Думая о собственном огороде, она почувствовала зависть. Мама Сю на самом деле не знает, как так вышло. В предыдущие годы урожай был незначительным, но она не собиралась выставлять свои недостатки напоказ. Она улыбнулась и сказала: "Это все для Бога. Если вам нравится, берите и уносите с собой, мне столько не съесть." В каждом доме в деревне есть свой огород, овощей не хватает, но среди них все заинтересованы в этих семенах и просили маму Сю оставить немного на потом. Все были опытными тружениками, и bedding с двух точек земли был завершен за короткое время. Сю Му с самого начала пошла на поле вместе с большой группой. Когда первая партия овощных саженцев пришла, она тоже последовала их примеру и начала сажать, ее движения были быстрыми. Когда другие увидели это, не могли не вздохнуть, ведь она действительно была уверена в себе. Она могла бы вернуться в деревню и заниматься сельским хозяйством. У нее был хороший ум и умение, а такая маленькая девушка сделала это лучше, чем те, кто возделывал землю десятилетиями. Десяток человек выстраивались в ряд, и двадцать акров земли были завершены за утро. Земля наконец приобрела зеленый цвет, больше не была уныло-желтой. Сю Му вымыла руки, достала маленький пакетик и на месте расплатилась. Несколько пожилых мужчин и женщин были очень довольны, хлопотали по

своим[]ям, обещая, что если потребуется, они всегда помогут выполнить работу аккуратно. Сю Му согласно кивнула и подтвердила их слова. Все они ушли домой с хорошим расположением духа. В углу изначального парника растут сладкие картошки. Это растение легко укореняется и растет быстро. Скоро Сю Му сможет наслаждаться свежими листьями сладкого картофеля. Работа на двухточечной земле в огороде была проделана аналогично, и снова ее заполнили семенами. Два дня спустя после пересадки овощных саженцев, боги действительно порадовали ее, и пошел легкий дождь. Полив из лейки не сравнится с дождем. Ни одно из растений не засохло, а молодые листья начали пробиваться. Лотосовые корни, которые она купила в городе ранее, были брошены в пруд, и росли очень быстро. Маленькие зеленые ростки уже высунулись с поверхности воды, хотя листья еще не распустились. Как раз в это время должны распускаться лотосовые цветы. Вода из пруда протекала в оросительный канал, то есть вода в пруду была текущей. Папа Сю закрыл два стыка мелкой сеткой, чтобы рыбы из пруда не уплывали. В пруду уже много лет не запускали мальков. Все рыбы были взрослыми, но, несмотря на это, они все равно могли вырасти до приличного размера, достаточно для семьи Сю на регулярной основе. После дождя Сю Му отправилась на поле проверить, как растут овощи. На самом деле, с ее духовной энергией овощи чувствовали себя прекрасно. Обувь была покрыта грязью, и, конечно, она не могла отмыть ее в пруду, где пила воду. Когда она чистила у самого пруда, взглянула на упиравшуюся в поверхность воды большую рыбу и почувствовала легкую зависть. Ей не нужно было возвращаться домой за рыболовной сетью. Она была уверена, что сейчас здесь никого нет, и поэтому решила спонтанно использовать водоросли у берега, чтобы обернуть большую рыбу. Сила борьбы рыбы в воде была велика, но Сю Му уже овладела контролем над растениями. Ей удалось не дать рыбе вырваться на свободу. Старые водоросли не пропадали зря, а сразу проникали в рот рыбы. Сю Му с радостью унесла ее домой. Виноград в дворе зеленел и буйно рос. Если приглядеться, можно увидеть зеленые плоды, скрывающиеся под зелеными листьями. Мама Сю убирала листья и сухие ветки, которые сдул дождь. Увидев, что ее дочь вошла с большой рыбой, она удивилась: "Откуда это взялось?" Сю Му положила рыбу на плечо и с гордостью сказала: "Я просто мыла грязь с обуви у нашего пруда, и она сама выпрыгнула." Она не волновалась, поверит ли кто-то в это или нет, но когда говорила, была уверена в своем праве. Как и ожидалось, мама Сю подумала, что она шутит. Удивившись, она вернулась к рыбе: "Эта рыба, похоже, весит больше десяти фунтов. Как вы хотите ее приготовить?" С тех пор как Сю Му вернулась домой, мама Сю больше не волновалась о том, что готовить на ужин; она просто готовила по меню, заказанному дочерью. "Запеченная рыба!" - воскликнула Сю Му. Такая большая рыба, должно быть, будет очень вкусной запеченной! Мама Сю кивнула с улыбкой: "Хорошо, скажи, как это сделать, и я приготовлю." Было пять часов вечера, и мать с дочерью были заняты. Мама Сю аккуратно разрешила рыбу пополам, но позвоночник все еще оставался соединен. Она очистила внутренности, но не выбрасывала их. Позже они пойдут к большому оранжевому рису. "Добавь порошок с пятью специями, соль и вино для маринования на полчаса." Сю Му привыкла к кулинарии во время своего опыта в Интерстар. "Мама, сначала обжарь внутренности для большого оранжевого, а я подготовлю гарнир для запеченной рыбы." Сю Му схватила горсть сушеных бамбуковых побегов, которые высушила несколько дней назад, и замочила в горячей воде. Аналогично собрала грибы в горах. Много мертвых деревьев растет в горах. После дождя появляются сочные грибы, но свежие грибы содержат небольшое количество токсинов, поэтому лучше их сушить перед употреблением. Она снова пошла к бабушке Ли и купила два куса тофу и немного соевого творога. Соевый творог всегда был в достатке у бабушки Ли. Вернувшись, она почистила картошку и таро размером с кулак и нарезала их на полоски шириной три-четыре сантиметра, чтобы они не распадались при готовке. Бегаая взад и вперед, Сю Му не чувствовала усталости. Ради одного укуса она пошла в огород и собрала немного свежих овощей и два огурца. В это время Дажу уже проглотила вкусную рисовую кашу, не поднимая головы. Когда рыба замариновалась, почти не осталось рыбного запаха. В процессе маринования, помимо жарки внутренностей, мама Сю также убирала духовку. "Когда я купила

духовку, я говорила, что твой брат тратит деньги, но теперь она наконец полезна." сказала мама Сю, ставя противень с продуктами, трудными для приготовления, такими как рыба и овощи, в духовку. "Му Му, ты подойди, выставь температуру и время, я в этом не разбираюсь." Это потому, что тот, кто ее купил, не учел конкретные обстоятельства пользователя. Неудивительно, что духовой шкаф использовался лишь один или два раза, когда возвращался шурин, а в остальное время просто пылился. Сю Му намеревалась запечь обе стороны, поэтому температура была ниже, а время короче. Она особенно любила есть рыбу, слегка подрумяненную, чтобы мясо на поверхности пропиталось соками в течение нескольких минут, сохраняя жевательную текстуру. Температура и время были выставлены очень точно. Рыба была запечена до коричневого цвета с обеих сторон, и масла подрумянились. На дно была положена китайская капуста, бланшированная заранее. Рыбу и другие ингредиенты положили сверху, установили приспособления для жарки рыбы на стол, залили горячим соусом для казана и растопленным тофу. Как только электричество закипело, можно было есть. Когда папа Сю закончил с личным садом, он учуял вкусный запах, вернувшись домой. Приведя себя в порядок, он зашел в дом и увидел запеченную рыбу на столе. Он был голоден. Сю Му принесла еду для своих родителей и, не дождавшись, воскликнула: "Ужин готов!" Перед тем как начать есть, она не забыла сделать фотографии и отправить их в социальные сети. Сегодняшний ужин состоял только из этой запеченной рыбы и освежающего блюда из огурцов. Однако папа Сю и мама Сю никогда не пробовали запеченную рыбу и были довольно довольны. "Это действительно вкусно, Му Му, ты знаешь, как готовить," - сказал отец Сю, откусив кусочек клейкого таро, и аромат таро с рыбой сливались вместе, это было невероятно вкусно. Сю Му, пережевывая, покачала головой: "Папа, ты должен поблагодарить маму. Если бы не ее помощь, я бы не справилась." "Совершенно верно." Отец Сю вытащил мясо из живота рыбы и положил его в миску своей жены: "Хонг'эр, ты тоже много потрудились." Сю Му: Вдруг неужели твоя лампочка стала немного ярче?!

<http://tl.rulate.ru/book/117614/4737826>