

Конечно, это не значит, что она собиралась просто бросить все в котел и надеяться на лучшее. Ши Ю сначала использовала свой Голубой Духовный огонь, чтобы выжечь примеси из трав. Кроме того, вместо того, чтобы сложить все травы в одну миску для очистки, она поместила каждый отдельный тип травы в отдельные миски и пропустила через них свой огонь. Как только все примеси были выжжены, в чашах остались только чистые мерцающие жидкости, источавшие нежный аромат.

Ши Ю изучила чаши с разной жидкостью и попробовала каждую. Некоторые были сладкими, некоторые не имели вкуса, некоторые были кислыми, а некоторые пряными. Сладкие жидкие травы можно использовать для придания сладости, в то время как пряные и кислые травы на вкус будут полезны для балансировки любых блюд. Мягкие можно просто добавлять в любое время.

В тот день Ши Ю приготовила довольно много блюд.

Нарезав несколько зеленых стеблей салата-латука, она натерла их солью и поставила сушиться на улице под солнцем. Как только ломтики салата завянут, они размягчатся и приобретут более упругую текстуру. Затем высушенные стебли салата можно нарезать полосками и обжарить во фритюре и получится нечто похожее на закуски к пиву.

В следующем блюде были яйца. У нее было много яиц, поэтому Ши Ю разбила несколько штук в миску, добавила немного соли и воды и быстро взбила их палочками, прежде чем поместить смесь в пароварку, чтобы приготовить простой пикантный пудинг из яиц на пару. Она поставила миску в пароварку вместе с рисом, чтобы они готовились одновременно.

С таким количеством растущих детей в семье для их рациона было необходимо мясо. К счастью, в ее пространственном кольце было много мяса и рыбы. С отработанным мастерством она быстро зажарила Рыбу-Белку. Что касается свинины, она решила использовать отдельные нежирные и жирные кусочки. Вместо того, чтобы есть некачественное блюдо, которое было либо слишком сухим, либо слишком жирным, план состоял в том, чтобы измельчить нежирное и жирное мясо и превратить его в ароматные фрикадельки.

Сначала она нарезала мясо ломтиками толщиной около сантиметра. Затем ломтики были нарезаны полосками толщиной в сантиметр, которые были грубо нарезаны кубиками. Кубики быстро и легко измельчались быстрыми, повторяющимися рубящими движениями. В фарш она добавила соль и перец, а также другие специи и одно яйцо в качестве связующего элемента. Специи быстро добавлялись в мясо парой палочек для еды, поворачивающихся в одном направлении. Ши Ю понятия не имела, почему существует правило «в одном направлении», но этому ее учили учителя и на этом всегда настаивали старшие. Каким-то образом она тоже стала следовать этому правилу.

Как только мясо смогло сохранить свою форму, она раскатала его в длинные мясные колбаски. Отделяя деревянной ложкой кусочки на один укус, она быстро бросала их в горячее масло. Это был быстрый и грязный способ приготовления фрикаделек без необходимости формировать каждый шарик руками. Этот трюк она подсмотрела в ресторане, специализирующемся на блюдах на пару. Конечно, фрикадельки не были идеально круглыми, но слегка неровные

обжаренные кусочки были частью их очарования. Чтобы убедиться, что они хорошо приготовились, она использовала метод двойной жарки. Как только все фрикадельки были обжарены, она удалила большую часть масла для жарки, прежде чем добавить еще немного ароматических веществ, соевый соус и немного нарезанного чили, чтобы сделать простой соус, которым она затем полила все еще горячие фрикадельки.

Вот и готово три блюда. Учитывая слабое состояние дедушки, вероятно, было бы лучше дать ему немного жидкой пищи. Поэтому она обратила свое внимание на самое важное блюдо дня – суп.

Из своего пространственного кольца она достала несколько припасенных ребрышек, нарезала их на кусочки длиной в дюйм и бланшировала в горячей воде, чтобы избавиться от крови и накипи. Сполоснув ребрышки, она положила их в глиняный горшочек вместе с несколькими ломтиками имбиря. Она также смешала различные жидкие лекарства в миске, позаботившись о том, чтобы всего было понемногу и чтобы их ароматы дополняли имбирь и свинину. Затем она поставила глиняную кастрюлю с супом и жидким лекарством на плиту, чтобы все потушилось. В качестве последнего штриха она добавила еще немного простой воды, пока уровень воды не покрыл ребра.

Поставив суп вариться, Ши Ю обнаружила, что находится в растерянности. Возможно, ей следовало сначала приготовить суп и поставить его тушиться, пока она готовила другие вещи... от нечего делать она направилась в небольшой огород, может быть, ей удастся найти там что-нибудь, из чего получится подходящее пятое блюдо...

Как только она вышла из кухни, круглолицая фигура проскользнула внутрь, как вор.

Сначала его привлек запах мяса. Пробежав по тарелке с фрикадельками, он сунул туда руку, не обращая внимания на жар, и торжествующе выудил фрикадельку. Грызая фрикадельку, он заметил Рыбу-Белку и выхватил из нее жареное перо. Оооо, как роскошно, большая фрикаделька в одной руке и жареное рыбное перо в другой!

Пока он корчился от восторга от щедрот у своих ног, его нос уловил необычный запах. Запихнув обе пригоршни в рот, он последовал за своим носом в поисках источника запаха.

Сан Пан обнюхал стол, спрыгнул на землю и в конце концов проследил за ароматом до весело булькающего глиняного горшка. Он запрыгнул на плиту и подошел к гремящей крышке. Белый пар вырывался из-под крышки, принося с собой соблазнительный запах мяса и лекарств.

Сан Пан осторожно наклонился, чтобы снять крышку с кипящего котелка. Молочно-белый суп закипел в кастрюле, и пар ударил ему в лицо. Время от времени кусок свиного ребра всплывал на поверхность, прежде чем снова погрузиться в это ведьмино варево.

Сердце трепетало от желания, руки так и чесались схватить один из покачивающихся кусочков ребер. Однако, прежде чем он смог примирить мысль с желанием, он внезапно обнаружил, что поднят в воздух. Взвизгнув, он обернулся, чтобы посмотреть, кто его поймал. Злобные глаза

Толстого Кота сузились, глядя на него.

Страшно!

Толстый Кот поднял лапу движением, слишком быстрым, чтобы редисовый глаз мог уследить за ним, и полоснул Сан Пана по руке. Бледно-золотистая жидкость вытекла из раны и упала в глиняный горшок. Почти сразу же рана на руке Сан Пана закрылась сама собой.

Только тогда Сан Пан наконец отреагировал и завопил, как заколотая свинья:

- А-а-а-а ...

Толстый Кот отбросил Демона Редиски в сторону и презрительно дернул ушами.

- Кричи громче. Пусть весь город Цин Шань знает, что среди нас есть Дух Редиски. В конце концов, кто не знает, что сущность Духа Редиски может продлить жизнь и здоровье человека? Как ты думаешь, что тогда произойдет?

Сан Пан зажал рот обеими руками, чтобы сдержать крики.

- Мне было так нелегко культивировать, ах. Я теряю один пункт культивирования из-за потери одной капли крови. Дедушка Ши Ю и так выздоровеет, если она будет следовать твоим рекомендациям, зачем им брать мою кровь?

- Ты знаешь, сколько времени ему потребуется, чтобы полностью восстановиться? Как ты думаешь, сколько у Ши Ю времени?

- Разве у нее не было двухмесячного отпуска? Конечно, этого достаточно?

- Она может остаться здесь самое большее на месяц, - сказал Толстый Кот.

- Что? Но почему?

Толстый Кот не ответил.

Как раз в этот момент вошла Ши Ю. Когда она увидела открытую крышку, она догадалась, что, должно быть, произошло, и поняла, что Сан Пан снова впал в один из своих безудержных зажоров.

- Ты, ах. Неужели ты не можешь хотя бы подождать, пока еда будет готова, прежде чем ее есть? - Ши Ю ткнула Сан Пана в голову, - Не волнуйся, маленький обжора. Твоя порция там.

Дедушка, вероятно, не сможет съесть ничего, кроме нескольких глотков или половины чашки супа, так что вы все можете съесть остальное. Однако, если ты откроешь крышку до того, как суп будет готов, это повлияет на вкус.

Сан Пан укусил себя за руку и пробормотал:

- О.

На самом деле, он действительно хотел сказать, что в этом драгоценном супе, который исцелит ее дедушку, содержалась капля его крови. Но он также боялся, что она будет время от времени пускать ему кровь ради его сущности...

Пока он боролся со страхом и необходимостью похвастаться, Ши Ю осторожно понюхала суп.

- Хм, запах кажется немного неправильным, ах. Аромат лекарств почему-то кажется сильнее... - она обмакнула пару палочек для еды в суп и облизала их. Затем она бросила подозрительный взгляд на Сан Пана и Толстого Кота.

- Ну ладно, что происходит? - она точно знала, что положила в суп. В нем не было никакого драгоценного лекарства. Не пытайтесь сказать ей, что сочетание посредственных лекарств приведет к получению ценных лекарств. Это просто невозможно.

Когда Ши Ю уставилась на них, Сан Пан сдался и сказал:

- Пока я разглядывал еду, я... я случайно порезал палец, и капля крови упала в ... - он не осмелился обвинить Толстого Кота, но быстро добавил, - П-послушай, мое культивирование продвигается с трудом, и потеря капли крови означает потерю целого пункта. Тебе не кажется, что ты должна загладить свою вину передо мной...

Ши Ю посмотрела на его жалкий вид и коснулась его маленькой головки. Затем она призвала к себе в руку Бессмертный Нефритовый Лепесток Лотоса:

- Это компенсирует твои страдания?

Сан Пан был с ней уже долгое время. Несмотря на то, что у маленького парня был грязный язык, и ему нравилось запугивать тех, кто не мог отомстить, он также во многом помог ей. Облачный Зверь, например, стал ее духовным зверем-компаньоном благодаря ему. И он не скупился на советы, когда она просила об этом. Единственное, что он не хотел разглашать, - это свою личную историю, что было совершенно понятно. Несколько раз он хотел отправиться в путь самостоятельно, чтобы продолжить свое культивирование, но страх быть съеденным удерживал его. Если она не поможет ему, то кто поможет?

Сан Пан не ожидал, что она предложит ему целый Бессмертный цветок Лотоса. В лучшем

случае он ожидал увидеть один или два лепестка, но теперь... он быстро прыгнул вперед и выхватил цветок из рук Ши Ю, боясь, что она передумает.

Однако, как только цветок исчез у нее из рук, Ши Ю вернулась к своей стряпне, проявляя больше интереса к овощам, которые она собрала в саду, чем к драгоценному сокровищу, которое она только что небрежно вручила ему. Долгое время Сан Пан сидел в своем углу, грызя лепесток и ошеломленно глядя на этого непонятного человека.

Последним блюдом на этот день были простые жареные огородные овощи. Последняя капля сахара в конце процесса жарки добавила блюду немного сладости. Будучи поваром в ресторане, Ши Ю более щедро использовала соль, жир и сахар, чем домашние повара, поэтому ее блюда тоже были вкуснее. Как только овощи были готовы, настало время обеда.

- Обед готов!

На ее крик с грохотом выбежали дети, которые развлекали Вэнь Сяня в комнате дедушки. Все они помогли отнести тарелки с кухни в комнату.

<http://tl.rulate.ru/book/13864/1556947>