Еда для трех человек должна быть простой, но это не значит, что она должна быть приготовлена небрежно.

Когда Ши Ю вошла на кухню, она обнаружила, что рис уже сварен, овощи почищены, порезаны и вымыты Лао Эром. Ши Ю была уверена, что если бы кулинарные способности Лао Эра не ограничивались только этим, обед уже был бы на столе.

Изучая ингредиенты, Ши Ю вдруг пришла к простому и вкусному рецепту: Пибимпаб в каменной чаше. Точно, Ши Ю захотелось корейской еды!

Ну, не обязательно корейской еды, но вид каменного горшка, сверкающего под солнцем, манил ее. Она вдруг вспомнила, как впервые по-настоящему поела в этом мире. Выщербленный каменный горшок со сколами, до краев наполненный лесными грибами, приготовленными только на соли и воде. Сытный и простой.

Теперь ее каменный горшок отличался от того старого, обломанного, который где-то подобрал дедушка. Этот горшок был гораздо больше, очень гладкий и блестящий. В эту эпоху для приготовления пищи чаще используют каменные горшки, а не котелки, может быть, поэтому они лучше сделаны?

Как бы то ни было, Ши Ю ополоснула горшок и поставила его сушиться в сторонке, пока занималась овощами. Стандартный пибимбап в ресторанном стиле готовится из разноцветных овощей и мяса, выложенных по кругу, чтобы продемонстрировать их цвета. В обычном пибимпабе в чашке посередине должно быть жареное яйцо. Сегодня, однако, она приготовит пибимпаб в домашнем стиле со свежими зелеными овощами, которые Лао Эр уже помыл.

Сначала она обрезала овощи и отделила стебли от листьев, чтобы бланшировать их отдельно. Овощей было много, поэтому не было необходимости готовить морковь, черные грибы или шиитаке только для разнообразия цвета. Она также поставила кипятить полкастрюли воды с небольшим количеством кунжутного масла и большим количеством соли. Стебли сначала бланшировались, а затем вынимались, когда становились мягкими. То же самое она проделала с листьями. Аккуратно отжав из овощей лишнюю воду, она отложила их в сторону.

Следующий шаг очень важен - соус для пибимпаба. До сих пор Ши Ю не видела ничего похожего на соус, который продавался в ее время. Вообще-то, Ши Ю имела представление о том, как приготовить соус для пибимпаба, но сегодня захотелось чего-то более особенного. Так и есть, она решила приготовить крабов с перцем чили и дополнительным соусом и полить этим соусом пибимпаб.

В пространстве у Ши Ю имелось несколько крабов. Это были морские крабы, которых она собрала во время своего морского путешествия. Боясь, что эти крабы погибнут и испортятся, если она будет держать их дальше в своем космическом кольце, она перенесла их в пространство. Теперь они жили в большой фаянсовой банке, наполненной соленой водой. В последний раз, когда Ши Ю проверяла их, все они выглядели очень большими и живыми.

Она выловила одного огромного краба и принялась потрошить и разделывать его. Поскольку она хотела получить максимальное количество крабового соуса, Ши Ю решила не жарить краба, а просто приготовить его на пару прямо в накрытом воке с небольшим количеством воды и несколькими ломтиками имбиря. Таким образом, она могла частично приготовить краба, собрать крабовый сок в воде и сохранить его для приготовления соуса.

Пока краб готовился на пару, Ши Ю смазала маслом дно каменного горшка и высыпала в него готовый рис. Затем она разложила поверх риса овощи. У нее было только два типа цвета - темно-зеленый и светло-зеленый. Однако это не помешало ей чередовать стебли и листья, создавая на белом рисе маленькое колесо из светло- и темно-зеленого цвета. Когда все овощи были разложены, блюдо все равно выглядело немного скучновато, но ничего не поделаешь. Это уже не был типичный корейский пибимпаб, поэтому Ши Ю решила побаловаться и с яйцом. Вместо того чтобы разбить сверху целое сырое яйцо, она взбила три яйца вместе и отставила в сторону.

Пока горшок с рисом томился на умеренно слабом огне без крышки, пришло время готовить крабов чили. Достав сладкое вино, масло мала, чеснок, имбирь, лук и пасту, которую она сделала из овощей, похожих на помидоры, она обжарила их на небольшом количестве масла. Затем она добавила в вок масло мала, вино и зачерпнула пару ложек томатно-овощной пасты. Дав ароматам познакомиться друг с другом и подкорректировав вкус солью и сахаром, пришло время добавить краба.

Перемешав содержимое, Ши Ю накрыла вок крышкой. Рис уже начал издавать хрустящие звуки, поэтому она добавила взбитое яйцо и накрыла горшок. Через несколько минут краб был готов к подаче. Ши Ю выложила краба с чили на мелкую тарелку, оставив много соуса в воке, полила краба соком, оставшимся после приготовления на пару, а также добавила пару ложек своего секретного крабового порошка для усиления крабового вкуса.

Рис теперь трещал как сумасшедший. Ши Ю сняла его с огня, открыла крышку и вылила крабовый соус на ярко-зеленые овощи. Яиц нигде не было видно, должно быть, они опустились на дно. Наверное, не стоило их взбивать. По традиции их разбивали целиком на середину риса. Сырые яичные желтки выглядели бы так красиво в окружении зеленых овощей и красного соуса... Что ж, всегда есть следующий раз.

Во всяком случае, пибимпаб в каменной чашке (версия Ши Ю) был готов!

- Пора есть!

Ши Ю понесла горшок с пибимпабом к столу. В качестве последнего штриха она рассыпала по блюду несколько кунжутных семечек. Выглядело это очень привлекательно. Чередующийся зеленый круг из бланшированных овощей освежает и придает блюду элегантность. Хотя было жаль, что она потеряла яркий желтый цвет яичных желтков, его компенсировал драгоценный красный цвет крабового соуса чили на основе масла мала, который стал еще более ярким благодаря россыпи белых семян.

Однако очарование подачи пибимпаба в каменном горшке заключалось в хрустящем рисе под овощами. Взбитое яйцо оседало на дно горшка, делая рис еще более ароматным и вкусным, когда его ели с освежающими овощами и сильно ароматизированным крабовым соусом. Жареный рис был восхитителен, но давайте не будем забывать о крабе с перцем чили!

Пряный, нежный и сочный! Лао Эр и Сяо Ци, хотя и не были такими экспертами, как Ши Ю, но вскрывали этих ракообразных с невозмутимым мастерством и с удовольствием высасывали вкусное мясо. Пряное и аппетитное блюдо, от которого хотелось облизать пальцы, определенно могла приготовить только их старшая сестра. Через некоторое время все уселись переваривать пищу. Каменный горшок был выскоблен дочиста. Тарелка, на которой лежали крабы, была настолько чистой, что Ши Ю подумала, не вылизал ли ее кто-нибудь.

Кстати говоря, крабы сегодня были особенно вкусными. К тому же... Ши Ю похлопала себя по животу: в сегодняшней еде чувствовался намек на духовную силу. Странно, но она не использовала никаких духовных трав при приготовлении пищи. Может быть, крабы впитали духовную силу, пока слонялись по пространству?

После обеда Ши Ю вышла из столовой. Сяо Ци убрала со стола, а Лао Эр помыл посуду. Позже Сяо Ци отправилась наверх медитировать, а Лао Эр занимался боевыми искусствами в саду. Тем временем Ши Ю, подпоясав чресла, вошла в комнату, где находился 11-й боевой дядя, и приготовилась изгонять злых духов.

Вечером все вернулись домой.

Группа, отправившаяся во дворец, принесла с собой новости. Императорская семья не собирается продолжать расследование инцидента с кланом Сюэ. Это была хорошая новость для всех. Хотя они были уверены, что императорская семья ничего не скажет, но все равно было приятно услышать подтверждение.

Следующие дни прошли довольно неторопливо. Ши Ю продолжала заниматься кулинарией и лечила 11-го боевого дядю, когда находила время и силы. Другие тоже были заняты своими делами.

Однако несколько дней спустя произошло нечто необычное. Виллу рядом с ними кто-то занял. Более того, здание, которое они возвели, было точно таким же, как у них! Трехэтажная бамбуковая вилла!

Как странно.

Как только здание было построено, все стали гадать, кто же в него заселится. Только после того, как Ши Ю увидела Дун Фан Чжэня, смотрящего на них с третьего этажа своей виллы, они поняли, что наследный принц стал их соседом.

Почему этот парень здесь? А, ладно, это не имеет к ним никакого отношения. Если он хочет

глазеть, пусть смотрит.

10 дней спустя.

Большая часть черной миазмы зла вокруг 11-го боевого дяди была рассеяна. Теперь нужно было избавиться от злых духов, скрытых внутри него. Это будет сложнее, чем все, что Ши Ю пыталась сделать до сих пор. Она долго размышляла над этим вопросом, прежде чем решила начать с его рук.

Старый Гу охранял и защищал их, а Толстый Кот бдительно следил за ней.

Ши Ю начала. Она подняла вверх указательный палец и на кончике пальца зажглось маленькое пламя. Очень осторожно она поднесла пламя к левой ладони 11-го боевого дяди и направила его в меридианы. Пот начал капать с ее лба, пока она боролась за то, чтобы пламя Сердца Океана не сожгло 11-го боевого дядю. Если она потеряет концентрацию, то от руки не останется ничего, кроме пепла.

Умственная сила, необходимая для того, чтобы медленно направлять пламя и уговаривать его обернуться вокруг руки и проникнуть в меридианы, требовала больших усилий. Внезапно из руки начал выходить черный дым. Должно быть, процесс был очень болезненным. Даже несмотря на то, что он был без сознания, пальцы 11-го боевого дяди судорожно сжались от боли.

Действительно, 11-й боевой дядя чувствовал себя так, словно часть его тела атаковали огненные муравьи. К счастью, он был сильным культиватором и мог пока терпеть эту боль.

Благодаря огню Сердца Океана засохшая и безжизненная на вид рука начала восстанавливаться. Вскоре она стала выглядеть как рука обычного человека.

Ши Ю напрягалась изо всех сил, но ее умственные способности быстро истощались. Ее мозг казался в три раза больше головы, и она так устала... Осторожно отстранив Пламя Сердца Океана, она провела рукой по лицу. Оно было мокрым от пота.

- Думаю, нам стоит остановиться здесь, - она чувствовала, что для того, чтобы восстановиться после такого изнеможения, потребуется не только медитация.

На самом деле, следующее лечение 11-го боевого дяди можно было начать только через три дня. По какой-то причине использование Пламени Сердца Океана нагружало ее умственные способности как ничто другое. В тот первый день она смогла продержаться лишь четверть часа, после чего ей пришлось остановиться.

После отдыха в течение трех полных дней она наконец почувствовала себя достаточно уверенно, чтобы попробовать лечение снова. И снова она смогла сконцентрироваться только на

15 минут, прежде чем все ее тело истощилось.

После второй попытки прошло еще три дня, прежде чем она смогла сделать третью попытку. Хотя было очень заманчиво ускорить исцеление, она не смела быть неосторожной и навредить 11-му боевому дяде. Так как она была очень осторожна, она могла сосредоточиться только на том, чтобы усилить свою силу концентрации, чтобы не дать Пламени Сердца Океана причинить ему боль.

Прошло полмесяца, и Ши Ю удалось увеличить время активного исцеления. Хотя ей так и не удалось продержаться дольше 30 минут, каждый раз, когда она заканчивала лечение, ей приходилось отдыхать три дня подряд. Ее тело казалось полым, а разум онемевшим от чрезмерной концентрации.

В 1-й день двенадцатого лунного месяца в столице выпал первый снег. Искрящийся белый снег покрыл все: крышу виллы, заборы и все еще цветущие розы на заднем дворе.

Ши Ю смотрела в окно, думая о том, что через две недели начнутся каникулы.

На третьем этаже 11-й боевой дядя лежал на кровати, как обычный пациент, уже не окутанный черными миазмами. Хотя он еще не проснулся, цвет его лица стал намного лучше. Мало того, он уже не выглядел таким худым и увядшим, как раньше. Все, кто видел его, верили, что он скоро проснется.

На крыше на снегу сидела черная кошка. Его гладкая черная шерсть была свободна от белой снежной пыли. Как только снег приближался к кошке, он тут же исчезал. Рядом с котом сидел Старый Гу. Они вдвоем смотрели на юго-восток, где вырисовывалось зловещее облако, более темное, чем остальные.

- Скоро появится Грозовое Облако, - сказал Старый Гу, - Тогда ничто на Небе и Земле не сможет их остановить. Мы должны подготовить детей как можно быстрее.

Толстый Кот сказал:

- У нас должно остаться по крайней мере три месяца. Однако неизвестно, успеем ли мы за это время.

Через три месяца Грозовое Облако будет полностью сформировано. Это ознаменовало бы начало периода пробуждения Просветляющего Чая.

http://tl.rulate.ru/book/13864/1836946