

Несмотря на то, что Гу Е была всё ещё очень худой, она уже не выглядела так плохо, как раньше. Ранее у него были только кости да кожа, и девочка была похожа на человека, страдающего анорексией последней стадии. Любой, кто столкнулся бы с ней ночью, мог бы испугаться.

Но сейчас на её маленьком лице была пара глаз, наполненных жизненной энергией, её ресницы были длинными и густыми, как две мерцающие кисти. Её обычно сухая и желтая кожа значительно посветлела, а также приобрела здоровый розоватый оттенок. Когда девочка улыбалась, на её щеках стали видны небольшие ямочки, которые делали её ещё милее.

Девятая Тетя не смогла удержаться и ущипнула её за щеку:

- Хорошо, Девятая Тетя сделает так, как ты скажешь. Мы замаринуем всё, что ты захочешь, - женщина решила, что если будет добавлять достаточно соли, то маринованные овощи не смогут испортиться. Даже если они получатся невкусными, они всё равно будут съедобными.

Гу Е слегка нахмурилась и начала повторять то, что запомнила:

- 5 кг редьки, 0,5 г перца чили, 0,75 л уксуса, 125 г сахара, 125 г соли, 3 г перца и аниса, глутамат натрия... кашель, кашель... специи, 2 л воды...

- Подожди, подожди! С остальным всё нормально, но 0,75 л уксуса? Разве это не многовато? А этот сахар... Мы сельские жители, мы не можем себе этого позволить. Я знаю перец, но что такое анис? - Девятая Тетя была сбита с толку и забеспокоилась, будут ли маринованные овощи съедобными, если они воспользуются таким рецептом.

- Девятая Тетя, я уже принесла с собой сахар, анис и.... эти специи. Если вам не нравится кислинка, можно уменьшить количество уксуса. Девятая Тетя, давай попробуем. Мой учитель не станет мне лгать, я уверена, что эта маринованная редька будет вкусной! - и снова Гу Е использовала своего учителя в качестве оправдания.

Как только Девятая Тетя услышала это, она почти сразу же согласилась. Старый Священный Доктор был настолько мирским, что такой странный рецепт от него, вероятно, должен был быть хорошим. Поэтому, следуя инструкциям Гу Е, она извлекла из своего хранилища несколько килограммов печенной на солнце редьки.

У нее болело сердце, когда она жарила перец чили в горячем масле. Маленькая Гу Е принесла с собой и масло. Женщина была уверена, что Пятый Дядя Гу плохо распределял деньги, должно быть, он купил всё это в городе во время своей последней поездки. Да, в их доме не было женщины, кто мог бы помочь им с домашним бюджетом?

Они смешали обжаренный чили с сушеной редькой, затем смешали соль, сахар, перец и анис в кастрюле с водой, перемешали их и подождали, пока вода закипит. Затем они добавили глутамат натрия и вылили всё содержимое в банки после того, как смесь остыла.

- Все сделано! Теперь нам просто нужно переворачивать их раз в день, и они будут готовы через две недели или около того! - увидев, что Девятая Тетя сделала последний шаг, Гу Е радостно хлопнула в ладоши. - Готово!

Девятая тетя молилась, чтобы эта острая редька была съедобной. Она не хотела, чтобы все эти хорошие специи пропали даром. Сахар, который принесла Гу Е, был белоснежным, как снег и удивительно сладкий. Сахар такого качества должен стоить не менее 100 вен за 0,5 кг, за эти деньги можно купить продуктов на полмесяца для обычной семьи. Этот Пятый Дядя Гу был таким расточительным.

После того, как они закончили с маринованной редькой, они принялись за острую капусту. Этот рецепт было более сложным, однако они всё равно быстро справились. Но всё это время Девятая Тётя продолжала ворчать про себя, насколько расточительным был Пятый Дядя Гу.

Всего они сделали 5 кг пряной маринованной редьки и 2,5 кг острой капусты. Все, что им нужно было сделать сейчас - это подождать две недели и проверить результат. Гу Ли'эр, которая помогала, пробормотала:

- Со всеми этими ингредиентами, будет очень обидно, если они получатся не вкусными.

<http://tl.rulate.ru/book/27670/1335702>