

Чэн Хуань толкала перед собой, заполненную до краев, тележку с покупками до самого дома. Позже она пошла в супермаркет, чтобы вернуть тележку, после того как выгрузила все в квартире.

Когда она пришла домой, Синсин уже развернул куклу. Держа ее обеими руками, он положил ее на кровать и заговорил с ней.

— Веди себя хорошо, ладно? Не бегай.

Чэн Хуань рассмеялась, стоя у двери. Она вошла внутрь, взглянула на куклу, которая была аккуратно положена на подушку, и спросила:

— Если она там спит, то где буду спать я?

Кровать, которая принадлежала арендодателю, была довольно большой, около 1,8 метра. На ней лежали две подушки, по одной для каждого из них. Синсин положил куклу на подушку Чэн Хуань и даже подтолкнул ее к середине кровати.

— Мы дадим ей немного поспать здесь, — безжалостно решил малыш. Он похлопал по матрасу и добавил. — Мы уберем ее, когда мама ляжет спать.

Чэн Хуань: «...это как-то безжалостно?»

Синсин не знал, что его мать только что мысленно осудила его. После того, как он решил судьбу куклы, он снова взял руку Чэн Хуань и сказал:

— Пойдем делать лунные пирожки, мама.

Чэн Хуань на секунду почувствовала себя виноватой перед куклой. Она посмотрела на часы.

— Как насчет того, чтобы сначала пообедать? Мы займемся пирожками после обеда.

— Ладно!

Они позавтракали довольно поздно, так что Чэн Хуань еще не была голодна. Она приготовила для Синсина порцию детского обеда на одного человека.

Мысли ребенка были только о лунных пирожках, и он не мог сосредоточиться на обеде. Когда он наконец запихнул последний кусочек в рот, то вскочил со стула и крикнул:

— Все!

— Дожуй еду, прежде чем говорить, — велела Чэн Хуань, улыбаясь и тыча пальцем в надутые щеки сына.

Девушка убирала со стола, пока Синсин заканчивал жевать. После того, как Чэн Хуань все убрала, она достала немного муки и высыпала ее на стол, который до этого вытерла дочиста, и начала работать над тестом.

Лунные пирожки с мясной начинкой требовали двух видов обертывания - сухого слоя и влажного слоя.

Для изготовления первого слоя не требовалось воды. Для этого были необходимы мука и небольшое количество свиного сала. Свиной жир разминали руками, затем его смешивали с мукой, и в теплых ладонях катали шарики, чтобы сформировать их форму.

После того, как первый слой был сделан, Чэн Хуань перешла к приготовлению второго. Сначала она из муки сделала круг на столе, очистила центр, добавила несколько кусков сала, а затем налила горячую воду. После она скатала и сформовала тесто руками, прежде чем его накрыть полиэтиленовой пленкой и оставить на пятнадцать минут.

Пока тесто доходило, Чэн Хуань принялась за начинку. Ей достались задние ноги от не очень упитанной свиньи. Она измельчила мясо и смешала его с солью, сахаром, соевым соусом, черным перцем и кунжутным маслом. Воду, сваренную с зеленым луком и имбирем, нужно было добавить при перемешивании, чтобы избавиться от запаха свинины.

Как только вся вода будет поглощена, начинку нужно будет хорошо отбить, чтобы увеличить ее густоту. Схватив начинку обеими руками, Чэн Хуань несколько раз ударила ею по столу. Синсину стало любопытно, и он попросил попробовать.

— Ладно, попробуй ты. — они делали их для себя, так что Чэн Хуань не беспокоилась, что маленький ребенок все испортит. Она отвела его помыть руки, поставила на табурет и дала ему маленький кусочек начинки.

Синсин был мал и слаб, и не мог хорошо отбивать мясо. Когда начинка Чэн Хуань была уже хорошо скомбинирована, начинка Синсина все еще отделялась, и большая ее часть прилипла к столу.

Малыш подобрал рукой кусочки и взглянул на Чэн Хуань, которая уже разделалась со своей долей. Смотря на свою порцию начинки, которая все еще была разрознена, мальчик немного встревожился.

— Подожди меня, мама.

— М-м-м, не спеши. Не торопись.

<http://tl.rulate.ru/book/36773/1121604>