

На следующее утро Не Аньань проснулась в 6.30 утра.

Закончив умываться, она пошла на кухню.

Похоже, кто-то касался предметов на кухне. Порядок бутылок был изменен. Она слегка нахмурилась и переставила их обратно на свои места, прежде чем открыть холодильник.

Не Аньань была немного удивлена, когда заметила, что три тарелки с едой, оставшиеся с прошлой ночи, исчезли. Но она все сразу же поняла — это Хо Яньсяо, должно быть, проголодался после того, как работал до глубокой ночи и съел все, что осталось.

Подумав об этом, она подняла голову и посмотрела наверх.

Девушка заметила, что дверь комнаты Хо Яньсяо все еще была закрыта. Должно быть, он еще в постели, а это значит, что ему, вероятно, понадобится завтрак после того, как он встанет.

Не Аньань уже задумывалась над тем, как она сможет объяснить, когда это она научилась готовить. Если бы Хо Яньсяо когда-нибудь заподозрил неладное и спросил, она бы сказала ему, что слышала по новостям, что еда вне дома и лапша быстрого приготовления, употребляемые в течение длительного времени, могут быть вредны для здоровья человека. Вот почему она решила начать готовить еду.

И о, чудо, она оказалась гением, когда дело дошло до кулинарии. Стоило ей попробовать некоторые рецепты, и у нее тут же все получилось.

Это не было полностью выдуманным. В прошлом мире Не Аньань впервые приготовила еду, когда ей было всего 8 лет. В то время она едва могла дотянуться до плиты, но, воспользовавшись табуреткой, приготовила блюдо кисло-сладких свиных ребрышек.

Она все еще отчетливо помнила удивленное выражение лица своего дедушки, когда он попробовал ребрышки. Но удивляться ее таланту — это одно дело, а то, что она готовила в таком возрасте — другое. И ей все равно пришлось выслушать лекцию о том, как это опасно, и что сковородка могла опрокинуться, и масло могло пролиться на нее.

Думая о своем дедушке, который умер, когда ей было всего 16 лет, печаль наполнила глаза Не Аньань. Однако она тут же опомнилась.

Завтрак был самым важным приемом пищи в течение дня, поэтому сбалансированное питание было очень важно.

Не Аньань начала месить тесто. Оставив его подниматься, она принялась за другие ингредиенты.

Вскоре бамбуковый гриб (также известный как желудок ягненка) и китайский оливковый суп уже булькали в рисоварке.

Изображение: бамбуковый гриб (phallus indusiata) он же "гриб длинной юбки" (на китайском языке)

Не Аньань приготовила мясные и овощные ингредиенты для пельменей и булочек.

Верхняя часть булочек имели ровно 18 одинаковых складок каждая. То же самое касалось пельменей — они все были одинаковы, как будто у нее было навязчивое расстройство.

Булочки были с вегетарианской начинкой, а пельмени — с мясной.

После того как Не Аньань положила булочки и пельмени в пароварку, она приготовила еще несколько холодных закусок.

Наконец, основные блюда были готовы, и суп был приготовлен в совершенстве.

И снова аромат этих блюд наполнил воздух.

Как раз в тот момент, когда Не Аньань собиралась накрывать на стол, в столовую вошел большой силуэт.

Хо Яньсяо был одет в светло-серый домашний костюм. Его свирепая аура придавала хлопчатобумажному костюму еще более небрежный вид.

Казалось, его привлекла шумная возня на кухне, но его лицо по-прежнему ничего не выражало.

Не Аньань наклонила голову и улыбнулась ему:

— Доброе утро, старший брат! Садись, садись! Давай вместе позавтракаем!

Присоединяйтесь к группе — <https://vk.com/webnovell>

У нас в планах повысить активность группы, поэтому мы надеемся на вас. Пишите комментарии, лайкайте посты. Обязательно включите УВЕДОМЛЕНИЯ, чтобы не пропустить релизы и другие классные ништяки от нашей команды. Будут разыгрываться промокоды, спешите возможно они ждут именно вас!

Данное сообщество — место для тех, кто читает ранобэ и новеллы на русском языке, а также для меня — человека, который занимается ленивым переводом.

<http://tl.rulate.ru/book/36923/881710>