

Нин Фэй вернулся в храм Цинфэн, положил дрова под печь и разжег огонь. Печь была традиционной. Дрова закладывались снизу, а сверху стояли два больших горшка. Такая печь была у первых крестьян. Канг находился рядом с печью. Зимой, после приготовления пищи на печи, Канг согревался, что было гораздо полезнее электрических одеял. В его доме была кухня, поэтому готовить было удобнее. Однако Нин Фэй очень нравилось ощущение печи, поэтому он построил такую же в ряду бунгало со стороны храма Цинфэн. В доме с печью также поклонялись богу кухни. 厨房e厨房e厨房el.厨房m Нин Фэй сжигал дрова и кипятил воду, что выглядело очень дымно.

"Осенняя грушевая паста" на самом деле очень проста. Для приготовления осенней грушевой пасты в домашних условиях достаточно очистить грушу от кожуры и удалить сердцевину, затем с помощью блендера перемешать ее в жидкость. Затем грушевый сок перелить в кастрюлю, вскипятить на среднем огне и медленно кипятить на слабом огне. Когда грушевый сок станет густым, процедите его через марлевую сетку и получите осеннюю грушевую пасту". Нин Фэй первым представил ее сетевым пользователям. Услышав слова Нин Фэй, пользователи сети кивнули и прокомментировали: "Теперь, когда вы об этом упомянули, я, кажется, знаю, как это делается". "На самом деле несложно уварить грушевый сок, чтобы он стал гуще". "Значит, все так просто. Тогда я тоже сделаю такой". "Давайте сначала посмотрим, как это делает Эбби Дин Нин, чтобы набраться опыта". "Не думаю, что осенняя грушевая паста Абби Дин Нин настолько проста". Догадки нетизенов оказались верными. Нин Фэй добавил: "Вот как готовится семейная осенняя грушевая паста. Если я буду делать ее сама, то процессов может быть больше".

После того как Нин Фэй вскипятил воду, он нашел небольшой горшок. Горшок был обычным материалом для заваривания китайских лекарств. Этот материал очень подходил для заваривания. В нем легко сохранялись первоначальные питательные вещества трав или продуктов. Зажегши огонь, Нин Фэй подошел к плите и нарезал несколько крупных свежих груш ломтиками. "Данг, данг, данг, данг, данг, данг!" Нин Фэй держал в одной руке кухонный нож, а другой нажимал на ломтики на разделочной доске. Он нарезал груши в форме толченого картофеля. Затем, используя поверхность ножа для удержания измельченных груш, он положил их все в кастрюлю. Затем он налил в кастрюлю воды. При этом Нин Фэй больше ничего не объяснял и просто сосредоточился на своей работе. Нетизены чувствовали себя очень комфортно, наблюдая за этой сценой. Прямая трансляция Аббатисы Дин Нин была такой же неторопливой и непринужденной, как и обычно. "Все они хотят жить, как Аббат Дин Нин, но не хотят работать так же усердно, как Аббат Дин Нин".

Один из пользователей сети вздохнул, увидев эту сцену. Остальным сразу же понравился этот экран с пулями, и они почувствовали то же самое. Затем Нин Фэй высыпал из пакета сычуаньские гребешки, достал половину куска имбиря, нарезал его полосками и раздавил плод архата. Все это он положил в тарелку. Кастрюлю поставили на плиту кипятиться, и темно-коричневая деревянная крышка плотно закрывала всю кастрюлю. Нин Фэй открыл крышку и высыпал в нее все приготовленное, перемешав с желтой грушевой шелковицей. Затем настало время ждать. Не все так просто, и с некоторыми вещами нельзя было спешить. "Готовьте его медленно на слабом огне, вот так. Готовность займет около пяти часов". сказал Нин Фэй, закончив приготовления. "Пять часов - это так долго?" Некоторые пользователи Интернета посчитали, что это слишком долго. "Это нормально - варить все в течение пяти часов". "Если бы это был я, я бы точно не смог ждать. Пять часов - это слишком много для меня". "Я считаю, что готовить всего час - это хлопотно".

"Согласен. Час готовки, мытье посуды и 20-30 юаней на вынос - все решено". "Не так уж и утомительно готовить с внушительной манерой. К тому же к этому полезно привыкнуть. Если жить вдвоем, то лучше, чтобы кто-то готовил". "Время сейчас другое. У молодежи другие

представления. У каждого свои привычки". Нетизены высказывали свое мнение один за другим. Действительно, это было так. Темп жизни в наше время был очень быстрым. Варить порцию осенней грушевой мази в течение пяти часов для многих было пустой тратой времени. Закрыв деревянную крышку, Нин Фэй вышел из кухни. В это время маленькая собачка лежала у двери, положив голову на порог, и со скучающим выражением лица ждала Нин Фэя. Увидев вышедшего Нин Фэя, собака радостно встала и завиляла хвостом. "Маленькая собачка, пойдем со мной на прогулку". Нин Фэй посмотрела на него и с улыбкой сказала.

Услышав слова "Выходи", маленькая собачка еще больше обрадовалась и дважды гавкнула. Нин Фэй погладил ее по голове. Лисичка еще дремала. Сяо Фэй, лежавшая на руках у лисенка, тоже уснула. Нин Фэй все еще любовался маленьким желтым цыпленком. Надо было знать, что Лиса любила есть цыплят. Таких маленьких желтых цыплят она съедала одного за другим. Маленький сокол, вероятно, снова пошел играть и не заметил тени птицы. Однако стоило Нин Фэю крикнуть, как сокол тут же прилетал обратно. "Я пойду куплю меда. А ты присмотри за храмом", - сказал Цзян Сюэ перед уходом Нин Фэю. "Хорошо, храмовый мастер". Затем Нин Фэй вывел маленькую собачку за дверь. Человек и собака спустились по ступеням из голубого камня и вышли на горную дорогу. Вокруг были зеленые горы, голубое небо и белые облака. В такой обстановке, как ни посмотри, человек чувствовал себя спокойно.

"В деревне Циньшань есть пасечник. Его дом находится в самой северной части деревни, но люди там в основном не живут. Большую часть времени они проводят в маленьких домиках в лесу на севере". "Пчеловодство - это очень тяжелое занятие. Они живут под открытым небом, у деревьев. Иногда им приходится менять место. Это очень трудно. Большинство людей не могут выдержать таких трудностей". "Пчеловоды, обладающие большей выносливостью, предпочитают ездить на север и на юг, чтобы менять места. Таким образом, бизнес будет хорошим. Если вы отправитесь в сельскую местность, то иногда сможете увидеть пасечника с несколькими ульями. Там можно купить мед". "Пчеловоды в деревне уже вступили в пору зрелости, поэтому теперь они предпочитают держать пчел на постоянном месте. Время от времени происходят небольшие изменения, но на большие расстояния они уже не ездят".

"Кстати, сейчас на рынке много поддельного меда. Слишком много чернокнижников. Когда покупаешь мед, нужно смотреть в оба". сказал Нин Фэй. Он шел не быстро. Это была обычная прогулка. Маленькая собачка следовала за ним по пятам. Пчеловод - эта профессия была очень незнакома городу. Слушая рассказ Нин Фэя, все не могли оторваться от него. "Есть еще один феномен. Сейчас в Китае очень мало местного меда. Однако все местные торговцы рекламируют, что продают местный мед, и его количество особенно велико". "В основном это фальшивая реклама после упаковки итальянского меда. Итальянский мед отличается высокой урожайностью и низким качеством. По сравнению с настоящим местным медом вкус немного хуже". "Пчеловоды в горах собирают настоящий земляной мед". Пока он говорил, Нин Фэй уже подошел к северу деревни. Гуси все еще бродили вокруг.

Но в это время там находились и жители северной части деревни. Оказавшись рядом с ними, гуси не решились проявить излишнюю самонадеянность. Некоторые пользователи сети отправили сообщение-пулю, чтобы поприветствовать их. "Это северная часть деревни Гусиная банда. Давно не виделись". "Хозяин вышел. Гусиная банда стала намного послушнее". "Посмотри на маленькую собачку. Кажется, она хочет подойти и попробовать". "Маленькая собака не знает, насколько свиреп Большой Гусь!" Нин Фэй вышел прямо из северной деревни. Храм Цинфэна находился на юге деревни. Нин Фэй впервые зашел так далеко на север от деревни. После того как он направился на север, осталась лишь небольшая тропинка. Сорняки на земле были вытоптаны, и на их месте виднелась твердая желтая почва. Это и была тропинка. Нин Фэй шел еще минут двадцать, прежде чем перед ним появилась фигура.

Это был очень маленький каньон. Местность была относительно ровной, и в ней стояло около десятка белых ульев. В центре было несколько трещин. "Старина Цуй! Я здесь, чтобы купить мед!" крикнул Нин Фэй в сторону ущелья. Вскоре после этого из довольно ветхого деревянного дома вышел деревенский житель в свободных штанах, длинном халате и соломенной шляпе. "Нин Фэй, сколько тебе нужно?" - взглянув на него, с улыбкой спросил Цуй Фэн. "Две банки". "Старина Цуй, как твои дела?" - спросил Нин Фэй, когда Цуй Фэн наполнил Нин Фэя медом. "Да вот так. Благодаря боссу Лю, клиенты фермерской музыки время от времени покупают немного". "Вы можете открыть магазин, чтобы покупать мед через Интернет. В наше время бизнес в Интернете гораздо популярнее, чем в оффлайне", - предложила Нин Фэй. "Я это знаю. Во-первых, я стар и не могу достать эту вещь. Кроме того, в этом нет необходимости. Я зарабатываю не так много, но могу тратить достаточно. Мой сын может сам купить себе дом там. Я буду в безопасности до конца своих дней".

Цуй Фэн был равнодушен к открытию интернет-магазина. "Хорошо." Нин Фэй взял мед и отдал деньги. Больше он ничего не сказал. В это время Нин Фэй заметил, что за ящиком с медом показалась какая-то фигура. Присмотревшись, он увидел, что это черный медведь! "Старик Цуй, отойди в сторону. Там черный медведь!" - поспешно напомнил ему Нин Фэй. Конечно, он не боялся черного медведя. Он беспокоился, что медведь может ранить Цуй Фэна. Цуй Фэн тоже обернулся и увидел черного медведя, но не запаниковал. Он просто махнул рукой: "Все в порядке. Я его вырастил. Когда он был маленьким, он приходил ко мне воровать мед. Потом я его вырастил. Я выращиваю его уже четыре-пять лет". Цуй Фэн тут же крикнул черному медведю: "Возвращайся!". Услышав его слова, черный медведь, как и ожидалось, опустил голову и пополз назад, как будто сделал что-то не так. "Не бойся, он не агрессивный", - старый Цуй подумал, что Нин Фэй боится, и успокоил его.

Услышав его слова, Нин Фэй беспомощно улыбнулся и ничего не стал объяснять. Он взял в руки две банки с медом и сказал: "Ладно, тогда я пойду обратно". Затем он беззаботно удалился. В это время нетизены потеряли дар речи. Кто эти люди в деревне Циньшань? Это был пчеловод? Это был медвежатник!