Было уже почти шесть часов вечера, а сок желтой груши варился уже почти пять часов. Нин Фэй пришел на кухню и позвал Цзян Сюэ. Тот достал купленные финики, разрезал их ножницами пополам и вынул сердцевину. Нарезанную мякоть красных фиников положили на тарелку, туда же положили несколько сушеных лепестков лилии. Затем Нин Фэй открыла деревянную крышку. В это время крышка была полностью влажной, а питание желтых груш хорошо сохранилось в горшке. В кастрюле на дне были собраны желтые груши, сычуаньские гребешки и плоды архата, а сверху кипел грушевый сок. Нин Фэй нашел два полотенца и обернул ими стенки кастрюли. Взяв кастрюлю, он вылил в нее немного сока, затем добавил мякоть красного финика и лепестки лилии. "Далее два отвара, три часа". Нин Фэй закрыл кастрюлю и сказал. Услышав его слова, интернет-пользователи потеряли дар речи. "Два отвара? Три часа?"

"Это слишком хлопотно". "Паста из осенних груш, приготовленная нашей семьей, не так уж и хлопотна. Просто продолжайте ее варить". "На самом деле, это не сложно. Просто это занимает много времени". ..... "Некоторые вещи требуют много времени". "Медленная работа приводит к прекрасной работе. Она достаточно хороша, чтобы мы могли ее увидеть!" "Да, жизнь аббата Дина Нинга всегда такая неторопливая. Он никуда не торопится". "Он только что сказал о двух отварах. Только не говорите мне, что есть еще три отвара". Нин Фэй промолчал. Он только сказал Цзян Сюэ: "Сегодня вечером мы будем есть жареную курицу. Я схожу к бабушке Ли и куплю булочек на пару. У нас дома нет булочек на пару". "Эбби Дин, я схожу", - вызвалась Цзян Сюэ. "Я тоже знаю дом бабушки Ли. Кроме того, прогулка на свежем воздухе полезна для моего здоровья". Нин Фэй посмотрела на улицу. Было по-прежнему очень светло. Цзян Сюэ не составило труда выйти на улицу. "Нин Фэй кивнула в знак согласия. И Цзян Сюэ с радостью вышла из даосского храма.

"Маленький Сокол, подлети и посмотри. Если что, напомни мне". Нин Фэй все еще беспокоился, поэтому попросил Сокола подлететь. Соколенок понял и тут же взлетел в небо и закружился вокруг. Это была всего лишь покупка булочки с паром. Особых проблем не было, но лучше перестраховаться. "Завтра надо замесить тесто". подумал Нин Фэй. Затем он обратился к интернет-пользователям: "Большинство булочек на пару, которые готовят фермеры в горах, замешиваются вручную. Вкус булочек на пару в доме бабушки Ли самый лучший". "Если вы покупаете их на улице, то лучше всего покупать булочки, замешанные вручную. Булочки, приготовленные на станках, очень сухие и не мягкие". От этих слов северным нетизенам захотелось плакать, но слез не было. Раньше на улицах продавалось больше булочек, замешанных вручную, но теперь их удобнее механизировать. Булочки на пару, продаваемые на улице, в основном изготавливались машинами.

Мягкий вкус было трудно повторить. Вскоре после этого вернулся Цзян Сюэ с двумя пакетами булочек с паром. Нин Фэй увидел, что время уже почти пришло, и поставил замаринованную жареную курицу в духовку, чтобы запечь ее. Этот способ запекания был таким же, как и "Курица нищего". Он позволял сохранить весь аромат мяса. "Для приготовления запеченной курицы медленно обжаривайте ее при низкой температуре в течение 40 минут, затем смажьте ее слоем меда, чтобы отрегулировать температуру. Обжаривайте еще 20 минут, и медовая жареная курица будет готова". Когда жареная курица готовилась здесь, а осенняя грушевая паста варилась там, жизнь была вполне комфортной. Когда у Нин Фэя появилось свободное время, он отправился на овощное поле на заднем дворе, чтобы посмотреть. Больше всего он посадил чили, а также два ряда помидоров, ряд лука-шалота и ряд рапса.

Надо сказать, что плодородная почва дала особенно хороший эффект. Посаженные им урожаи были полными, сладкими и вкусными. Есть было очень удобно. Через час медовая жареная курица была готова, а манту разогрето. Наступила осенняя пора, и воздух стал прохладным. На улице дул вечерний ветер, было прохладно и уютно. Нин Фэй вынесла стол во двор и

приготовилась есть на свежем воздухе. Когда наступало лето, жители горной деревни в основном ели по вечерам вне дома. После захода солнца температура на улице становилась очень подходящей. Такой прохлады не мог добиться кондиционер, сколько бы он ни дул. Нин Фэй пожарил два домашних гарнира и тарелку маринованных овощей. Жареную курицу он поставил на середину стола. После того как Цзян Сюэ расставила блюда, она также налила чашку чая для Нин Фэя. "Еда в храме Цинфэн действительно достойна зависти".

"Все говорят, что уровень жизни в городе высокий. Почему же мне кажется, что моя еда значительно уступает той, что подают в горной деревне?" "Эта жареная курица слишком вкусная!" "Это повседневная рутина пищевого стримера!" "Решено. Сегодня мы будем есть жареную курицу". "Здесь очень хорошая обстановка!" Нин Фэй и Цзян Сюэ сели. Сначала он разрезал ножом жареную курицу на куски. Затем он взял барабанную палочку и положил ее в рот, чтобы откусить. "Да, здесь кроется самая главная особенность медовой жареной курицы. Он придает курице хрустящую корочку и нотки сладости, делая запеченное мясо еще более нежным". "Очень вкусно". Слушая описание Нин Фэй, пользователи сети мгновенно почувствовали огромную зависть. "Ну и что, что я его ем? Он даже комментирует!" "Разозлить хозяина, разозлить хозяина в сети!" □□□□w□□□□v□l.co□ "Я больше не могу это терпеть. Я вообще не могу контролировать свою слюну. Мне нужно что-нибудь съесть". "О? У меня есть смелая идея..."

"Мои зубы очень хороши. Мне кажется, что я могу разжевать любое мясо и проглотить его. Можете взять эту идею на вооружение". "66666!" В это время несколько мелких животных окружили Нин Фэя. Во время ужина Нин Фэй больше ничего не объяснял. Он просто молча ел жареную курицу. "Цзян Сюэ похвалила жареную курицу Нин Фэя. Она почувствовала, что у нее разыгрался аппетит, и съела довольно много. Все пользователи сети были удивлены. Эта девушка выглядела такой стройной, а на самом деле могла съесть так много. Удивительно. После ужина они убрали тарелки, и Нин Фэй прилегла на кресло отдохнуть. В это время дул мягкий ветер. Он чувствовал себя очень уютно, словно нежные руки девушки ласкали его тело. Когда Нин Фэй отдыхал, он специально ничего не показывал. Как обычно, прямой эфир фиксировал только его жизнь.

Когда нетизены включили прямую трансляцию, они увидели, что даосский священник устал после ужина. Он лежал на кресле-качалке и отдыхал с лисой в руках. Некоторые новички зашли в комнату прямой трансляции. Понаблюдав некоторое время, они обнаружили, что Нин Фэй просто прилег отдохнуть. Они не могли удержаться от недовольства: "Этот стример купил армию троллей? Почему так много людей смотрят прямую трансляцию? Неужели это подделка?" Конечно же, его встретили восторженные приветствия многих нетизенов. Нин Фэй немного отдохнул, затем достал свой меч из персикового дерева и отправился на передний двор храма Цинфэн, намереваясь поупражняться с мечом. Четверо малышей знали, что хочет сделать Нин Фэй, поэтому все они послушно стояли в сторонке и молча смотрели на Нин Фэя. Было начало осени, и на земле было много опавших листьев. Нин Фэй стоял на опавших листьях и размахивал мечом. В этом была своя красота.

Время от времени налетал порыв ветра, и несколько листьев падали. Даже опавшие листья на земле поднимались ветром. Казалось, что на них действует аура Нин Фэя. Его движения стали намного быстрее, чем раньше. Возможно, это было связано с тем, что он чувствовал мрачную осень. На этот раз Нин Фэй танцевал уже не технику меча Тайцзи, а технику меча Удан. В Китае существовало огромное количество различных техник владения мечом: меч Удан, меч чистого Ян, меч Инь и Ян, меч Саньцай, меч восьми триграмм, меч Тайдзи, меч в форме дракона, меч семи звезд и т.д. Было общепризнано, что меч Удан - самый мощный. Представители мира боевых искусств говорили: "Меч Удан, шаолиньский посох, меч восьми триграмм и копье Синъи считаются четырьмя основными составляющими китайских боевых

искусств".

Танец меча Нин Фэя был решительным и яростным. В воздухе было совершено несколько 360-градусных движений, что ошеломило интернет-пользователей. Те, кто не знал об этом, подумали бы, что смотрят фильм о боевых искусствах. В этом танце с мечом чувствовался вкус мастера боевых искусств. В зале прямой трансляции все богатые люди раздавали ракеты и самолеты. Подарки на экране прямой трансляции постоянно мигали, что также вызвало карнавал. На экране мелькали цифры "66666". В конце концов Нин Фэй завершил свой танец с мечом, пронзив небо. Затем он прекратил свой танец с мечом. "Как здорово!" "Теперь подтвердилось, что Аббат Дин Нин действительно является экспертом боевых искусств!" "С точки зрения рационального анализа, очевидно, что он эксперт в боевых искусствах!" "Я из школы боевых искусств. Я буду говорить то, что говорю. Даже наш учитель, возможно, не выглядит лучше, чем только что танцевавший на мечах хозяин". "Его движения так грациозны!"

"Главное, что он еще и красив. Его движения также чисты и аккуратны". "Аббат Дин Нин - самый красивый мужчина из всех, кого я когда-либо встречал!" "Никто не возразит, если я скажу, что он самый красивый, не так ли?" "Вы смотрите свысока на мое боевое искусство Хуньюань Синъи?" "Я подарю тебе молниеносную плеть". В комментариях к пуле все восхваляли технику меча Удан Нин Фэя. Нин Фэй отложил меч из персикового дерева и протяжно вздохнул: "Меч Удан быстрый, стабильный и точный. Это действительно немного сложнее, чем техника меча Тайдзи". "Это удобно!" Он убрал меч из персикового дерева, вымыл руки и вспомнил, что на кухне еще кипит кастрюля с осенней грушевой пастой. "У меня еще есть дела". Сказав это, он снова отправился на кухню.

Нин Фэй нашел другую деревянную тарелку и насыпал в нее половину листьев жимолости и шелковицы. Затем он открыл крышку кастрюли и вылил грушевый сок, как и в прошлый раз. Затем он добавил в кастрюлю листья жимолости и шелковицы. "Далее - три отвара. Это займет час". "В течение этого часа не накрывайте кастрюлю. Старайтесь помешивать отвары ложкой". "Когда суп будет процежен, получится паста из осенней груши". После этого Нин Фэй медленно помешивал осеннюю грушевую пасту плоской ложкой на кухне. Он был очень терпелив. Это произвело еще большее впечатление на интернет-пользователей.

http://tl.rulate.ru/book/54631/3156666