

Нин Фэй отправился на ферму Лю Лай Цая и купил там фруктов. Затем он вернулся в даосский храм. "Наступила зима. Пора запастись продуктами". Нин Фэй сначала пошел на овощное поле сзади и сорвал несколько редисок. Он планировал замариновать редьку. Маринованная редька была кислой и хрустящей. Когда он ел, то ел гладкую и вкусную. Это не только побуждало его к еде, но и заставляло есть. Кроме того, это было полезно для кишечника. Для Нин Фэя маринованные овощи в храме Цинфэна были доступны круглый год. Маринованные редиски, маринованные огурцы, маринованная капуста, маринованные баклажаны, маринованные перцы и так далее. При упоминании этих продуктов у людей замирал рот. Раньше, когда в Храме Цинфэна была тяжелая жизнь, они ели булочки с паром и маринованные овощи. Однако Нин Фэй и Бай Юаньшэ были экспертами в маринованных овощах, поэтому есть их было удобно. "У меня почти закончились маринованные овощи. Я планирую замариновать немного редиски".

"Маринованные овощи - традиционный деликатес в Китае. Его история уходит корнями в тысячелетнюю давность". "Маринованные овощи со всего мира имеют свои особенности. Например, водяные прыщи в Цзиньдоу, пропитанный небом Циньдунцай, вечная весна в Баодине, цветок лука-порея в Юньнани, суп из побегов снежного бамбука в Пудуне и так далее". "Маринованные овощи - хорошая штука". Нин Фэй вытащил из земли редьку и вымыл ее дочиста, одновременно объясняя. Сцена была очень спокойной, и нетизены чувствовали себя очень комфортно, глядя на нее. 在 这 时 候 一 个 没 网 友 说 道: "阿 巴 巴 迪 尼 尼 尼, 在 前 一 个 时 期 没 网 友 从 瓜 子 国 宣 布, 他 们 发 明 了 瓜 子, 甚 至 还 打 了 我 们 的 一 个 瓜 子 大 师 的 一 个 网 友。 你 们 对 于 这 个 事 情 有 什 么 看 法?" 尼 尼 尼 点 了 点 头, 看 到 这 个 评 论。 瓜 子 国 走 得 太 远 了 在 这 个 问 题 上。

"В некоторых местах не хватает наследия. Поэтому им нужно доказать, что у них есть наследие". "Из четырех древних государств только Китай дожил до наших дней. Этого достаточно, чтобы объяснить многие проблемы". "Наши наследия имеют долгую историю. Даже огурчик был обманут в этом маленьком месте". "Они действительно раздражают. Все, не говорите об этом здесь". Нин Фэй высказал несколько слов собственного мнения, а затем сосредоточился на приготовлении маринованного редиса. Пользователи сети одобрительно кивали головами. Маринованный редис готовился очень просто. Редиску мыли, нарезали и клали в соль. Они перемешивались с солью и мариновались в течение часа. Пока они мариновались, Нин Фэй занялась подготовкой чили, чеснока, имбиря и других ингредиентов. Все они были нарезаны ломтиками. Нин Фэй прекрасно владел ножом, и наблюдать за его приготовлением было одно удовольствие. После того как белая редька была замаринована, Нин Фэй начал смешивать ингредиенты.

Он налил в тазик кипяченой воды, добавил сырой соевый соус, старый соевый соус, немного соли и сахара, хорошо размешал, а затем нарезал чили, чеснок и ломтики имбиря. Черная приправа, смешанная с красными маленькими кусочками чили, белыми дольками чеснока и имбиря, выглядела довольно аппетитно. Нин Фэй высыпал всю приправу на маринованную белую редьку. После этого он сложил все это в герметичную банку, и маринованная белая редька была готова. После двух-трех дней хранения в холодильнике ее можно было употреблять в пищу. "Маринованная редька - это просто и удобно, а на вкус она очень хрустящая и вкусная. Она кислая и сладкая. Это редкий деликатес". "Если вам интересно, вы можете следовать моему методу". с улыбкой сказал Нин Фэй. Увидев, как он готовит маринованную редьку, нетизены разразились бурными похвалами: "Гурман-хозяин снова начинает". "Странно. Почему мне кажется, что аббат Дин Нин всегда хочет съесть все, что он готовит?" "+ 1. Теперь я действительно хочу съесть сушеную редьку". "От этого блюда у меня аж рот заныл".

Однако маринованные редиски были для Нин Фэя лишь приставкой к блюду. На самом деле он хотел сделать совсем другое. "В конце концов, деревня Циньшань относительно удалена. Вообще говоря, кроме фермы с музыкой у входа в деревню, здесь очень мало посторонних. Поэтому ресурсы здесь относительно скудные". "Например, ледяная сахарная тыква. В деревне Циньшань не продают ледяную тыкву, поэтому, когда я был молодым, я думал, что это самая вкусная вещь". "Конечно, теперь я так не думаю". "Сейчас я хочу сделать ледяную сахарную тыкву". Услышав слова Нин Фэй, некоторые пользователи сети не удержались и спросили: "Аббат Дин Нин, вы делаете ледяную сахарную тыкву для детей в деревне?" Увидев этот комментарий, Нин Фэй улыбнулся и покачал головой. "Не для детей, а для человека, который очень важен для меня". "В те времена, когда ресурсов было мало, многие люди мечтали есть ледяную тыкву с сахаром".

"Но сейчас слишком много деликатесов, и количество ледяного сахара постепенно уменьшается". Нин Фэй начал готовить, пока говорил. Ледяные сахарные ястребы он приготовил для бабушки Ван. Конечно, он никому об этом не говорил. Бабушка Ван в молодости была очень бедной и не могла позволить себе купить ледяной сахар. Мало кто мог подумать, что любимая еда старика - это ледяной сахарный боярышник. Боярышник уже был куплен на фермерском рынке. Оставалось только приготовить мягкий белый сахар, чистую воду и несколько бамбуковых палочек. Способ приготовления ледяного боярышника был очень прост. Нин Фэй не думал о том, чтобы сделать его слишком цветущим. Вымыв боярышник, он удалил из него сердцевину, а затем разрезал по горизонтали. Добавил в него немного бобовой пасты, а из бамбуковой палочки сделал шнурок. Во время приготовления ледяной тыквы с сахаром Нин Фэй больше ничего не говорил. Он просто делал все в неторопливом темпе.

Через некоторое время на его поиски пришли Маленький Пес и Маленький Фэй. Они лаяли на Нин Фэя, желая, чтобы он поиграл с ними. Нин Фэй улыбнулся и разрешил им поиграть самим. Лисичка и три маленьких черных кота тоже выбежали за дверь. Однако они не стали мешать Нин Фэю. Они просто тихо наблюдали за происходящим издалека. Маленький Фэн периодически появлялся в кадре, и его замечали внимательные пользователи сети. Все удивлялись, что не видели ее уже несколько дней. Как маленькая Фэн стала такой? На фотографии, когда маленькая Фэн взлетала вверх, три ее хвостовых перышка парили в воздухе. Она выглядела особенно красивой, а ее осанка была очень элегантной. Нин Фэй не стала объяснять и этого. Нин Фэй стояла на плите в кухне и медленно кипятила белый сахар. Белый сахар растворился в воде и превратился в сахар-камень. Затем он убавил огонь и продолжил кипятить. Пока сахарная жидкость не приобрела янтарный цвет, она была липкой и как будто тягучей.

Самым сложным в приготовлении сахарных зёрен было добиться нужной консистенции сиропа. Вкуснейший сироп Rock Sugar Haws не прилипал к зубам. Ощущение было такое, будто ешь фруктовые конфеты. Нин Фэй осторожно развернул шпажку с боярышником на пене каменного сахара и обернул ее тонким слоем. Затем он положил сахарный песок на доску, смазанную растительным маслом, для просушки. Таким образом он сделал четыре шпажки в ряд. После того как каменные конфеты только разбавились и затвердели, получились заманчивые засахаренные ястребы из каменного сахара. Нетизены смотрели на засахаренные ястребы на доске. Все они были сверкающими и полупрозрачными. От одного взгляда на них разгорался аппетит. "Он действительно сокровище вещания". "А что еще он не умеет делать?" "Ух ты, он даже знает, как делать рок-конфеты. Он действительно мастер своего дела". В этот момент Нин Фэй закончил делать ледяную сахарную тыкву и объяснил всем: "Ледяная сахарная тыква - это несложно".

"Более того, когда я был молод, мой хозяин каждый год готовил это блюдо. После многократного просмотра я научился его делать". "Настоящая сложность заключается в

сахарных человечках". "Мой мастер тоже умеет делать сахарных людей. Раньше он зарабатывал этим в деревне". "Формы сахарных фигурок самые разные. Можно сделать 12 знаков зодиака, бессмертные магические сокровища и так далее". "Вот это и есть настоящее мастерство". Услышав слова Нин Фэй, все зааплодировали. С течением времени традиционные китайские ремесла занимали все меньше и меньше места. Однако еще оставались люди, унаследовавшие эти ремесла. После приготовления засахаренных ястребов Нин Фэй решила навестить бабушку Ван. Кроме засахаренных ястребов, он также купил много вещей к Новому году. Поэтому Нин Фэй некоторое время пообщался с сетевиками, а затем вышел из сети.

В глазах Цинь Чжэна Нин Фэй был настоящим "сокровищем деревни". С тех пор как Нин Фэй вернулась, в горной деревне Цинь одно за другим происходили хорошие события, и она становилась все более оживленной. Цинь Чжэн тоже верил в некоторые вещи. Он считал, что Нин Фэй - человек с большой удачей. Удача Нин Фэй даже изменила судьбу горной деревни Цинь. Некоторое время назад Цинь Чжэн отправился в храм Цинфэн. Когда он увидел, что снаружи храма Цинфэн необъяснимым образом распускаются цветы сливы, а вокруг тихо и спокойно, он понял, что храм Цинфэн не простой. На самом деле на доске трех чистых залов храма Цинфэн висел талисман Белого болота. Талисман Белого Болота был способен изменять фэншуй и удачу места проживания. Поэтому обстановка в храме Цинфэн становилась все лучше и лучше. "Да, я ходил к хозяину, чтобы посмотреть", - с улыбкой сказал Нин Фэй.

"Здоров ли даосский священник Бай?" Цинь Чжэн и Бай Юаньшэ были хорошими друзьями, поэтому он спросил. "У него все хорошо. Мой хозяин попросил передать вам привет от его имени. Он там вполне счастлив". "Это хорошо". Они еще немного поболтали, но все было очень просто. Команда Янко танцевала очень хорошо. Вокруг них били гонги и барабаны, а люди непрерывно аплодировали. Такую программу нельзя было назвать захватывающей, но она все равно была живой. Всем нравилось смотреть ее, и настроение нового года тоже было тяжелым. Немного понаблюдав за Янко, Нин Фэй вернулся в храм Цинфэна. Завтра он планировал отправиться в олений дом, чтобы осмотреть его. Дом оленя был сокровищем его сердца.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: идёт перевод

<http://tl.rulate.ru/book/54631/3160155>