

Глава 82. Праздничный ужин в доме Мо (2)

Смотря на Гу Цинъю, Мо Чэнжуй не знал, что сказать.

Он знал, что его дядя был особенно близок с этой старшей сестрой. Поскольку дядя ничего не сказал, он больше не осмеливался говорить и позволил Гу Цинъю поступать по-своему. Все дети были хорошими работниками, так что они быстро закончили чистить рыб и креветок. Мо Бэйхань пошел разжигать огонь, в то время как Гу Цинъю отвечала за приготовление пищи.

Креветки, естественно, будут приготовлены в остром соусе.

Была поздняя осень, и в это время редко удавалось добыть креветок. Вероятно, это будет последний раз в этом году.

Среди креветок затесалось несколько маленьких рачков, и Гу Цинъю приготовила их все вместе.

У нее было много продуктов под рукой, и, естественно, она свободно добавляла масло. Разве не было бы кощунством экономить масло при приготовлении креветок?

В этот момент детей и Цзян Инцю на кухне не было. Здесь были только она и Мо Бэйхань, поэтому она добавила много масла.

Мо Бэйхань присматривал за огнем, но внимательно следил за каждым движением Гу Цинъю. Он увидел, как Гу Цинъю добавила в сковороду целый ковш масла.

В эту эпоху люди были особенно бережливы и не смели использовать слишком много масла при приготовлении пищи. Обычно они просто протирали маслом сковороду, чтобы еда не прилипала. Они определенно не использовали масло так, как это делала Гу Цинъю.

Креветки нужно приправить. У Гу Цинъю приправ было достаточно, поэтому она не жалея добавляла их. Она не могла добавить лавровый лист и толченый чеснок, как делала в прошлой жизни, потому что их можно было легко заметить. Но так как она готовила острый соус, она могла добавить некоторые обычные приправы, такие как чили, перец и молотый перец, которые было нелегко увидеть.

Она не могла добавить пива, поэтому добавила немного белого вина. Его можно было найти в доме Мо Бэйхань, и да, в его доме даже был «Маотай».

Мо Бэйхань внимательно наблюдал за ней. В эту эпоху люди редко уделяли столько внимания кулинарии, как Гу Цинъю. На самом деле, никто в деревне не был таким разборчивым, как она.

Хотя он за всем этим наблюдал, он ничего не сказал.

Она приготовила креветки на сковороде и сварила рыбный суп в другой большой кастрюле.

Она приготовила рыбу, тушеную в соевом соусе, точно так же, как в прошлый раз. Она добавила соевый соус, чтобы улучшить вкус.

У семьи Мо было довольно много продуктов с тех пор, как Мо Бэйхань уже некоторое время был дома. Гу Цинъю добавила два яйца, чтобы освежить вкус.

Как всегда, она испекла блины и положила их по бокам сковороды. На самом деле они были

похожи на наклейки для сковороды, набитые мелкой рыбешкой*. Гу Цинъяо предоставила себе полную свободу действий, когда делала их.

Сегодня людей было больше, поэтому она испекла три тарелки ржаных блинов, прежде чем остановилась.

Цзян Инцю была зрелого возраста и имела слабое здоровье. Поэтому взяв небольшой кусок большой рыбы, Гу Цинъяо приготовила легкий рыбный бульон, в который добавила грибы.

Это были те самые грибы, которые она и Мо Бэйхань ранее принесли из горы; в доме семьи Мо все еще хранились эти грибы.

От аромата, витающего на кухне, у детей потекли слюнки. Они все подбежали к кухонной двери и вытянули шеи, чтобы заглянуть внутрь.

Гу Цинъяо рассмеялась: «Выносите стол. Еда готова».

«О-о-о...»

Они радостно закричали и поспешили вынести стол.

Блюда были простыми, но их было много. Гу Цинъяо разложила еду по мискам, затем вынесла их и поставила на стол снаружи.

Тем временем Мо Бэйхань попробовал легкий рыбный бульон, который Гу Цинъяо приготовила специально для его матери. Бульон был легким, но невероятно вкусным.

В тот момент, когда он попробовал его, он смог узнать знакомый вкус из прошлой жизни.

Родниковая вода из ее пространства!

Кажется, в этом мире действительно произошли какие-то изменения, и пространство Яояо появилось раньше.

Окружающая среда в пространстве была лучше, чем во внешнем мире. Родниковая вода была слаще, чем в реальном мире, и питательнее.

Позже она даже превратила его в лечебный источник, и эффект был еще лучше.

***□□□□ - китайское блюдо. Только что пойманную рыбу чистят (убирают чешую, кишки и др. внутренние органы) и жарят на масле с разными приправами и добавляют немного воды. В это время готовят жидкое тесто, делят на маленькие части и облепляют ими бортики сковороды/кастрюли/горшка, в котором «рыбный соус» и, закрыв крышку, готовят. ***

<http://tl.rulate.ru/book/59732/1737318>