

Глава 131: Шрам под маской

К счастью, Линь Юэлань переселилась с золотым пальцем, и это было лучше, чем ничего.

Сяо Грин и пространство последовали за ней. Ее жизненная сила также объединилась с девятью другими обычными способностями Пробужденных.

Конечно, остальные понятия не имели, о чем думала Линь Юэлань. Они увидели, как Линь Юэлань с серьезным лицом кивнула доктору Чжану, показывая, что она согласна.

Доктор Чжан измерил пульс остальных. Кроме потери крови и слабого пульса, серьезных проблем не было.

Доктор Чжан дал им несколько рецептов для питания крови и ци. Затем он попросил Линь Юэлань пойти с ним в его дом, чтобы получить лекарственные травы. Были некоторые лекарственные травы, которых у него не было дома, и которые нужно было купить в аптечном магазине в городе.

Той ночью доктор Чжан и Линь Ивэй ужинали перед двором Линь Юэлань.

Хотя были только тушеные кролики, все остались довольны едой.

Поскольку людей было много, Линь Юэлань вместе с Бакзубом приготовила большую кастрюлю яичницы-болтуни. Возможно, эти люди впервые попробовали этот дикорастущий овощ. Все проявили такой большой интерес к дикому овощу, что никто толком даже не притронулся к тушеному кролику.

Однако поначалу это было не так. Наоборот, когда эти два блюда были поданы в первый раз, все сразу же перешли к вкусному тушеному кролику. Только два человека пробовали баклажаны. Одной из них была Цзян Чжэньнань, а другой — Линь Юэлань.

Когда все боролись за мясо кролика, Цзян Чжэньнань был привлечен запахом дикого овоща. Получилось очень ароматно и очень аппетитно. Сначала он выбрал овощное блюдо. В конце концов, он никогда не пробовал это раньше. Ему было любопытно.

.

Линь Юэлань не ела мяса во время апокалипсиса, поэтому с тех пор, как прибыла сюда, она объедалась мясом. Последние несколько дней она безостановочно ела мясо кролика и фазана. В тот день она решила съесть овощи.

После того, как Цзян Чжэньнань съел грушевый зуб, хотя он ничего не комментировал,

скорость, с которой он двигал палочками для еды, определенно увеличилась.

Го Бин откусил кроличье мясо. Кролик был вкусным, но он заметил, как странно ведет себя его босс. Он спросил: «Босс, ты больше всего не любишь есть мясо? Когда ты стал вегетарианцем?» Затем он перешел к Корню. Он изучил неизвестный овощ и подозрительно спросил: «Что это за овощи? Это хорошо?» Он положил овощ в рот. В конце концов, это был самый быстрый способ узнать.

Глаза Го Бина сразу же загорелись, и он воскликнул: «Это блюдо действительно вкусное. Текстура хрустящая и нежная, а вкус восхитительный. С ароматом яйца это действительно деликатес!» Затем он отложил палочки для еды и проворчал: «Босс, вы действительно недобры. Как же не рассказать нам об этом деликатесе?

Цзян Чжэньнань даже не посмотрел на Го Бина. Его палочки для еды двигались, как молния.

Остальные боролись за то, чтобы съесть мясо кролика. Ведь мясо было вкусным. Оно было жирным, но не жирным. Линь Юэлань была искусным поваром, потому что мясо кролика выглядело очень аппетитно. Секрет Линь Юэлань на самом деле заключался в сахаре и соевом соусе, приправах, которые люди той эпохи еще не умели хорошо использовать в кулинарии.

В то время соль и сахар были очень дорогими. Ни один фермер не стал бы использовать их в кулинарии. Вот почему немногие фермерские семьи умели с ними готовить.

Линь Юэлань тоже хранила сахар и соевый соус в своей комнате. В этом мире еще не было соевого соуса. Возможно, она могла бы помочь с этим...

Она никогда раньше не готовила соевый соус. Однако из интернета она узнала, что соевый соус делают из соевых бобов.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: идёт перевод

<http://tl.rulate.ru/book/77389/2740325>