

Глава 19. Цвет и аромат.

Накрыв кастрюлю, Цзян Ран вытерла полотенцем пот со лба.

Если бы это было в прошлом, поскольку это было всего лишь простое блюдо из тушеной свинины, она бы вообще не вспотела.

Но после того, как у нее появилось такое огромное тело, Цзян Жань уставала сразу после приготовления блюда.

Возвращаясь к каше, следует отметить, что ее не следует готовить все время под крышкой, ее нужно помешивать, чтобы избежать склеивания.

Как только Цзян Жань подняла крышку кастрюли, в лицо ей ударил аромат риса.

По одному только запаху Цзян Жань поняла, что рис был хорошим, и каша, приготовленная из него, будет просто восхитительно.

Однако это всего лишь рисовая каша. Это все еще немного пресновато.

“Шаньшань, у вас дома есть красные финики? “ - спросила Цзян Жань у Пэй Шаньшань.

Пэй Шаньшань немедленно посмотрела на Ван Цуйлань, которая кивнула.

С этими словами Ван Цуйлань открыла шкаф, достала из него банку и открыла крышку банки, в которой оказались красные финики.

Увидев красные финики, Цзян Жань взяла шесть штук, вымыла их и бросила в кастрюлю. Затем она накрыла их и оставила готовиться дальше.

Ван Цуйлань посмотрела на аккуратные и опытные движения Цзян Жань и пошевелила губами, но не произнесла ни слова.

Она не знала, что случилось с Цзян Жань, и хотя ей было интересно, она не знала, как об этом спросить.

Цзян Жань заметила колебания Ван Цуйлань, но она не была готова объясняться, поэтому притворилась, что ничего не видит.

Теперь, когда у них есть каша и овощи, им нужно испечь несколько блинчиков.

Цзян Жань пошла распаковать пакет с мукой и попросила Ван Цуйлань достать еще немного зеленого лука и порезать его.

Ван Цуйлань готовила круглый год, и поэтому, как только она услышала просьбу, она поняла, что Цзян Жань собирается приготовить блинчики с луком-шалотом.

Она уже приготовила горшочек с мясом, а теперь еще нужно хочет приготовить блинчики с луком-шалотом, сколько масла она потратит впустую!

У нее болело сердце, но движения ее рук несколько не замедлились. Когда Цзян Жань замешивала тесто, она добавила в него яйца, отчего тесто слегка пожелтело и стало вкуснее.

На кухне семьи Пэй была одна большая и одна маленькая кастрюли, но всего одна плита.

Печь была не такой, которая работает на угле, а такой, что используют дрова.

Цзян Жань попросила Пэй Шаньшань убавить огонь и поставила на плиту сковороду.

При приготовлении блинчиков с луком-шалотом огонь не должен быть слишком сильным, иначе блинчики подгорят до черноты еще до того, как будут приготовлены.

Ей также нужно было добавить на сковороду побольше масла, чтобы блинчики с луком-шалотом не были сухими и недостаточно мягкими.

Если Цзян Жань этого делала, значит, она этого тоже делать не будет. Но поскольку она уже делала это, то могла бы с таким же успехом делать все, что в ее силах, до самого конца.

Увидев смелые движения Цзян Жань, когда она наливала масло, брови Пэй Шаньшань и Ван Цуйлань сошлись на лбах.

Цзян Жань же думала о количестве людей в семье, на которых нужно заготовить тесто, - шесть человек, в общей сложности семь блинчиков.

Мужчины могли съесть по два, Пэй Шаньшань и Ван Цуйлань могли съесть по одному, в то время как Цзян Жань съест один и поделится с Пэй Цзином.

Не то чтобы Цзян Жань хотела сэкономить деньги. Просто она хотела похудеть.

Чтобы похудеть, ей следует начать с того, чтобы меньше есть.

В ее нынешней форме и с ее строением тела она не могла просто бросить есть. Если она не будет есть, это будет слишком вредно для здоровья, и она будет слишком ослаблена.

Она могла только попытаться есть немного меньше и постепенно приспосабливаться.

Когда блинчики с луком-шалотом были готовы, тушеное мясо в горшочке тоже почти подоспело. Цзян Жань добавила нарезанный картофель и на некоторое время закрыла крышку. Когда картофель сварился, она переложила его в фарфоровую миску.

Цзян Жань положила много мяса, а также несколько картофелин - столько, чтобы набилась полная большая кастрюля.

Переложив всё в фарфоровую миску, Цзян Жань посыпала всё зеленым луком, который она ранее специально оставила.

Белая фарфоровая тарелка была наполнена красным тушеным мясом, которое также было посыпано зеленым луком-шалотом. Аромат проникал в их носы. Мясо вправду было полно цвета и аромата.