

## Глава 30. Тушеное мясо.

Пэй Баошань, Ван Цуйлань и Пэй Ян отправились в поле, а Цзян Жань повела Пэй Шаньшань на кухню.

Пэй Цзин был еще маленьким, поэтому главное, чтобы он не создавал проблем. Цзян Жань, естественно, не ожидала от него какой-либо помощи.

Чтобы избежать какого-либо несчастного случая с Пэй Цзин, Цзян Жань передвинула маленькую скамеечку и поставила ее у двери кухни. Она посадила Пэй Цзина на скамеечку.

Пэй Цзин вел себя довольно хорошо. Он отличался от того, как вели себя некоторые дети этого возраста, которые любили бегать и прыгать, не могли усидеть на месте.

Цзян Жань взглянула на оставшиеся четыре килограмма свиной грудинки, подумала и просто положила все это в кастрюлю и сварила.

Увидев смелые движения Цзян Жань, сердце Пэй Шаньшань бешено забилося.

Однако, вспомнив о том, что все булочки были распроданы этим утром, она просто пошевелила губами, но в так ничего и не сказала.

В полдень Цзян Жань намеревалась продавать рис и лапшу, а гарниры готовились только для того, чтобы получить два вида не мясных блюда.

Итого, она планировала продавать мясо, а в качестве не мясных блюд – кусочки жареного картофеля и кусочки холодной редьки.

Будь то картофель или редис, дома их было довольно много.

Стоимость этих двух блюд невелика, но вкус очень приятный. Они точно будут хорошо сочетаться с мясом.

Зная об этом, Цзян Жань попросила Пэй Шаньшань принести картошки и редиса.

Цзян Жань принялась за шинковку.

Дело не в том, что Цзян Жань жалела Пэй Шаньшань и не хотела, чтобы она выполняла много работы.

Дело в том, что Пэй Шаньшань недостаточно хорошо владела ножом, и нарезанные ею кусочки были недостаточно тонкими, и толщина каждого кусочка была разной, что плохо.

Хотя Цзян Жань этого не говорила, Пэй Шаньшань все равно понимала это.

Сначала Пэй Шаньшань была обижена, однако, увидев картофельные дольки, которые нарезала Цзян Жань, ее незначительная обида мгновенно исчезла.

Толщина картофельных ломтиков была одинакова, как если бы их резала машина.

Картофель и редис были быстро нарезаны, это не заняло много времени.

Картофельные дольки замачивают в воде, которая позволяет смыть излишки крахмала, сделать

вкус более хрустящим и предотвратить почернение картофельных долек.

В измельченную редьку добавляют немного соли.

Свиная грудинка в горшочке уже была почти готова.

Цзян Жань слила воду и нарезала мясо квадратными ломтиками толщиной в палец.

Нарезанное мясо аккуратно скидывают в миску, а после этого перемешивают и поливают специально приготовленным соусом, и, наконец, отправляют в кастрюлю тушиться.

К счастью, миски дома были относительно большими, и Цзян Жань не положила в них никаких других гарниров. Миска была заполнена до краев, в одну миску помещалось десять ломтиков.

Куски мяса были настолько большие, что каждый фунт мяса можно нарезать на двенадцать ломтиков.

В общей сложности было порезано более четырех кэйти мяса, то есть пятьдесят ломтиков или пять мисок.

Пароварка была большой, за один раз можно засунуть три миски.

Мясо нужно было поставить в пароварку и готовить на сильном огне не менее двух часов.

Если огонь недостаточный, мясо не будет мягким и не будет вкусным.

После напряженной работы Цзян Жань на самом деле немного устала.

Пэй Шаньшань села перед печью, чтобы разжечь огонь, Цзян Жань просто подвинула скамью и села рядом с Пэй Цзин.

Пэй Цзин сидел там один и, увидев, что Цзян Жань села рядом, посмотрел на Цзян Жань.

Встретившись взглядом с темными глазами Пэй Цзина, Цзян Жань поняла, что учитывая возраст Пэй Цзина, он должен был ходить в детский сад.

Если хорошенько подумать, ему было уже больше трех лет, ему пора начать ходить в детский сад.

Но в их деревне нет детского сада. Есть только один в округе.

Для жителей деревни посещение детского сада - пустая трата денег.

Дети в каждой семье целыми днями ничего не делают, играя до тех пор, пока им не исполнится шесть или семь лет, прежде чем пойти в начальную школу.

Шесть или семь лет - это рановато, и обычно люди идут в начальную школу в семь-восемь лет.