

На следующий день Су Е Му и Су Сяонань встали пораньше, чтобы прибраться в кухне. В 7:10 прибыл курьер с продуктами.

У робота, находившегося в углу, несколько раз вспыхнули глаза, а на груди включился экран. Через некоторое время он отправился открывать дверь.

Курьер тоже оказался роботом. Он вручил посылку, поклонился и ушел только тогда, когда дверь закрылась.

- Ах, брат, посмотри... 033 двигается! - Су Сяонань побежала в коридор и дважды обошла робота. На ее лице читалось волнение.

Су Е Му услышал крик Су Сяонань и выглянул из кухни. Он увидел робота, держащего коробку в одной руке и хромающего к нему. Это выглядело странно и необычно, так как спина его была прямой как у солдата на параде.

- Мастер, экспресс-доставка.

- Брат, почему он называет тебя мастером?

Су Е Му недоуменно покачал головой. Согласно информации, которая ему известна, владеть роботом можно, только закачав личные данные ему в ядро. Но эту жестянку Су Сяонань притащила только вчера, поэтому он действительно не понимал, что происходит.

- Братик, мы будем называть его 033, хорошо? - Су Сяонань обожала различные механизмы. Если бы она не смогла улучшить этого робота, то разобрала бы его на части для изучения.

- Если тебе нравится, - пожал плечами парень. - Время почти пришло, давай начнем!

Забрав посылку у странного робота, Су Е Му достал ингредиенты, чтобы рассортировать и подготовить их. Терминал, который ему дала Су Сяонань, был превращен в небольшой летающий аппарат, чтобы делать панорамные снимки и видео кухни.

Итак, все готово. Су Е Му запустил прямую трансляцию с помощью голосового управления на терминале.

- Привет всем, я Су Е Му - стример-гурман. Сегодня на завтрак у нас Сяньхуанская каша и яичные блины.

Когда Су Е Му увидел количество просмотров, с удивлением обнаружил, что его смотрят уже 600 человек. Это был отличный старт для начинающего неизвестного стримера.

«((тпт)) Ах, ведущий такой красивый!»

«Ох, это мой любимый типаж. Он такой темпераментный! (т\*0\*)»

«Можете помолчать? Это эфир для гурманов.»

«Я хотел бы узнать возраст ведущего. Такой молодой. Он уже совершеннолетний?»

Су Е Му был беспомощен, когда его спрашивали о возрасте. Сейчас, когда наука и технологии ушли далеко вперед от его времени, средняя продолжительность жизни достигала двухсот пятидесяти лет. Человек мог дожить и до трехсот. Однако и возраст совершеннолетия теперь составлял двадцать пять лет, а Су Е Му было всего двадцать три.

Он старался не обращать внимания на комментарии. Сноровисто высыпал рис в кастрюлю и налил туда необходимое количество воды.

- Давайте приступим. Поскольку каша готовится долго, мы начнем с нее. А пока она будет вариться, мы займемся обработкой ингредиентов. Это поможет сэкономить время.

«Подожди. Скажи же, сколько тебе лет?»

«Да-да! Ты совершеннолетний?»

«У тебя восточная внешность. Ты чистокровный? Это так?»

«Эй, наверху, не говори такую глупость. Такой типаж очень редок. Он встречается реже, чем национальные сокровища.»

Как только появилось это замечание, другие тоже стали насмеяться над комментарием. К счастью, Су Сяонань включила функцию выборочного чтения, и чат обновлялся только каждые пять секунд. В ином случае у Су Е Му заболела бы голова от комментариев, заполняющих весь экран.

Впрочем, нет ничего удивительного, что зрителям любопытно. После вступления в межзвездную эпоху внешний вид людей претерпел изменения. Мужчины стали выше и крепче, а лица - более рельефными и грубыми. И в это время в эфир выходит человек типично восточной наружности, с мягкими изысканными чертами лица, на котором сложно прочесть эмоции. Конечно, большинство зрителей будет в шоке.

Теперь, когда рис начал готовиться, но другие ингредиенты еще не были обработаны, Су Е Му помыл мясо и порезал его на куски. Затем, прежде чем кто-то успел среагировать, он взял свиную печень и потроха.

«Виртуозно владеешь ножом!»

«Кусочки настолько тонкие, что просвечиваются! (□□)»

«Что это? Потроха? Печень? Мне плохо... □(° □ ° l|l)/»

«Это вообще можно есть? Мне кажется, это подозрительная еда!»

«Автор, ты так беден, что приходится есть ливер?»

Люди этой эпохи не привыкли к своеобразным запахам. Так же было с реакцией иностранцев из мира Су Е Му, особенно на необработанные субпродукты. Запах, конечно, тяжелый, да и вид неаппетитный.

- Хотя свиные потроха и печень имеют специфический запах, но его легко удалить при правильной обработке. Например, печень нужно промыть и нарезать на кусочки, потом замочить в чистой воде на пять-десять минут и снова промыть. И никаких проблем. Желудок тоже нужно обработать. Используйте палочки для еды, чтобы промыть его, и натрите солью до тех пор, пока не перестанут появляться пузыри, а потом еще раз промойте.

Печень благоприятно влияет на зрение, поэтому, употребляя ее в пищу, можно предотвратить появление близорукости и снизить утомляемость глаз.

Су Е Му объяснял все это во время обработки субпродуктов. Он замариновал их в смеси имбирной соли с соевым соусом и отложил в сторону. Жаль, что нет подходящего для маринада вина...

«У продуктов есть лечебные функции?»

«Ведущий, откуда ты столько знаешь? Ты изучал медицину?»

Су Е Му рассеянно пробормотал:

— Разве это не общеизвестные факты?

Все в чате изумились:

« ...!!!» - Почему-то зрителям показалось, что автор их презирает...

- Теперь приготовим яичные блинчики. Хорошо взбейте яйца, посолите и добавьте мелко нарезанный зеленый лук. Перемешайте, всыпьте соответствующее количество муки и снова

перемешайте – так, чтобы не осталось комочков. Тесто для яичных блинов не должно быть слишком густым. Нагрейте сковороду с небольшим количеством масла и вылейте на нее яичное тесто. Слой должен быть очень тонким.

«Как на вкус? Пахнет изумительно!!!»

«Когда я смогу это попробовать?»

И все зрители, как по команде, попытались попробовать. Но Су Е Му внезапно поднял и слегка наклонил сковороду. Блинчик взлетел, перевернулся и упал обратно уже другой стороной. Коснувшись дна сковороды, она слегка зашипела. Воздух наполнился аппетитным ароматом яиц и зеленого лука.

Через несколько секунд Су Е Му снял готовый блин и налил новую порцию теста. Золотистый блинчик сиял маслом, будоража аппетит зрителей.

«У него такие красивые руки...»

«Это превосходно! Я видел выступления первоклассных кулинаров, когда смотрел конкурс «Король шеф-поваров». Это сложный прием и немногие могут исполнять его так же красиво.»

Пока они разговаривали, Су Е Му продолжал жарить блинчики. Обернувшись, он увидел, что все держали палочки для еды. Те, кто не умел ими пользоваться, возбужденно схватили ножи и вилки.

<http://bllate.org/book/13050/1152267>