

Цзи Сюнь не ожидал, что его новый сосед окажется таким приветливым. Когда тот потянулся его погладить, он ловко увернулся.

Через окно он без труда определил, откуда именно исходил манящий аромат. Ему было ужасно любопытно — что же это за еда, раз она настолько аппетитно пахнет? Именно поэтому он всё это время сидел здесь, не двигаясь.

Вскоре новый сосед снова подошёл — теперь с маленьким блюдцем в руках. На нем лежало несколько нежных кусочков рыбы. Они были очищены от костей и кожи, а из тарелки всё ещё шёл тонкий соблазнительный аромат.

Цзи Сюнь с недоумением мяукнул. Неужели этот человек принял его за обычного кота и решил покормить, как питомца?! Как маршал Империи, он являлся воплощением военной дисциплины и несгибаемой воли. Его достоинство было неприкосновенно!

С величайшей сдержанностью он бесстрастно уставился на блюдце перед собой, не делая ни единого движения.

Рыба — один из самых нелюбимых для него продуктов.

Его обострённые чувства делали даже слабый запах рыбы невыносимо резким. Если обычный человек мог чують рыбный дух, то в его восприятии он усиливался в десятки раз. Именно поэтому он всегда отказывался от любого блюда, связанного с рыбой.

Но...

От этого кусочка ни капли не пахло рыбным духом. Наоборот. Этот запах был изысканным и невероятно притягательным.

Как такое возможно?

Тем временем новый сосед с воодушевлением пододвинул тарелочку ещё ближе и сказал радостным голосом:

— Наверное, ты почувствовал запах рыбы и потому сюда прибежал, да? У меня осталось немного, так что угощайся!

Цзи Сюнь поднял голову и посмотрел на него.

Он был красив.

Даже слишком.

Гораздо красивее, чем все, кого он когда-либо видел.

Молодой человек подпёр щеку рукой, а его глаза — чистые, ясные, сверкающие, как звёзды, — с нетерпением и мягкой улыбкой ждали его реакции.

Он очень хотел, чтобы Цзи Сюнь попробовал.

Цзи Сюнь почувствовал лёгкое головокружение. Он знал, что не должен есть еду, происхождение которой неизвестно. Но нервная система, будто загипнотизированная, не слушалась разума.

Сначала он просто понюхал. А затем, поддавшись необъяснимому порыву, вытянул язык и осторожно лизнул кусочек рыбы.

И в этот момент его вкусовые рецепторы взорвались ощущениями. Десятилетия пустоты во вкусе в одно мгновение наполнились красками.

Цзи Сюнь замер на секунду. А потом, словно испуганный зверёк, стремглав бросился прочь. Он прыгнул в траву, исчезая в зарослях, и через несколько мгновений полностью скрылся из виду.

Чу Нань не ожидал, что кот вдруг убежит. Он только вздохнул, покачал головой и отправился убирать со стола.

На следующее утро Чу Нань проснулся в десять. Вчера он пообещал зрителям, что запустит эфир в полдень, поэтому после умывания сразу зашёл в онлайн-магазин свежих продуктов. Он уже решил, что приготовит два блюда: томатный суп с мраморной говядиной — наваристый, согревающий, и Молоко с двойной пенкой с манго — нежный, сладкий, лёгкий десерт.

Все необходимые ингредиенты продавались в супермаркете, и что ещё важнее — приправ требовалось совсем немного, что было идеально для Чу Наня, ограниченного в финансах.

Он заказал:

2 томата

500 г говядины

горсть чеснока

250 г грибов эноки

250 г яиц

250 г манго

1 пакет молока

100 г сахарной пудры

1 бутылку соевого соуса (немного побаловать себя)

Общий чек составил 250 звёздных кредитов.

Это чуть превысило запланированный бюджет, но вчера он заработал 100 кредитов, так что в пересчёте на два дня сумма всё ещё оставалась приемлемой.

Продукты быстро доставили.

Чу Нань сразу убрал говядину в морозильник, а остальные ингредиенты разложил на кухонном столе.

Ровно в 12:00 Чу Нань вошёл в эфир. Так как вчера он предупредил зрителей о следующем стриме, на этот раз его уже ждали несколько человек.

[СуйСуй хочет спать: Что будем готовить сегодня? Вчерашнее видео пересматривала весь вечер, уже слюной изошла!]

[Не сдал экзамен — не сменю ник: +1!]

[Проходящий мимо: +10086!]

Чу Нань не смог сдержать улыбку.

— Спасибо, рад, что вам понравилось! — тепло сказал он. — Сегодня мы приготовим томатный суп с мраморной говядиной и Молоко с двойной пенкой с манго. Одно блюдо основное, другое — сладкое. Оба очень простые, но невероятно вкусные! Вы сможете легко повторить их у себя дома.

Томаты и говядина были знакомы каждому, но после вчерашнего стрима зрители уже знали, что Чу Нань умеет удивлять.

Поэтому теперь они ждали, какой новый кулинарный сюрприз он для них приготовил.

— Ладно, не будем тянуть, сразу перейдём к делу. На столе передо мной все ингредиенты, которые понадобятся для сегодняшнего рецепта. Сначала приготовим рис. Подробный процесс я уже показывал в прошлом эфире, так что сегодня не буду на этом останавливаться.

Поскольку вчера Чу Нань уже объяснял зрителям, как правильно готовить рис, сегодня никто не стал задавать вопросов. Поставив пароварку на плиту, он достал из холодильника говядину.

— Сегодня мы готовим томатный суп с мраморной говядиной. Для этого блюда лучше всего подходит внешняя часть вырезки. Если будете повторять у себя дома, старайтесь выбирать именно такой отруб — в нём идеальный баланс жира и мякоти, благодаря чему мясо получается нежным, сочным, но не жирным.

— Теперь нарежем говядину тонкими ломтиками.

В звёздную эпоху не только не существовало рисоварок, но и не было готовых нарезанных мясных рулетов. Если Чу Нань хотел приготовить томатный суп с мраморной говядиной, ему приходилось самостоятельно нарезать мясо.

Зрители неотрывно следили, как он уложил говядину на разделочную доску:

одной рукой аккуратно прижал мясо, а другой — взял нож. Лезвие скользнуло по поверхности, и от куска тут же отделилась идеальная тонкая пластина.

Без единой заминки.

Чу Нань работал чётко и быстро — буквально за пару минут он превратил полкило мяса в ровные, аккуратные ломтики, которые сложил в аккуратную стопку.

[Не сдал экзамен — не сменю ник: Я могу купить такое же мясо, но где мне взять такие руки?! Это же идеально! Как будто резал не человек, а робот!]

Тем временем двое зрителей отправили Чу Наню донаты в виде жемчужин. Он поблагодарил их, затем улыбнулся и продолжил объяснение:

— Чтобы тонко нарезать говядину, её сначала нужно заморозить, чтобы она стала твёрже. Так будет легче срезать тонкие ломтики. А ещё важно держать высокую скорость нарезки, иначе мясо начнёт крошиться. Но главное — не торопитесь и следите за безопасностью.

Когда всё было готово, Чу Нань приступил к очистке помидоров. Он достал помидоры, сделал на верхушках неглубокие крестообразные надрезы, а затем поместил их в глубокую миску.

Затем он взял кастрюлю с кипятком и тонкой струёй начал поливать томаты сверху.

Как только горячая вода коснулась томатов, их кожура начала сморщиваться. Чу Нань аккуратно поддел её в местах надрезов и без труда очистил каждый помидор.

[СуйСуй хочет спать: Ого, так тоже можно снимать кожуру? Никогда бы не догадалась!]

Чу Нань разрезал очищенные томаты на дольки и отложил их на разделочной доске.

— Подготовка окончена, теперь приступим к приготовлению томатного супа с мраморной говядиной.

Он поставил глубокую сковороду на сильный огонь, разогрел её и высыпал нарезанные помидоры. Быстро помешивая, он довёл их до состояния, когда они начали выделять сок, стали мягкими и начали развариваться, образуя густую томатную массу. Вскоре на дне сковороды появился слой красноватого масла, а по поверхности побежали пузырьки кипящего томатного пюре.

Чу Нань переложил заготовку в миску и занялся подготовкой основного бульона. В новой кастрюле он разогрел немного масла, добавил измельчённый зелёный лук, имбирь и чеснок, слегка обжарил до появления аромата, а затем вылил туда томатное пюре.

Влажный пар с ароматом свежих томатов поднялся вверх, а в чате поползли восхищённые комментарии.

Чу Нань несколько раз перемешал содержимое кастрюли, затем добавил кипяток и оставил томиться. Через несколько минут воздух наполнился кисло-сладким, аппетитным ароматом. Он взял тонкие ломтики говядины и аккуратно опустил их в кипящий бульон. Ярко-красное мясо начало постепенно менять цвет, сворачиваться в мягкие завитки, а затем полностью приготовилось.

Следом Чу Нань добавил в кастрюлю грибы эноки, разделённые на небольшие пучки, немного соли и соевого соуса. Томатный суп с мраморной говядиной был готов.

В кастрюле продолжали подниматься пузырьки кипящего бульона. На поверхности мерцал слой золотисто-оранжевого масла, а ломтики говядины мягко колыхались в горячем бульоне. Их тонкий слой жира сиял влажным блеском, а между ними выглядывали нежно-белые нити грибов, создавая идеальное кулинарное сочетание.

В чате стояла полная тишина — зрители не могли оторваться от экрана. Никто не ожидал, что

обжаренные помидоры могут дать такой насыщенный цвет и аромат. В сочетании с мясом это выглядело совершенно неотразимо! Словно под гипнозом, зрители поспешно схватили палочками кусочки мяса и грибов, дую на них, чтобы не обжечься.

Говядина оказалась невероятно нежной. Тонкие ломтики полностью впитали в себя кисло-сладкий вкус томатов, и при первом же укусе по всему рту разливалась шелковистая мягкость с едва уловимой кислинкой.

Грибы эноки, напротив, были чистыми, чуть хрустящими, с лёгкой природной сладостью. Их текстура полностью отличалась от мяса, но именно поэтому оба ингредиента так удачно дополняли друг друга.

Но самым волшебным во всём этом был томатный бульон. Стоило сделать всего один глоток, и кисло-сладкий вкус, пропитанный соком мяса, окутывал язык шелковистой волной. Казалось, что эта свежесть способна заставить человека забыть обо всём на свете.

— Томатный суп с мраморной говядиной готов! Теперь давайте приготовим десерт — Молоко с двойной пенкой с манго, — Чу Нань подождал, пока зрители наслаждаются основным блюдом, и только затем перешёл к следующему рецепту.

Он налил молоко в кастрюлю и довёл его до кипения, после чего оставил остывать.

Чтобы молоко загустело, нужно было использовать белок яиц. Чу Нань разбил яйцо о край миски, затем ловким движением отделил желток от белка, используя половинки скорлупы, и вылил чистый белок в отдельную чашку. После этого быстро взбил его палочками, чтобы разбить структуру.

— Когда молоко закипает, а затем остывает, на поверхности образуется тонкая плёнка. Это и есть основа двойной пенки, который делает текстуру десерта такой нежной, — объяснил он, осторожно показывая зрителям, как тонкая молочная пенка собирается на поверхности.

Аккуратно проведя ножом по краю плёнки, он перелил молоко в другую миску, стараясь не повредить верхний слой.

После этого Чу Нань добавил взбитый белок и сахар, тщательно перемешал, а затем процедил смесь через сито.

— Фильтрация через сито делает текстуру более гладкой, а готовый десерт — лёгким и воздушным.

[СуйСуй хочет спать: А-а-а! Теперь понятно, почему это называется молоко с двойной пенкой! Оно действительно образует два слоя!]

Двигаясь уверенно и быстро, Чу Нань накрыл чашку с молочной смесью пищевой плёнкой и поставил в пароварку.

— Теперь десерт нужно готовить на пару 15 минут. Пока он готовится, мы займёмся нарезкой манго.

Он взял спелый, ароматный манго, разрезал его на две половинки и удалил косточку. Затем на каждой половине сделал несколько продольных и поперечных надрезов, так, чтобы образовались маленькие кубики.

После этого он поддел кожуру с двух сторон, и манго мгновенно раскрылось, словно цветок, превратившись в аккуратную сетку из сочных золотых кубиков.

[Проходящий мимо: Всё, я встаю на колени перед ведущим... Как он это сделал?! Это магия?!]

[Сяо Бай-Бай: Ого, обязательно попробую приготовить это дома!]

— Очень просто, — улыбнулся Чу Нань. — Можно легко сделать самим, красиво подаётся и отлично подходит для угощения гостей.

Пока он заканчивал нарезку манго, Молоко с двойной пенкой уже приготовилось на пару.

Чу Нань выключил огонь, но не открывал крышку сразу — оставил настояться ещё две минуты.

Когда он наконец снял крышку, из пароварки вырвалось облако горячего пара. Внутри стоял идеально застывший молочный десерт, его поверхность покрывала нежная, тонкая складчатая плёнка из молока, источающая глубокий, сладкий аромат.

Чу Нань взял ложку и осторожно выложил кусочки манго прямо в центр чашки. На молочно-белом фоне яркие золотистые кубики выглядели, словно драгоценные камни на белом атласе.

Он зачерпнул ложкой кусочек, и нежная структура суфле слегка задрожала. Зрители больше не могли сдерживаться — тут же бросились пробовать.

Во рту десерт таял мгновенно, оставляя лёгкое молочное послевкусие. А сочные кусочки манго, добавляя естественную сладость и свежесть, сделали сочетание ещё более совершенным.

Это был самый мягкий, самый утончённый вкус, который они когда-либо пробовали!

Тем временем рис тоже приготовился. Чу Нань наполнил чашку, затем взял половник и полил

сверху ложку томатного бульона. Горячий суп мгновенно впитался в рис, и каждая снежно-белая крупинка стала прозрачной и блестящей, пробуждая невероятный аппетит.

[Сяо Бай-Бай: Кто-нибудь ещё сейчас ест второй раз, или я один такой?..]

[Проходящий мимо: Ты не один...]

[СуйСуй хочет спать: Всё, я больше не выдержу! Надо срочно похитить стримера и заставить готовить для меня каждый день!]

Когда зрители насытились, чат заполнился сигналами донатов. Многие отправили жемчужины, а некоторые даже звёздные бриллианты. В комментариях Чу Наня снова осыпала похвалами, называя «божественным стримером».

Похоже, сегодняшний эфир прошёл на ура.

Видя, что обед уже почти остыл, Чу Нань улыбнулся и завершил трансляцию:

— Спасибо, что были со мной! Встретимся завтра в полдень — не пропустите!

* Томатный суп с мраморной говядиной ☐☐ ☐☐ ☐

Молоко с двойной пенкой ☐☐ ☐☐☐

<http://bllate.org/book/13605/1206469>