

Чу Нань вспомнил, какие негативные отзывы ходили о прежнем владельце этого тела на звёздной сети, и почувствовал беспокойство. Если его узнают, сможет ли он продолжать спокойно вести кулинарные стримы?

Он уже расторг помолвку с маршалом, желая разорвать все связи с ошибками прошлого, но имя «Чу Нань» теперь стало для него словно бомба замедленного действия, которая может взорваться в любой момент.

Подумав немного, он решил связаться с технической поддержкой платформы и спросить, можно ли изменить никнейм. Чу Нань не боялся критики, но и нарочно привлекать к себе ненужное внимание не хотел. К счастью, администрация быстро одобрила запрос. После подписания нового соглашения его ник сменился с «Чу Нань» на «CN». Этот вариант сохранил его инициалы, но при этом никак не выдавал связи с прежним Чу Нанем.

Решив проблему с именем, Чу Нань с облегчением выдохнул и радостно отправился снимать заработанные деньги.

Благодаря новичковому рейтингу количество донатов продолжало стабильно расти, и теперь баланс уже перевалил за тысячу кредитов. Для сравнения, его официальная зарплата за месяц составляла шесть тысяч кредитов. Если стримы будут приносить такие же суммы ежедневно, то его месячный доход превысит тридцать тысяч!

Окрылённый успехом, он решил устроить кулинарный стрим с традиционным блюдом, чтобы порадовать зрителей. После недолгих раздумий он выбрал тему завтрашнего эфира — приготовление домашних пельменей!

Он давно не ел пельмени, так что это будет приятный бонус и для него самого.

Чу Нань решил проверить, готовил ли кто-то пельмени до него. Он вбил в поиске "[]" (пельмени) — и получил нулевой результат. Похоже, в звёздную эпоху никто ещё не делал этого блюда публично. Отлично! Значит, у него появилась возможность познакомить зрителей с традиционной китайской кухней.

На следующий день Чу Нань проснулся очень рано. Всю ночь ему снился рейтинг, а утром он сразу же проверил свою позицию. Новичковый список включал 20 стримеров, и всего за одну ночь он поднялся сразу на восемь позиций, заняв 11-е место.

Чу Нань был в восторге!

Воодушевлённый, он немедленно отправился в онлайн-магазин за ингредиентами.

На этот раз он собирался приготовить жареные пельмени с креветками и яйцом — блюдо, которое не только вкусное, но и выглядит аппетитно.

В магазине свежие креветки стоили дороже мяса, но Чу Нань больше не был бедняком. Теперь на его счету была четырёхзначная сумма, и он наконец-то мог позволить себе жить в своё удовольствие.

С чувством собственной значимости он без раздумий заказал:

2 кг муки

250 г свежих креветок

250 г свинины

250 г молодого бамбука

200 г острого перца

1 бутылку дорогого выдержанного соевого соуса

Сегодня он действительно тратился, как богач.

Так как в звёздную эпоху не существовало скалок, Чу Нань решил обратиться к продавцу деревянных изделий, у которого заказывал материалы для игрушки. Он спросил, можно ли изготовить скалку на заказ.

Процесс был простым — Чу Нань описал форму, и продавец быстро обработал заготовку с помощью станка, а затем даже отправил фото готового изделия. Скалка выглядела идеально. Все шероховатости были тщательно отшлифованы, и Чу Нань довольно кивнул, собираясь оформить заказ.

Но тут продавец неожиданно написал ему сообщение:

[Простите, можно узнать, для чего вам нужна эта деревянная палка?]

Чу Нань уже два дня подряд заказывал у него разные странные изделия, поэтому продавец запомнил такого необычного клиента. Обычно деревянные материалы у него покупали крупными партиями для реставрации старых зданий, а вот единичные заказы на какие-то нестандартные предметы были редкостью.

Чу Нань был в хорошем настроении и без скрытности объяснил, что это скалка для приготовления теста.

В звёздную эпоху некоторые семьи, вдохновлённые древней земной культурой, пытались готовить блюда вручную, изучая старинные рецепты. Однако большинство людей не имело ни времени, ни средств для подобного увлечения. В последние годы началась волна возрождения культуры древней Земли, и кулинария стала одним из самых уважаемых навыков. Продавец сразу же начал его хвалить, восхищаясь его глубоким знанием древней культуры.

Чу Нань лишь улыбнулся:

— Я всего лишь стример.

Продавец не поверил. Он решил, что это скромность. Чу Нань не стал спорить. В конце концов, он начал готовить не ради культуры, а просто чтобы выжить.

Через полчаса заказанные продукты и скалка были доставлены одновременно.

До начала трансляции оставалось время, поэтому Чу Нань занялся подготовкой ингредиентов — почистил креветки и нарезал бамбук.

Ровно в 12:00 он вошёл в эфир, и его тут же встретил поток сообщений.

[Как же долго ждать, но наконец-то! Стример в эфире!]

[Я уже приготовился! Что будем готовить сегодня?]

[Поздравляем с попаданием в топ новичков!]

Большинство зрителей либо интересовались новым блюдом, либо поздравляли с попаданием в рейтинг, но некоторые постоянные зрители сразу заметили изменения.

[СуйСуй хочет спать: Стример сменил ник! Теперь выглядит лаконично! Сегодня тоже будет что-то вкусное, правда?]

Чу Нань улыбнулся и поприветствовал всех:

— Всем привет! Я увидел, что наше видео попало в топ новичков. Спасибо за поддержку! Я очень рад и постараюсь продолжать радовать вас вкусными рецептами! Сегодня мы приготовим жареные пельмени с креветками и яйцом.

Он выждал паузу, а затем добавил:

— Пельмени — одно из традиционных блюд китайской кухни. В канун Нового года каждая

семья готовит их, потому что они символизируют единство и благополучие. У этого блюда есть множество вариаций, но сегодня я покажу вам, как делать именно жареные пельмени.

Как только он назвал название блюда, в чате сразу же вспыхнул интерес.

[Подсолнух: Ого! Стример, да кто ты такой?! Я работаю в Имперском университете, занимаюсь исследованием древней Земли. Только вчера на собрании мы обсуждали пельмени!]

[Это правда?!]

[Потрясён, потрясён! Великий мастер, осыпаю цветами!]

...

Чу Нань не успевал отвечать на все сообщения — поток комментариев был слишком быстрым. Поэтому он просто приступил к делу.

Он насыпал 500 г муки в глубокую миску из нержавеющей стали и начал объяснять:

— Сначала замешиваем тесто. Сегодня мы готовим пельмени на двоих, так что количество муки можно регулировать в зависимости от числа порций.

Он аккуратно влил 220 г воды.

— Оптимальное соотношение муки и воды — 5:2. Такое тесто получается мягким, но не слишком жидким. Конечно, можно немного скорректировать пропорции по желанию.

Разбив яйцо, он отделил белок и добавил его в муку, затем всыпал немного соли.

— Белок и соль делают тесто более упругим. Теперь приступаем к замесу.

Чу Нань одной рукой придерживал миску, а другой начал замешивать тесто. Движения были настолько уверенными и ловкими, что казалось, будто тесто само подстраивается под его руки. Буквально через пару минут оно стало гладким, мягким и податливым, без единого бугорка или трещины.

— Чтобы тесто было ровным и эластичным, важно правильно распределять усилие: основной нажим должен идти от центра ладони, а не всей рукой, иначе на поверхности останутся следы пальцев.

По краям миски всё ещё оставалась мука, но Чу Нань не добавлял воды. Вместо этого он

прошёлся по стенкам миски комком теста, собрав оставшуюся муку. В итоге миска осталась практически чистой.

Зрители снова ахнули от восхищения. В чате посыпались донаты. Одного взгляда на работу стримера было достаточно, чтобы понять — он невероятно опытен.

— Тесто готово, теперь накрываем его плёнкой и оставляем на 20 минут. Пока оно отдыхает, займёмся начинкой.

Для демонстрации Чу Нань оставил одну неочищенную креветку, чтобы показать процесс зрителям.

Он аккуратно отделил голову и панцирь, оставив хвостик, затем надрезал спинку и удалил кишечную вену, а после разрезал мясо вдоль и разложил на разделочной доске.

— Вот так креветка полностью очищена. Не забывайте удалять кишечную жилку — иначе вкус испортится. Чтобы сэкономить время, остальные креветки я подготовил заранее. Теперь займёмся мясной начинкой.

Чу Нань достал кусок свежей свинины и нарезал его тонкими ломтиками.

А затем...

Он потянулся к ножевой стойке и взял сразу два ножа. И под изумлённые крики зрителей начал рубить фарш обеими руками одновременно. Зрители снова пришли в восторг от мастерства Чу Наня.

[Впервые вижу кулинарного блогера, который так эффектно показывает свои навыки! Работает сразу двумя руками!]

[Тот самый неловкий момент: Глаза: я понял, Руки: нет, ты не понял].

[Чем больше смотрю, тем сильнее подозреваю, что стример — это какой-то топовый мастер под прикрытием! Как такой профи может быть новичком?! Это против логики!]

Руки Чу Наня двигались чётко и ритмично, а весь эфир заполнился гулким ритмом ножей, ударяющихся о доску. Спустя пару минут мясо уже превратилось в идеально однородный фарш. Он провёл лезвием по другой стороне ножа, счищая оставшиеся кусочки мяса, а затем выложил фарш в глубокую миску.

К этому моменту прошло чуть больше 20 минут с начала эфира, а количество зрителей в онлайн достигло 30 000 — это новый рекорд! Похоже, эффект новичкового рейтинга

действительно работал.

Чу Нань нарезал мелкими кубиками промытые побеги бамбука, добавил их к мясу, а затем добавил по одной ложке светлого и тёмного соевого соуса, немного соли и сахара.

[Проходящий мимо: Погодите... Стример делает пельмени со сладко-солёной начинкой?! Это что-то странное...]

Чу Нань заметил этот комментарий и улыбнулся.

— На самом деле сахар здесь не для сладости. Его добавляют, чтобы усилить вкус мяса. Попробуйте сами, когда пельмени будут готовы.

Когда все ингредиенты были тщательно перемешаны, он начал постепенно добавлять холодную воду, непрерывно размешивая.

— Вода помогает фаршу стать более сочным и упругим. Если всё сделать правильно, мясо получится эластичным и будет слегка тянуться.

Он зачерпнул немного начинки палочками и показал зрителям.

— Вот так выглядит фарш, когда он хорошо вымешан. Видите, он немного липкий и тянется? Это значит, что всё сделано правильно. Теперь оставим его мариноваться на 20 минут, а пока займёмся тестом.

Он достал отдохнувший кусок теста и снял с него плёнку. Теперь оно выглядело абсолютно гладким, с лёгким влажным блеском, словно фарфоровая поверхность.

Чу Нань прижал тесто ладонью, затем несколько раз хорошенько вымесил, пока оно не достигло оптимальной плотности. После этого он скатал его в длинный жгут диаметром около трёх сантиметров и разрезал ножом на небольшие кусочки.

— Теперь будем раскатывать тесто для пельменей.

Он щедро присыпал рабочую поверхность мукой, затем скруглил один кусочек теста, приплюснул ладонью и достал чистую, заранее подготовленную скалку.

Сначала он осторожно прижал скалкой тесто, формируя основу. А потом, ловко вращая тесто одной рукой, другой он начал быстро прокатывать скалку вперёд-назад.

Всего пару секунд, и под его руками появилось идеально ровное, тонкое и аккуратное тесто.

[Как это вообще возможно?! У меня глаза разбежались!]

[Почему у него тесто получается таким круглым? Я всегда думал, что это чистая случайность!]

[Этот стрим точно войдёт в лучшие моменты года на «Двойных Звездах»!]

[Стример, прошу, покажите ещё раз! Я не успел рассмотреть!]

В чате активно сыпались донаты, а уведомления о наградах непрерывно вспыхивали на экране. Увидев, что многие зрители не успели разобраться в технике, Чу Нань, как и просили, показал процесс снова, раскатав ещё несколько кусочков теста.

— Главное — практика. Если у вас не получается сразу, просто попробуйте несколько раз. После стрима вы всегда можете пересмотреть запись, чтобы разобрать движения.

После этого он перешёл к продвинутой технике. Взяв чашку с растительным маслом, он капнул по несколько капель на поверхность каждого кусочка теста, затем уложил их друг на друга стопкой и аккуратно приплюснул сверху.

Медленно раскатывая их вместе, он спустя пару мгновений получил толстый пласт теста.

А затем, словно фокусник, потянул за край — и тот разделился на пять идеально ровных тестовых кружков.

— Пять за раз — удобнее, правда? — с улыбкой спросил он.

Через несколько минут все тесто было готово, а мясной фарш как раз успел как следует промариноваться. Чу Нань взял одну заготовку, положил в центр немного фарша, затем сверху уложил креветку, оставив хвостик снаружи.

После этого он аккуратно защипнул края, придав им красивую складчатую форму. Так у него в руках оказался изящный, аппетитный пельмень с креветкой.

[Это слишком красиво! Как произведение искусства!]

[Я больше не могу сдерживаться, ловите жемчужины! Этот стример просто бог! Жить стоит хотя бы ради таких блюд!]

[QwQ Такие милые пельмени... Я теперь не смогу их съесть, мне жалко!]

Чу Нань уверенно работал руками, и пока зрители бурно обсуждали его мастерство в чате, на

разделочной доске уже выстроилась ровная армия пельменей.

— Пельмени готовы, теперь займёмся обжаркой.

Он достал сковороду, поставил её на средний огонь, налил немного масла и аккуратно разложил пельмени рядами, после чего накрыл крышкой.

— Главное в жареных пельменях — хрустящая, румяная корочка. Сначала обжариваем их в масле около двух минут, пока низ не станет золотистым, а затем добавляем воду.

Пока пельмени подрумянивались, Чу Нань разбил яйцо в миску и тщательно его взбил, добавив немного воды и соли. Через пару минут края пельменей приобрели румяный оттенок. Тогда он влил в сковороду немного воды и оставил их тушиться.

Спустя пять минут, сквозь стеклянную крышку стало видно, что тесто изменило цвет — это означало, что пельмени почти готовы. Чу Нань процедил яичную смесь и равномерно вылил её поверх пельменей.

Через мгновение яйцо начало схватываться, формируя золотистую корочку. В финале Чу Нань украсил пельмени свежей зеленью.

— Пельмени с креветками и яичной корочкой готовы!

Он накрыл сковороду большой тарелкой, а затем быстро перевернул её, выкладывая пельмени на блюдо. В тот же миг по всей кухне разнесся насыщенный аромат свежих креветок. Зрители затаили дыхание, разглядывая блюдо.

Низ пельменей покрылся золотистой, блестящей хрустящей корочкой, сами они плотно прижимались друг к другу, а их кончики украшали слои красивых складочек. Тонкие хвостики креветок выглядывали из-под теста, окрашенные в яркий оранжево-красный цвет, придавая блюду изысканный вид. А благодаря яичной подложке, запечённой внизу, всё выглядело ещё аппетитнее — солнечно-золотая основа, яркие зелёные акценты лука, нежный контраст хрустящего теста и сочной начинки.

Как только зрители увидели финальный результат, в чате воцарилась тишина — все молча тянулись за пельменями. Забыв о том, что им было жалко их есть, зрители жадно вонзили в них палочки.

Горячий пельмень, источающий дымящийся пар, поддавался с лёгким хрустом, а при первом же укусе изнутри вытек сочный, наваристый бульон.

Секунду спустя последовал ещё один хрустящий укус. Золотистая корочка ломалась с приятным звуком, открывая мягкую, но упругую начинку. Мясо было сочным и эластичным,

весенние побеги бамбука добавляли нежную свежесть, а креветки, приготовленные до идеального состояния, таяли во рту, оставляя чистую, сладковатую морскую ноту.

Это было невероятно!

Сочетание настолько сложных текстур могло бы показаться хаотичным, но вместо этого оно идеально уравнивало само себя.

Зрители снова разразились шквалом восторженных комментариев.

[Плачууу! Это слишком вкусно! Моя питательная смесь вдруг перестала казаться мне такой аппетитной...]

[Этот вкус... Я не могу остановиться!]

[Почему я дурак и включил этот стрим на голодный желудок?! Теперь я могу только представлять этот вкус! Как жестоко!]

Чу Нань, заметив, что все довольны, тоже был рад.

— Есть ещё один способ подачи — с соусом. Так как эфир уже идёт довольно долго, я просто быстро покажу вам, как приготовить простой, но вкусный соус для макания.

Он разогрел масло в чистой сковороде, а тем временем насыпал в чашку свежемолотый перец чили. Пока масло грелось, Чу Нань не терял времени даром — взял нож и молниеносно порубил лук, чеснок и имбирь в мелкую крошку.

В этот момент чат всё ещё продолжал осыпать его комплиментами. Но вдруг на экране промелькнуло серое сообщение, резко выделяясь среди белого текста.

[Совсем не случайно: Это молотый перец чили. Он невероятно острый. Ты тупой, стример? Как вообще можно использовать такое в еде?!]

На платформе «Двойные Звезды» существовала система ранжирования комментариев.

Белые комментарии на чёрном фоне означали положительные отзывы и повышали рейтинг видео. Серые комментарии с белым текстом считались отрицательными и уменьшали оценку контента.

Рука Чу Наня замерла.

Он не ожидал, что сегодня получит свой первый негативный отзыв.

\*Жареные пельмени с креветками и яйцом ☐☐ ☐ ☐ ☐☐

<http://bllate.org/book/13605/1206471>