

Ровно в полдень Чу Нань зашел на платформу и включил трансляцию. В его стрим-чате уже находилось более девяноста тысяч зрителей. Камеру он еще не включил, но лента комментариев уже кипела – кто-то осыпал чат виртуальными конфетти, кто-то болтал о последних новостях.

[Говорят, Нуо Бао забанили? Я сразу прибежал посмотреть, что за крутой стример его уделал!]

[Поздравляю с первым местом в рейтинге новичков и топе по донатам! Ура, праздник! Что сегодня готовим?]

[Где тут тот самый богач-фанат? Не нужна ли ему преданная подставка для ног, которая ничего не умеет?]

[Эй, отойди! Тот самый богач и стример – мой любимый СР года! Никому не позволю их разлучить!]

...

Чу Нань слегка сжал губы, сдерживая улыбку. Прошел всего-то день, а у него уже появились поклонники его гипотетической пары с тем самым богатым зрителем.

Однако что действительно удивило его – он занял первое место в рейтинге донатов. Неудивительно, что зрителей стало так много, и их поток не останавливался.

Вот только в чате не было ни единого сообщения от таинственного «Точки». Неужели сегодня тот не пришел?

С этими мыслями Чу Нань включил камеру, мягко поприветствовав аудиторию:

— Всем привет, я стример CN. Сегодня в обед мы будем готовить сладко-кислые ребрышки.

Он аккуратно разложил перед собой ингредиенты и четко, разборчиво произнес:

— Нам понадобятся: один катти ребрышек, 50 граммов каменного сахара, немного ароматного уксуса, немного соевого соуса, немного масла, немного зеленого лука и имбиря, а также щепотка белого кунжута и соли.

— Сначала промываем ребра и нарезаем их на небольшие кусочки. — Чу Нань положил чистые ребра на разделочную доску, затем достал тяжелый нож и аккуратно нарезал их на сегменты длиной примерно в два пальца. — Теперь нам нужно их бланшировать.

Он поставил глубокую кастрюлю на газовую плиту, налил воды, затем бросил в нее сырые ребрышки. После этого тонкими ломтиками нарезал имбирь, скрутил лук в узел и отправил их в кастрюлю. Накрыл крышкой.

Он только закончил подготовку и еще не успел объяснить, зачем это делается, как в чате появился скептический комментарий:

[Этот стример ничего особенного из себя не представляет. Все повара так делают - просто варят в воде. Обычное дело.]

Чу Нань только усмехнулся и покачал головой. Зритель просто поторопился с выводами.

С улыбкой он объяснил:

— Этот шаг необходим для предварительной обработки ребрышек. Когда вода закипает, кровь и примеси выходят из мяса в виде пены. Это уменьшает запах сырого мяса и делает блюдо гораздо нежнее.

Он бросил взгляд на комментарии - как он и ожидал, аудитория уже начала интересоваться процессом. Стрим только начинался, а внимание зрителей уже было приковано к нему.

Спустя несколько минут из кастрюли начал подниматься горячий пар. Чу Нань снял крышку, и на поверхности воды всплыли серо-коричневые хлопья пены. Он аккуратно выловил ребрышки и отложил их в сторону.

— Бланшировать мясо слишком долго нельзя, иначе оно станет жестким и сухим. Достаточно дождаться, когда его поверхность изменит цвет, и сразу выключить огонь.

В чате тут же появился вопрос:

[Рандомный зритель: А можно ли так же обрабатывать и другие виды мяса?]

Очень хороший вопрос.

Чу Нань кивнул:

— Да, большинство мясных продуктов можно предварительно обрабатывать таким способом. Но есть исключения, например рыба и креветки - их лучше готовить иначе.

Закончив с объяснением, он достал вок и поставил его на плиту. Включил сильный огонь, дал дну хорошо разогреться и налил немного масла. Затем отмерил 50 граммов каменного сахара и

высыпал его в раскаленную сковороду.

Под воздействием высокой температуры сахар медленно растапливался, и Чу Нань сразу убавил огонь. Аккуратно помешивая, он довел сироп до светло-карамельного цвета. Вок начал источать приятный сладковатый аромат, а на поверхности сиропа появились маленькие пузырьки.

— На этом этапе мы готовим карамельную глазурь - она придаст ребрышкам красивый золотистый цвет. Тут важно следить за температурой - если огонь слишком сильный, карамель начнет горчить, — объяснил он.

Зрители в чате были поражены:

[Что?! Каменный сахар можно использовать в жарке?! Мир никогда не будет прежним!]

[Я обычно просто завариваю его в воде - он гораздо вкуснее, чем стандартные питательные растворы. Блюдо стримера наверняка божественно!]

[Еще один неожиданный прием... Мама спросила, почему я встал на колени перед экраном!]

...

— Сироп нужно постоянно помешивать, иначе он пригорит. Здесь потребуется терпение - дождитесь, пока цвет карамели углубится и станет красновато-коричневым. Тогда глазурь будет готова, — продолжал Чу Нань, не прерывая движений лопаткой.

Когда карамель достигла нужного оттенка, он увеличил огонь и быстро добавил в сковороду предварительно бланшированные ребрышки.

Началась активная обжарка - Чу Нань энергично перемешивал мясо, следя, чтобы каждый кусочек покрылся карамельной глазурью. Затем он добавил несколько ломтиков имбиря, чтобы убрать остатки мясного запаха.

Как только ребрышки подрумянились с обеих сторон, начали выделять ароматное масло, он аккуратно влил в вок 300 мл горячей воды.

— Обратите внимание: обязательно добавляйте только горячую воду. Если влить холодную, мясо резко сожмется, и тогда готовые ребрышки станут жесткими, — предупредил Чу Нань.

Тем временем по кухне начал распространяться насыщенный мясной аромат. Зрители в чате уже не могли сдерживать слюну - такого аппетитного запаха они еще никогда не ощущали.

Чу Нань добавил в сковороду две ложки соевого соуса и две ложки уксуса. Бурлящий соус мгновенно смешался с приправами, наполнив кухню кисло-сладким ароматом. Он накрыл вок крышкой, скрыв содержимое от глаз зрителей. В чате тут же послышались разочарованные вздохи.

Чу Нань усмехнулся:

— Теперь нам нужно томить блюдо на слабом огне в течение тридцати минут, чтобы мясо стало максимально мягким и сочным.

Ожидание можно использовать с пользой – например, приготовить гарнир.

Чу Нань без лишних слов засыпал рис в миску, промыл его и поставил в пароварку. Эту процедуру зрители уже знали наизусть. Когда рис был почти готов, у него оставалось еще около десяти минут свободного времени. Заглянув в чат, Чу Нань увидел, что аудитория снова обсуждала свою любимую тему:

[Где же наш таинственный меценат? Стример уже заканчивает готовить сахарно-уксусные ребрышки!]

[Я так и не успел вчера увидеть в реальном времени этот эпический момент с «Сердцем океана». Это было историческое событие для Двойных Звезд!]

[Миллионер, возьми меня на содержание! Я готов каждый день расписывать стримера в восхвалениях!]

...

Зрителям было безумно любопытно, кто же скрывается за ником «Точка». Впрочем, Чу Нань сам был заинтригован.

Время подошло к концу. Он снял крышку, и в ту же секунду пар вырвался наружу, наполнив кухню насыщенным мясным ароматом. Булькающий соус уменьшился наполовину, а сами ребрышки пропитались маринадом, превратившись из золотистых в насыщенно-карамельные. Добавив щепотку соли, Чу Нань увеличил огонь и начал интенсивно помешивать, добиваясь идеальной консистенции соуса.

Когда глазурь стала густой и блестящей, а каждое ребрышко засияло аппетитным маслянистым глянцем, он аккуратно переложил мясо на тарелку. Затем он полил блюдо оставшимся соусом и посыпал обжаренным белым кунжутом.

Сладко-кислые ребрышки были готовы.

Примерно в тот же момент приготовился и рис. Чу Нань наложил полную чашку белоснежного, рассыпчатого риса. Аромат заполнил всю комнату. Он был настолько аппетитным, что зрители буквально извивались от нетерпения.

Каждое ребрышко пропиталось кисло-сладким соусом, став лакировано-румяным. Белые кунжутные зернышки служили изысканным финальным штрихом, усиливая и без того невероятный внешний вид блюда. Зрители незаметно для себя уже тянулись за палочками, будто могли попробовать блюдо сквозь экран.

Как только первое ребрышко коснулось языка, кисло-сладкий вкус мгновенно разлился по ротовой полости. Снаружи мясо было нежным и тающим, но внутри сохраняло приятную упругость. Сочное, с богатым вкусом, оно буквально само соскальзывало с косточки, отделяясь легким движением губ.

А когда зрители мысленно причмокнули, обгладывая оставшийся на косточке сладко-соленый соус, они поняли – это настоящее гастрономическое произведение искусства.

Кисло-сладкие ребрышки стали идеальным дополнением к рису – зрители мысленно доели даже гарнир.

[Сегодняшние ребрышки просто божественны!]

[Я тоже попробую их приготовить! Выглядит сложно, но наверняка получится восхитительно! Я до сих пор облизываю пальцы!]

[Как же хочется выйти замуж за стримера... У-у-у!]

...

И как только кто-то написал про женитьбу, в чате вдруг появился «Точка». Он молча отправил «Сердце океана» – самый дорогой подарок на платформе. Будто обозначил свои права.

В чате наступила тишина.

Синее системное уведомление с анимацией разошлось по экрану, словно императрица прошла по гарему с инспекцией, заставив всех остальных «наложниц» замереть.

Как и в прошлый раз, «Точка» не написал ни слова. Он появился тихо, оставил щедрый дар – и также тихо исчез.

Только когда уведомление наконец исчезло из чата, зрители снова осмелились заговорить:

[Ого... Я только что увидел легенду вживую?!]

[Я... стоял рядом с миллиардером! Быстрее, вдохну немного финансового успеха!]

[Ч-ч-черт, почему мы все инстинктивно затаили дыхание, когда он появился?.. Эй, а он вообще видит наши комментарии?]

Чат снова замер.

Как будто еще секунду назад эти люди не устраивали шипперский хаос.

Чу Нань не удержался и рассмеялся:

— Ладно, на сегодня все. Встретимся завтра в полдень!

Он завершил трансляцию, пока эмоции зрителей еще не успели утихнуть.

Пока еда была горячей, Чу Нань отнес тарелку в столовую. Но не успел он даже сесть, как заметил маленького кота, который сидел на подоконнике, медленно вылизывая свою переднюю лапку.

Закончив, пушистый комочек опустил лапку, слегка наклонил голову и тихонько мяукнул.

*Кисло-сладкие ребрышки □□□□

<http://bllate.org/book/13605/1206475>