

Из соседнего стрима над сковородой в воздух поднимался густой аромат мяса. До Сила никогда прежде не чувствовала столь манящего запаха — она невольно сглотнула слюну. Что же это за блюдо? Внутренний голос подсказывал ей, что ей просто необходимо заглянуть в трансляцию Чу Наня.

Чу Нань не отвлекался на счётчик лайков — у него просто не было на это времени. Слоеные лепёшки требовали постоянного внимания: их нужно было переворачивать, следя, чтобы они равномерно прожарились. Когда обе стороны стали румяно-золотистыми, он аккуратно надавил на поверхность лопаткой. Если лепёшка оставалась упругой и не прогибалась, значит, начинка внутри достаточно прожарилась.

Одна за другой, три лепёшки покинули сковороду. Чу Нань разрезал их по диагонали, сложил в тарелку и подвинул к камере, чтобы зрители могли рассмотреть каждую деталь.

Вид у блюда был совершенно потрясающий. Тончайшее хрустящее тесто, покрытое золотистой корочкой и усыпанное пузырьками масла. Густая, сочная начинка насыщенного рубинового оттенка, пропитавшая слои теста своими соками. Каждый срез открывал идеальное чередование мясного слоя и тонкого теста, создавая богатую, многослойную текстуру.

Лезвие ножа проходило сквозь корочку с хрустом, от которого у зрителей по коже пробежали мурашки. Аромат стал настолько густым, что казалось, его можно потрогать.

Те, кто смотрел трансляцию, не могли больше терпеть. Все как один потянулись за невидимой едой, жадно вонзая зубы в воздух. И их сознание тут же нарисовало вкус.

Обжигающе горячая, невозможно хрустящая корочка таяла во рту, рассыпаясь тысячей мельчайших хлопьев. Сочные мясные соки взрывались на языке, заставляя жадно втягивать воздух, чтобы хоть немного остудить раскалённое нёбо. Аромат жареного теста, насыщенного устричным соусом мяса и карамелизированного лука сплетался в настоящий вкусовой экстаз.

Зрители не могли остановиться. И вот — звон донатов разнёсся по эфиру.

[Это слишком вкусно!]

[Нет слов, чтобы описать... CN, обещаю, что никогда не брошишь стримы! Я каждый день жду твоей готовки!]

[Мой язык онемел от жара, но... клянусь, эти слоеные лепешки с говядиной - лучшее блюдо года!]

□.....

Чу Нань с удовлетворением посмотрел на оживлённый чат, но времени оставалось совсем

мало. Он сразу же перешёл ко второму блюду — тушёной папайе с молоком.

— Это очень простое, но полезное блюдо. Оно питает кожу и помогает сохранить молодость, так что девушки обязательно должны его попробовать.

Он ловко очистил спелую папайю, разрезал пополам и выскоблил семена, после чего нарезал на аккуратные кусочки.

Зрительницы разом оживились.

[Правда? Тогда я срочно записываю рецепт!]

[Хахаха, наконец-то у меня есть оправдание для сладкого!]

[А если я стану красивее... можно ли будет забрать ведущего домой?]

□.....

Чу Нань улыбнулся, поставил сотейник на газовую плиту и налил в него 250 мл воды. Затем он выложил нарезанную папайю в холодную воду и добавил пять-шесть кусочков тростникового сахара.

Когда вода закипела, в кастрюле начали подниматься пузырьки, а вместе с ними — янтарно-оранжевая пена. В этот момент Чу Нань добавил 250 мл молока. Как только молоко стало испускать пар, он тут же выключил огонь.

— Молоко нельзя доводить до кипения, иначе его белки разрушатся, и напиток потеряет питательную ценность. Обратите на это внимание, если будете готовить.

Он разлил готовое блюдо по небольшим чашкам. Внешний вид был настолько изысканным, что даже не хотелось нарушать его ложкой. Снежно-белое молоко, в котором плавали кусочки папайи, образовывало изысканную композицию. Фрукты стали мягкими, почти прозрачными, их оранжево-жёлтые оттенки красиво сочетались с кремовой основой. Каждое волокно мякоти было пропитано молоком, создавая эффект мраморной текстуры. Аромат был сладким и тягучим, с лёгкой сливочной нотой. Идеальное завершение после насыщенного вкуса слоеной лепёшки с говядиной.

Те, кто попробовал, не смогли остановиться. Папайя стала тающей, насыщенно-сладкой, а молоко приобрело нежнейшую фруктовую свежесть. Вкус был глубоким, но лёгким, а главное — он идеально убирал жирность предыдущего блюда.

Чат заполнился восторженными комментариями:

[Папайя с молоком — просто невероятно! И вкусно, и легко готовить!]

[Я ела и папайю, и молоко, но мне никогда не приходило в голову их совместить! CN, ты просто гений!]

[Сегодня снова день, когда я восхищаюсь CN!]

Чу Нань, глядя на поток сообщений, невольно улыбнулся.

Конечно, идея такого сочетания принадлежала не ему, а мудрости землян прошлого. Он просто перенёс их открытия в мир межзвёздной кулинарии.

— Кстати, это блюдо можно есть и горячим, и холодным. Попробуйте убрать его в холодильник — охлаждённый вариант тоже раскрывает интересный вкус.

До конца соревнования оставалось пять минут. Чу Нань с облегчением вздохнул — успел. За один час он сумел приготовить одно основное блюдо и один десерт.

Лишь теперь он впервые за весь эфир посмотрел на счётчик лайков. Для него было важно не просто победить, а подарить зрителям вкусный опыт.

Но когда он увидел цифры, он не смог скрыть удивления.

До Сила — 150 000 лайков.

Он — 250 000.

Разрыв в 100 000. Он победил.

Чу Нань с изумлением смотрел на цифры. Он обогнал До Силу на 100 000 лайков.

Как такое вообще возможно?

Он взглянул на количество зрителей и был ещё больше потрясён — более 300 000 человек в данный момент смотрели его эфир. Вчера его онлайн едва достигал 100 000, а сегодня цифра утроилась. Видимо, соревнование РК действительно приносило огромный приток зрителей.

Пока Чу Нань пытался осознать масштабы своей внезапной популярности, До Сила уже приняла своё поражение. Когда она только заглянула в его трансляцию, внутри ещё теплится нотка негодования, но стоило ей попробовать его слоеные лепёшки и тушёную папайю, как всё стало кристально ясно.

Тончайшее, хрустящее тесто, сочный мясной сок и воздушный молочный десерт... Она просто не могла не признать, что он действительно был лучше. Несмотря на то, что она привыкла к дорогим ресторанам, ни одно из заведений, где она бывала, не могло сравниться с этим вкусом.

Она уже знала, что этот CN станет звездой. Даже если бы он не выиграл сегодняшнее РК, его популярность на «Двойных Звездах» всё равно бы взлетела в ближайшее время.

До Сила молча вышла из трансляции. Сегодня она поняла одну важную вещь. Всё это время она обманывала себя, полагая, что стабильность её аудитории основана на внешности и эмоциональной привязанности фанатов. Но истина была проста: она потеряла самую главную основу — мастерство в кулинарии.

Вернувшись на свой стрим, она глубоко вздохнула и честно призналась зрителям:

— Простите, ребята. Сегодня я вас разочаровала. Я не смогла приготовить достойное блюдо, и это целиком моя вина. Поэтому я беру неделю перерыва, чтобы переосмыслить своё направление. Надеюсь, через семь дней вы увидите новую меня.

Сказав это, она немедленно отключила трансляцию. Её самые преданные поклонники понимали её чувства и наполнили чат словами поддержки.

РК завершилось. Система объявила Чу Наня победителем, и он официально прошёл во второй тур.

В чате взорвалась волна поздравлений:

[Я знал! Ведущий, которого я выбрал, не может проиграть!]

[АААА! ПОБЕДА! Я ВРЕЗАЛСЯ В СТЕНУ ОТ ВОСТОРГА!]

[Зашёл случайно из РК-канала... но теперь я никуда не уйду!]

[. отправил CN "Сердце океана".]

...

Чу Нань усмехнулся. Этот таинственный донатер с ником «.» всегда молчал, не писал ни слова в чате. Просто кидал дорогие подарки.

Кто он такой? Чу Наню стало любопытно.

Он поблагодарил всех за поддержку и объявил:

— Спасибо вам! Завтра в 12:00 я приму участие во втором раунде РК. Надеюсь, вы будете болеть за меня!

На этом он отключил камеру и завершил сегодняшнюю прямую трансляцию.

*Папайя, тушеная в молоке ☐☐ ☐ ☐

<http://bllate.org/book/13605/1206480>