

Zorgo с самого начала отнёсся к этому РК-турниру не слишком серьёзно. Увидев, что его соперник — какой-то юнец с вдвое меньшим количеством подписчиков, он даже не стал с ним общаться. Лишь сухо сообщил, что собирается нажать кнопку начала битвы, а затем полностью сосредоточился на своей трансляции.

— Всем привет, народ! — бодро заговорил он. — Сегодня я покажу вам, как приготовить освежающий салат из проростков!

Пророщенные зёрна получали искусственным путём, выращивая второй раз, а потому стоили дороже большинства овощей. Но Zorgo было плевать на цену, главное — это показать мастерство. Раньше он обычно использовал обжарку, но стоило немного передержать, как хрустящие стебли становились мягкими и вялыми. Поэтому недавно он разработал новый метод. Метод, который должен сохранить идеальную текстуру.

И теперь он покажет его на РК-турнире.

За годы работы Zorgo накопил мощную фан-базу. Зрители знали его стиль, а потому, как только он появился в эфире, стали заваливать его подарками. Чат мигом наполнился восторженными сообщениями:

[Zorgo, удачи в РК!]

[Вперёд! Голосую за тебя!].

Едва он нажал кнопку старта, счётчик голосов начал стремительно расти. Удвоенное количество подписчиков давало огромную фору. Чу Нань явно проигрывал. Но Zorgo и не ожидал другого исхода.

Тем временем он приступил к готовке. Сначала тщательно промыл проростки, затем поставил большую кастрюлю с водой на газовую плиту. Когда закипело — высыпал туда овощи. В кипящей воде они зашевелились, закружились, будто танцуя в горячем потоке. 30 секунд. Как только прошло ровно полминуты, он тут же вынул их и дал стечь лишней жидкости.

— Проростки содержат много воды, — пояснил он, — Поэтому, если их сразу жарить, они станут слишком мягкими. А вот если слегка обдать их кипятком, они всё равно останутся хрустящими, но потеряют сырой привкус.

Zorgo чувствовал себя вполне довольным. Этот метод он разработал сам. На платформе «Двойные Звезды Live» почти никто не мог тягаться с ним в кулинарии. Кроме Фушэня. Но Фушэнь был в своей отдельной лиге. А вот все остальные — включая этого мальчишку Чу Наня — ему не конкуренты.

Толпа зрителей одобрительно загудела в чате. Даже не попробовав блюдо, люди охотно

голосовали за него. Zoggo аккуратно переложил проростки в тарелку и перешёл к приготовлению соуса. Потому что настоящий вкус салата зависел именно от заправки. Это был его особенный рецепт. Он взял глубокую миску, влил туда 60 мл лёгкого соевого соуса, 20 мл тёмного соевого соуса и 40 мл уксуса, а затем тщательно размешал. Этот баланс вкусов он вывел сам, после множества экспериментов.

Zoggo аккуратно переложил обсушенные проростки в тарелку, затем равномерно полил их только что приготовленным соусом. Вот и всё — его авторский салат был готов.

Он с довольной улыбкой придвинул тарелку ближе к центру кадра, давая зрителям возможность рассмотреть блюдо. Внутренне он был полностью уверен в победе. Все, кто пробовал этот рецепт, оставались в восторге. Не может быть, чтобы кому-то не понравилось! Сегодня он точно выиграет.

Как только первые зрители приготовили блюдо у себя дома и попробовали, в чате тут же посыпались восторженные комментарии:

[Zoggo, ты просто гений! В каждом РК представляешь новый рецепт!]

[Я только что попробовал! Этот соус — нечто невероятное! Как тебе в голову пришла такая идея?]

[С таким уровнем тебе пора работать в пятизвёздочном ресторане! Никак не меньше!]

РК-турнир длился целый час, но Zoggo управился всего за десять минут. Количество лайков на его счётчике стремительно росло, увеличиваясь буквально в геометрической прогрессии. Чу Нань даже не успевал его догонять.

Обычно Zoggo не тратил времени на общение со зрителями. В отличие от других стримеров, он считал, что удерживает аудиторию не разговорами, а исключительно своим кулинарным мастерством. Поэтому, как только он завершал приготовление блюда, то сразу же выключал эфир. Но сегодня был РК, а значит, уйти раньше времени он не мог.

Тем временем у Чу Наня подготовка только-только подошла к концу.

— Сегодня мы приготовим два блюда: говядину на зубочистках и многослойный торт с кремом из таро. Начнём с торта. Перед вами уже очищенные и нарезанные ломтиками таро и фиолетовый батат. Поскольку эфир ограничен по времени, я подготовил их заранее. Теперь просто выкладываем их в пароварку.

В чате тут же начались догадки:

[Говядина на зубочистках? Что это вообще?]

[Торт с кремом из таро? Уже звучит восхитительно! Давай, Чу Нань, я голосую за тебя!]

Зрители понятия не имели, что за блюда он собрался готовить, но само название уже вызывало любопытство.

Чу Нань не спешил раскрывать интригу. Он установил пароварку на плиту, налил в нижний отсек воду, постелил сетку для варки на пару, а затем аккуратно разложил нарезанные ломтики сверху, накрыл крышкой и включил средний огонь.

— Пока таро и батат готовятся, займёмся блинчиками для торта. Первый шаг — приготовление теста.

Он взял большую стеклянную миску, разбил туда девять яиц и тщательно взбил их венчиком. Затем в три этапа всыпал 150 граммов сахарного песка, каждый раз перемешивая до полного растворения, и влил 900 миллилитров молока. Далее он просеял 300 граммов муки с низким содержанием клейковины и аккуратно вмешал её в жидкую массу, добиваясь гладкой консистенции. В завершение добавил 75 граммов растительного масла, снова всё тщательно размешал, а затем процедил тесто через сито, чтобы избавиться от возможных комочков.

— Теперь можно приступать к выпечке.

Чу Нань достал сковороду с антипригарным покрытием, поставил её на плиту и налил внутрь немного масла. Проверив рукой, достаточно ли она разогрелась, он зачерпнул ложкой тесто и вылил его на горячую поверхность.

— Когда тесто попадает в сковороду, важно быстро покачивать её в разные стороны, чтобы блин равномерно растёкся и получился идеально круглым.

Зрители в чате дружно взвыли, жалуясь на сложность задачи.

[Это просто невозможно! У меня точно не получится!]

Чу Нань лишь улыбнулся, продолжая работать.

— Не переживайте. Если блинчики получатся неровными, у нас есть способ всё исправить.

Тесто было жидким, а коржи тонкими, поэтому пропекались они быстро. Чу Нань аккуратно поддел первый блин лопаткой и переложил на тарелку. Затем повторил процесс ещё три раза.

— Если ваши коржи выглядят не слишком аккуратно, не беда. Можно воспользоваться небольшим лайфхаком.

Он сложил все четыре коржа стопкой, затем взял металлическое кольцо диаметром шесть дюймов и положил сверху. Острым ножом обвёл его по краю, вырезая идеально ровный круг.

— У меня под рукой оказалось кулинарное кольцо, но можно использовать что угодно: тарелку, крышку от контейнера... А если хотите сделать торт оригинальным, можно вырезать не только круг, но и, например, сердце или квадрат.

После этого Чу Нань достал из запасов порошок свёклы и показал зрителям.

— Теперь придадим нашим коржам цвет.

Он добавил в тесто немного порошка, перемешал, и тесто окрасилось в нежно-розовый оттенок. Выпекая очередную партию, он снова подмешал порошок, сделав цвет чуть насыщеннее. Затем ещё раз — и ещё.

В итоге перед камерой оказалась стопка из десяти коржей, переходящих от светло-розового к глубокому малиновому. Аккуратно обрезанные, они выглядели просто потрясающе.

Зрители были в восторге, особенно женская часть аудитории. Счётчик лайков моментально подскочил вверх.

[Моё девичье сердечко не выдержит!]

[Вот он, настоящий торт для настоящих мужчин!]

[Такое красивое, жалко даже есть!]

Тем временем таро и фиолетовый батат уже пропарились. Чу Нань достал их и переложил в большую металлическую миску. Пока овощи были горячими, он тщательно размял их, смешивая в однородную нежно-сиреневую массу.

— Теперь добавляем сахар, немного масла и ставим на слабый огонь.

Он высыпал 60 граммов сахара, полил растительным маслом и стал помешивать, прогревая массу до состояния эластичного теста. После этого он перешёл к крему. В другую миску он налил 40 граммов сливок, добавил 40 граммов сливочного сыра и ещё 20 граммов сахара. Затем взял венчик и принялся взбивать.

В условиях межзвёздного мира электрические миксеры почему-то отсутствовали, и приходилось всё делать вручную. Даже Чу Нань, привыкший к сложной готовке, к концу процесса весь взмок. Он вытер лоб салфеткой, едва скрывая усталую улыбку.

Зрители сразу же заметили это движение.

[Погодите... Мы ведь так ни разу не видели его лицо!]

[CN, покажи лицо! Так любопытно!]

[Я хочу знать, как выглядит мой будущий муж!]

[Эй, не смейте его у меня отбирать! Муж уже час успокаивает меня после вашего флирта в чате!]

[Хахаха! А вдруг у него уже есть жена и дети?]

□.....

Чу Нань, видя активное обсуждение своей внешности, лишь покачал головой и спокойно пояснил:

— Не стоит гадать, как я выгляжу. Я не показываюсь в кадре, потому что хочу, чтобы внимание зрителей было сосредоточено на еде. Представьте, что у вас есть вкусное яйцо — ведь важнее насладиться им, чем задумываться, как выглядит курица, которая его снесла, верно?

Эти слова сразу же вызвали одобрение среди тех, кто ценил в стримерах именно профессионализм, а не внешность. На платформе «Двойные Звезды Live» было немало таких, кто, не обладая особым талантом, строил популярность исключительно на внешних данных. Например, До Сила — её контент был пустым и не представлял особой ценности, но благодаря симпатичной внешности она сумела собрать приличное количество подписчиков.

По случайности Zoggo как раз закончил свою демонстрацию и в этот момент общался со зрителями. Услышав слова Чу Наня, он невольно повернул голову в сторону соперника.

Zoggo был одним из первых кулинарных стримеров «Двойных Звезд Live», ветераном этой платформы. Он видел, как раздел «Еда» прошёл путь от нескольких энтузиастов до полноценного сообщества, в котором появлялись всё новые и новые таланты. Он считал, что популярность гастрономического контента — это хорошо, потому что люди начинают ценить еду по-настоящему. Однако вместе с качественными стримерами сюда же набежало множество псевдо-кулинаров, которые ради лайков и подписчиков делали ставку не на мастерство, а на внешность, называя себя «милыми девочками» или «красивыми парнями».

Zoggo, привыкший с недоверием относиться к новичкам, с удивлением осознал, что молодой Чу Нань действительно настроен серьёзно и не гонится за дешёвой популярностью. Этот парень явно относился к делу с искренней страстью. Без лишних слов, но про себя Zoggo слегка изменил мнение о своём сопернике.

Чу Нань не подозревал о перемене в настроении Zorro. Он просто продолжил работать. Большинство зрителей в чате отнеслись к его словам с пониманием, но среди девушек по-прежнему находились те, кто не желал сдаваться.

[Не важно, как ты выглядишь, CN! Ты всё равно мой будущий муж!]

Чу Нань лишь беспомощно улыбнулся.

Времени на отвлечённые разговоры не оставалось, и он сразу перешёл к следующему этапу. Он аккуратно перелил взбитые сливки в миску с приготовленным ранее пюре из таро и тщательно перемешал, чтобы получился однородный крем. Сладковатый аромат воздушных сливок, смешавшийся с мягкой ореховой ноткой таро, мгновенно окутал всю кухню. Атмосфера в эфире стала по-настоящему уютной, а зрители в чате буквально принялись «нюхать экран».

[Я ЧУВСТВУЮ этот аромат даже через монитор!]

[Как же это вкусно! Мне срочно нужно это попробовать!]

Но далеко не все могли позволить себе подобную роскошь.

[Ох... Крем из взбитых сливок пахнет потрясающе, но он слишком дорогой... Всего немного — и это уже три месяца моей стипендии.]

Некоторые студенты и молодые зрители с грустью осознавали, что не смогут повторить этот рецепт в ближайшее время.

Чу Нань прекрасно понимал своих зрителей. Он и сам когда-то с восхищением смотрел стримы поваров из пятизвёздных ресторанов, где одно блюдо могло стоить целое состояние, и лишь грустно вздыхал, осознавая, что попробовать их вряд ли удастся.

В этот момент он вспомнил о «Точке», своём самом щедром донатере. Обычно тот вёл себя тихо, никак не проявлялся в чате, но всегда присутствовал на трансляциях. Однако сегодня его почему-то не было. Чу Нань быстро пробежался взглядом по списку зрителей, но не нашёл знакомого ника.

Ну да ладно. Наверное, занят.

Отложив эту мысль, он продолжил работу.

На разделочной доске он разложил самый тёмный из приготовленных коржей, аккуратно распределил по нему слой нежного сливочного крема с таро, затем накрыл следующим, чуть более светлым коржом, снова промазал кремом. Так, слой за слоем, он выстраивал свой

градиентный торт, пока не дошёл до самого светлого коржа, а затем, следуя той же последовательности, стал выкладывать слои в обратном порядке.

Когда последний корж лёг на своё место, перед камерой появилось настоящее произведение искусства — аккуратный торт с плавным переходом цветов от насыщенного фиолетового до нежного пастельно-розового.

[Боже, какая красота!]

[Я уже знаю, какой торт хочу на день рождения!]

[Это не еда, а настоящее искусство!]

Зрители были в восторге. Даже те, кто зашёл в эфир случайно, задерживались дольше обычного. Особенно заинтересовали их описания вкуса взбитых сливок — ингредиента, который оставался для многих почти недоступной роскошью.

В этот момент Чу Нань начал стремительно набирать лайки, а у Zorro, напротив, темп голосования начал замедляться. На самом деле, это было вполне предсказуемо. После того как зрители попробовали его холодный салат из проростков, новых вкусовых ощущений у них больше не прибавлялось, а значит, и эмоции постепенно угасали. У Чу Наня же, напротив, процесс приготовления был гораздо длиннее, и каждый этап поддерживал интерес аудитории.

Zorro тоже заметил это. Вначале он поглядывал на своего молодого соперника мельком, но потом, сам того не замечая, стал следить за ним всё внимательнее. Когда Чу Нань начал готовить тесто, Zorro лишь равнодушно хмыкнул — ничего особенного, обычная техника. Но когда дело дошло до запекания блинов разной степени насыщенности, а затем к многоэтапной сборке торта, он уже не мог оторвать взгляд.

Этот парень... Чёрт, да он настоящий талант!

Zorro гордился своим опытом, но не мог не признать: этот новичок не просто повторял классические рецепты — он придумывал их! К тому моменту, когда торт был закончен, Zorro окончательно понял: если он не предпримет срочных мер, то проиграет.

Разумеется, он и не рассчитывал взять первое место. Оно, скорее всего, по традиции достанется Фу Шэну, лучшему повару платформы Двойные Звезды Live, с которым Zorro давно мечтал сразиться в финале. Но если сейчас он проиграет Чу Наню, то даже не дойдёт до решающего раунда.

Этого он допустить не мог.

Zorro сжал кулаки. Похоже, ему придётся достать козырь из рукава. Он уже давно держал одно

особенное блюдо в запасе, собираясь приберечь его для финала... Но теперь оно понадобилось прямо здесь и сейчас.

Проиграть — не страшно. Страшно не использовать все свои силы и потом жалеть. Он сделает всё возможное, чтобы дать Чу Наню достойный бой.

*Многослойный торт □□□□

<http://bllate.org/book/13605/1206482>