

Серьёзное выражение лица Zorro подчеркивало его сосредоточенность. К счастью, он заранее подготовил все ингредиенты, поэтому сейчас не пришлось суетиться.

Он выложил на рабочий стол два помидора, три яйца и небольшой пучок зелёного лука.

- Это блюдо, которое я собирался использовать в финале. Сейчас я покажу его вам заранее. Оно называется «Жареные яйца с помидорами».

Голос Zorro оставался спокойным, но зрители явно ощущали напряжённую атмосферу в эфире. Демонстрировать блюдо, подготовленное для финала, заранее — смелый ход. Тем временем показатели лайков стремительно росли у соперника, нового стримера, который уже догнал Zorro по темпам роста.

До конца РК оставалось ещё половина времени. Если так продолжится, поражение Zorro было лишь вопросом времени.

Зрители начали сочувствовать любимому стримеру, а даже те, кто раньше просто смотрел бесплатно, теперь активно ставили лайки.

[Zorro, вперёд! Ты лучший!]

[Готовлю по твоим рецептам и многому научился. Держись, вот тебе лайк!]

...

Лайки снова начали стремительно накапливаться, и разрыв между соперниками сохранялся на одном уровне. Если удастся сохранить этот темп, возможно, у Zorro появится шанс прорваться в финал. Эта мысль воодушевила его. Он убедился, что сделал правильный выбор, и приступил к приготовлению блюда.

Сначала он тщательно промыл два помидора, удалил плодоножки и нарезал их дольками. Затем нарезал лук небольшими кусочками. Наконец, разбил три яйца в миску и хорошо взбил их. Подготовка была завершена.

Zorro налил масло в разогретую сковороду. Когда температура поднялась, он вылил взбитые яйца. В тот же миг жидкость начала сворачиваться, разбухая, словно золотистые облака. Он ловко помешивал, разбивая свернувшийся омлет, пока вся масса не затвердела, а на поверхности не появилась лёгкая румяная корочка.

Наблюдая за этим процессом, зрители, только что зашедшие на стрим, не смогли удержаться от лайков. Число отметок в поддержку Zorro снова резко выросло, а темп прироста лайков даже превысил показатели его соперника, Чу Наня.

Но Zoggo не терял бдительности и не позволял себе преждевременной радости. Он выложил обжаренные яйца на тарелку, затем добавил в сковороду ещё немного масла и высыпал туда нарезанные помидоры. Когда они размягчились и начали пускать сок, воздух наполнился насыщенным кисло-сладким ароматом, вызывающим аппетит.

Zoggo внимательно следил за временем. Спустя шесть минут он добавил в сковороду яйца, тщательно перемешал, затем приправил солью и посыпал небольшим количеством зелёного лука. Закончив приготовление, он выложил блюдо на тарелку.

Оранжево-красные помидоры и золотистые яйца, украшенные ярко-зелёными кусочками лука, создавали потрясающее сочетание цветов. Неудивительно, что именно это блюдо он выбрал для финального этапа соревнования. Вот он — настоящий уровень мастера! Такое блюдо даже в дорогих ресторанах не так просто встретить, а Zoggo приготовил его без видимых усилий.

Зрители начали пробовать угощение: кисло-сладкие помидоры идеально сочетались с мягкими, нежными яйцами, которые вобрали в себя насыщенный томатный соус. Вкус был изумительным! Никто не ожидал, что столь простое сочетание ингредиентов может дать такой потрясающий результат. Чат наполнился восторженными комментариями, зрители активно ставили лайки, а многие из тех, кто уже проголосовал, начали отправлять донаты.

Вся атмосфера стрима накалилась, и число лайков у Zoggo продолжало стабильно расти.

Однако внезапно лайки в соседнем стриме тоже начали стремительно накапливаться! Zoggo наблюдал, как разрыв между ним и соперником снова начал сокращаться. В душе он испытывал странное, противоречивое чувство...

□□*

Прямой эфир Чу Наня.

Чу Нань закончил приготовление многослойного торта с кремом из таро и, когда зрители уже приготовились узнать, каков он на вкус, внезапно убрал его в холодильник.

- Торт лучше есть охлаждённым, поэтому сначала немного его охладим. Не спешите! — с улыбкой сказал он.

Но зрители просто не могли сдержать нетерпение.

[Я ужасно хочу попробовать прямо сейчас!]

[Хочу попробовать! Не могу больше ждать!]

...

- Настоящего вкуса стоит подождать. Вот, всем по виртуальному поглаживанию, — с улыбкой успокаивал зрителей Чу Нань. Затем он добавил, - А пока приготовим говядину на шпажках. Это блюдо тоже невероятно вкусное.

Зрители, которые до этого с тоской смотрели на холодильник, мгновенно переключили внимание на разделочную доску, где лежал кусок свежей говядины.

Чу Нань уже тщательно промыл мясо. Теперь он нарезал его тонкими полосками длиной с палец, а затем порезал на небольшие кубики.

- Обратите внимание, резать нужно поперёк волокон, тогда мясо будет мягким и не развалится, — пояснил он и наглядно показал разницу.

Через несколько минут на столе лежала аккуратная горка мясных кубиков. Чу Нань высыпал их в миску с водой и промывал до тех пор, пока в мойке не осталось следов крови.

- Поскольку у мяса есть характерный запах, его нужно немного замариновать, — объяснил он, добавляя в миску заранее подготовленную воду с луком и имбирём. Затем он влил немного светлого и тёмного соевого соуса, посолил, добавил немного сахара для усиления вкуса и в конце всыпал немного крахмала. Аккуратно перемешав маринад руками, он начал нанизывать мясные кусочки на зубочистки.

После этого он приступил к подготовке специй: мелко нарезал лук, имбирь и чеснок, измельчил сушёный перец. Затем поставил сковороду на плиту и достал бутылку масла...

Но тут выяснилось, что масла почти не осталось!

Чу Нань перевернул бутылку вверх дном и поставил её на край тарелки, чтобы вытрясти последние капли.

Зрители не могли сдержать смех.

[Этот рецепт буквально выжимает из стримера последние капли масла!]

[Настоящее "последняя капля"!]

[Ахаха, какой же он милый!]

□□.....

Чу Нань тоже не смог сдержать улыбку. Но для него такая ситуация была привычной — он всегда использовал масло до последней капли.

Когда масло в сковороде разогрелось примерно до 70% от максимальной температуры, он аккуратно выложил в неё мясные шпажки. Сразу раздался лёгкий шипящий звук, по поверхности масла побежали пузырьки, а из сковороды доносилось аппетитное бульканье.

Когда мясо подрумянилось, Чу Нань вытащил шпажки, слил большую часть масла, оставив лишь тонкий слой на дне. Затем он добавил в сковороду измельчённый имбирь и чеснок, слегка обжарил их, чтобы раскрыть аромат, после чего вернул мясные шпажки обратно и тщательно их перемешал.

Дальше он приправил блюдо молотым тмином и дроблёным красным перцем. Запах мгновенно стал насыщенным и пряным, даже слегка щипал нос. Чтобы угодить зрителям, Чу Нань использовал меньше перца, но без остроты такие шпажки теряли свою изюминку, поэтому он установил средний уровень остроты. В завершение он посыпал мясо зелёным луком и кунжутом, снял сковороду с огня и выложил готовое блюдо на тарелку.

Шпажки с мясом выглядели невероятно аппетитно: золотистая хрустящая корочка, блестящая от масла, а между кусочками мерцали красные хлопья острого перца. Вид у блюда был одновременно завораживающий и пугающий — зрители не знали, стоит ли им пробовать или лучше сохранить свои вкусовые рецепторы.

Но аромат был слишком притягательным! Сочный мясной запах с нотками специй казался невыносимо соблазнительным.

[Всё, я не выдержу! Пусть будет остро, но я попробую! ...Чёрт, это просто божественно! Острота едва ощущается, невероятно вкусно!]

Когда первый смельчак попробовал и заверил, что перца не так уж и много, другие зрители тут же схватили по шпажке.

Результат...

[Да как же не остро?! Вернись, я за тобой с ножом!]

[Огонь! Мой рот горит! Кто сказал, что это не слишком остро?!]

Чу Нань с недоумением взял одну шпажку и попробовал сам.

- Да вроде нормально, — сказал он, пожав плечами.

Зрители в чате просто сдались:

[Мы живём с тобой в разных мирах! Наши языки не одинаковые!]

Люди, не привыкшие к острой пище, могут ощутить даже лёгкую остроту как жгучую, а уж средний уровень перца, который использовал Чу Нань, оказался для многих настоящим испытанием.

Но, несмотря на остроту, мясные шпажки не просто жгли — их вкус был насыщенным, пряным и глубоким. Острота подчёркивала мясной аромат, не перебивая его, а сама говядина, в отличие от других видов мяса, не имела выраженного запаха.

Достаточно было просто сдвинуть кусочки с зубочистки в рот, и горячий, обжаренный до золотистой корочки мясной кубик оказывался на языке. Снаружи он был хрустящим, а внутри — нежным и сочным, с горячим бульоном, вытекающим при укусе.

Зрители, несмотря на слёзы и огонь во рту, не могли остановиться — один кусочек сменял другой, и каждый раз острота накатывала новой волной. Они одновременно страдали и наслаждались, проклиная и восхищаясь Чу Нанем.

Конечно, никто не забывал ставить лайки. В мгновение ока счётчик отметок снова взлетел вверх, и Чу Нань почти догнал Zorro.

До конца эфира оставалось всего семь минут.

В этот момент Чу Нань достал из холодильника охлаждённый многослойный торт с кремом из таро. После испытания острым мясом зрители с восторгом уставились на десерт. Их глаза загорелись — именно сладкое и прохладное могло спасти их обожжённые рты.

Торт, покрытый лёгким инеем от холода, выглядел просто восхитительно: плавные градиенты цветов создавали сказочную, почти нереальную картину. Было даже жалко его разрезать.

Но Чу Нань не стал медлить — он аккуратно отделил кусочек и подал зрителям. Обожжённые острой говядиной вкусовые рецепторы жадно ждали спасения. Как только торт коснулся губ, разливаясь нежной прохладой, все забыли о страданиях.

Тесто было настолько мягким и воздушным, что буквально таяло во рту. В нём чувствовался насыщенный вкус яиц, а прослойка из пюре таро — сладкая, тягучая, с ореховыми нотками — идеально сочеталась с взбитыми сливками, создавая обволакивающее, нежное послевкусие.

Это было похоже на первую влюблённость — лёгкую, сладкую и оставляющую тепло в душе.

[Этот крем просто потрясающий... В нём чувствуется запах дороговизны!]

[Отлично охлаждает! Теперь я могу вернуться к мясу!]

[Какое счастье, что я зашёл в этот стрим! Иначе пропустил бы такую потрясающую еду!]

...

Зрители продолжали наслаждаться десертом, одновременно осыпая Чу Наня лайками и донатами. Его счётчик отметок рос с головокружительной скоростью.

Хотя Zorro тоже показывал неплохие результаты, финальный взрыв популярности Чу Наня оставил его позади.

Когда время эфира подошло к концу, система закрыла возможность ставить лайки. Итог был объявлен: Чу Нань одержал победу с результатом в девяносто тысяч лайков, опередив Zorro с небольшим отрывом.

Сразу же появилось системное сообщение:

"Поздравляем стримера CN с победой во втором раунде РК! Вы проходите в финал, где поборетесь за титул «Звезда РК»! Информация о противнике и времени финала будет отправлена вам в личные уведомления."

Чат взорвался от радости:

[Невероятно! CN прошёл в финал!]

[CN победил Zorro?! А ведь Zorro — ветеран кулинарного сегмента! Впечатляет...]

[Завтра CN будет соревноваться с Фушэном! Это два моих любимых стримера, не знаю, за кого болеть!]

[Финал будет напряжённым! Придётся метаться между двумя трансляциями!]

[Конечно, он дошёл до финала, но титул Звезды РК ему не светит...]

.....

Фушэн?

Чу Нань впервые слышал это имя, но зрители, похоже, были уверены, что его соперником станет именно этот человек.

Он открыл уведомления и убедился:

"Поздравляем с выходом в финал! Ваш соперник — стример Фушэн. Финал состоится завтра в 12:00."

Оказывается, зрители угадали. Ну и ладно. Бояться было нечего.

Чу Нань уже собирался завершить трансляцию, как вдруг раздался голос Zoggo:

- Ты и правда хорош.

Проиграв, он оставался спокойным и признал поражение. Если Чу Нань смог за один час набрать столько лайков, значит, в нём действительно есть нечто особенное.

Впервые Zoggo отложил в сторону свою гордость и перешёл в соседний стрим, чтобы понаблюдать за этим молодым кулинаром. Чем дольше он смотрел, тем больше поражался. Если раньше он гордился тем, что нашёл идеальное сочетание ингредиентов для соуса, то теперь понял — для Чу Наня такие вещи были чем-то элементарным, настолько простым, что даже не требовали особых раздумий или точных измерений.

Какой же опыт нужно иметь, чтобы достичь такого уровня мастерства?

Zoggo всегда считал себя талантливым, но теперь осознал, что его тщательно выверенные рецепты — это всего лишь базовые вариации на фоне техники Чу Наня.

Когда тот вынул из сковороды мясные шпажки, Zoggo понял, что даже столь острую и сложную для восприятия специю, как перец чили, можно превратить во вкусовую изюминку. А подача мяса на зубочистках добавляла блюду изысканности и удобства.

Неужели молодёжь теперь настолько талантлива?

Zoggo также попробовал многослойный торт и не смог не восхититься: как этот парень догадался окрасить коржи в градиентные оттенки? А воздушная текстура теста и сладкая, мягкая начинка из таро создавали потрясающее сочетание. Всё было продумано до мельчайших деталей.

Он провёл в стриме Чу Наня довольно долго, и его собственные подписчики заметили это. Они знали, что Zoggo всегда восхищался Фушэном, и, вероятно, был разочарован, что не смог сразиться с ним в финале.

Зрители начали беспокоиться.

[Zorro, не расстраивайся! Для нас ты всё равно лучший!]

[Держись! В следующий раз ты обязательно дойдёшь до финала!]

Читая эти сообщения, Zorro ощутил странное чувство. Он всегда считал, что главное — это мастерство. Достаточно быть хорошим поваром, и зрители никуда не денутся. Поэтому он мало взаимодействовал с аудиторией, ограничиваясь короткими комментариями перед завершением эфира. Но сейчас он понял: эти люди не просто смотрели его ради блюд. Они были с ним, поддерживали его, ценили не только его навыки, но и самого Zorro.

Глубоко тронутый, он, наконец, заговорил:

- Спасибо за вашу поддержку. Я не расстроен, скорее немного жалею, что не прошёл дальше.

Чат снова взорвался потоком сообщений, и впервые за долгое время Zorro улыбнулся в прямом эфире. Затем он снова обратился к Чу Наню:

- Ты действительно хорош.

Чу Нань, который уже собирался завершить эфир, вдруг услышал голос Zorro и немного растерялся. Он не ожидал, что его соперник до сих пор не покинул стрим.

- Эм... — замешкался он, не зная, что ответить.

Zorro продолжил:

- Можно спросить, сколько лет ты занимаешься кулинарией?

Чу Нань бросил взгляд на экран, где всё ещё горел стрим Zorro, и заметил, что тот смотрит прямо на него.

- Хм... Думаю, лет семь-восемь.

Ответ услышали и зрители. Все были поражены.

[Семь-восемь лет?!]

[По голосу он звучит как совсем молодой парень! Неужели он готовит столько лет?]

[Это невероятно...]

Семь-восемь лет назад культура Старой Земли ещё не начала своё возрождение. Если Чу Нань занялся кулинарией ещё тогда, это означало, что он действительно безмерно любит эту культуру и вкладывает в неё душу.

Zoggo окончательно убедился, что его соперник не просто талантлив, а ещё и невероятно трудолюбив. Он кивнул и сказал:

- Я с нетерпением жду завтрашнего финала. Обязательно зайду посмотреть ваше сражение с Фушэнем.

Чу Нань был удивлён и польщён, поспешно поблагодарил его.

*Говядина на шпажках □□ □□

<http://bllate.org/book/13605/1206483>