

Поскольку сегодня вечером мужчина в костюме останется на ужин, а вместе с ним и кот, Чу Наню придется приготовить хотя бы два блюда и суп, чтобы еды хватило всем.

Он поднялся наверх, вошел в звездную сеть и открыл онлайн-магазин свежих продуктов. Раз уж среди едоков будет кот, стоит сделать упор на мясные блюда. Кроме того, приготовление не должно занять слишком много времени, иначе гостю придется долго ждать.

Полистав каталог, Чу Нань окончательно определился с меню: на ужин будут свинина с ананасом в кисло-сладком соусе, креветки в ароматном масле и суп с водорослями и яичными цветами.

Вспомнив, какие продукты понадобятся, он добавил в корзину один ананас, бутылку белого уксуса, килограмм помидоров, полкило свиной вырезки, полкило лимонов, полкило креветок, 250 гр сладкого перца, 250 гр морской капусты, 250 гр сушеных креветок, двести граммов тофу и двести граммов белого перца.

Убедившись, что ничего не забыл, он оформил заказ и оплатил покупку, потратив в общей сложности чуть больше двухсот звездных кредитов.

Через некоторое время доставка из продуктового супермаркета прибыла. Чу Нань спустился вниз, увидел, что мужчина в костюме все еще работает, и решил не мешать ему. Взяв пакет с продуктами, он отправился на кухню. Сначала он разложил приправы на полке, где они всегда были под рукой, затем привел в порядок рабочее пространство, после чего надел фартук и приступил к мытью ингредиентов.

Когда очередь дошла до свиной вырезки, неожиданно что-то пушистое прыгнуло на край мойки. Чу Нань вздрогнул от неожиданности. Это был маленький кот, который незаметно пробрался внутрь. Так как он оставил дверь открытой, а шум бегущей воды был довольно громким, скорее всего, кота привлекла движущаяся вода — ведь многие животные любят играть с ней.

Чу Нань локтем легонько подтолкнул пушистика.

— Я сейчас готовлю, не мешай.

Слыша это, Цзи Сюнь послушно отступил на безопасное расстояние, обернул хвост вокруг лап и принялся наблюдать. Хотя он не раз видел, как Чу Нань готовит во время стримов, наблюдать за этим вживую ему еще не доводилось.

Убедившись, что кот ведет себя спокойно и просто наблюдает, Чу Нань улыбнулся и не стал его прогонять.

Основной прием пищи очень важен, поэтому первым делом нужно поставить вариться рис.

Учитывая аппетит двух взрослых мужчин, Чу Нань отмерил четыре порции, тщательно промыл крупу и поставил вариться на пару. Пока рис готовился, он решил начать с приготовления свинины в кисло-сладком соусе, так как это блюдо требовало больше времени на подготовку.

Сначала он приготовил луково-имбирный настой, чтобы убрать специфический запах мяса. Затем размягчил свиную вырезку, аккуратно отбив ее тыльной стороной ножа, чтобы мясо стало более нежным. После этого нарезал его небольшими длинными полосками, переложил в миску, добавил немного луково-имбирной воды, яичный белок, крахмал и щепотку соли. Все тщательно перемешал руками, равномерно распределяя маринад, и оставил на пятнадцать минут, чтобы мясо пропиталось вкусами.

Пока мясо мариновалось, Чу Нань занялся подготовкой ананаса и сладкого перца. Он купил целый ананас, чтобы использовать его кожуру как съедобную тарелку. Такой способ подачи не только красивый, но и практичный — и блюдо эффектно смотрится, и продукт расходуется без отходов.

Взяв тонкий нож, он разрезал ананас пополам, аккуратно вынул мякоть, нарезал ее небольшими кусочками и отложил вместе с полупустыми ананасовыми чашами. После этого он нарезал сладкий перец. Его основная роль — украсить блюдо, поэтому Чу Нань выбрал красный и зеленый перцы, которые в сочетании с желтым ананасом создадут яркий, аппетитный контраст.

К этому времени мясо уже хорошо промариновалось.

Чу Нань разогрел вок на среднем огне, налил в него растительное масло и дождался, пока оно прогреется до 80% от максимальной температуры. Затем, обваляв кусочки свинины в крахмале, по одному начал опускать их в горячее масло.

Как только горячее масло соприкоснулось с остатками влаги, раздалось громкое шипение, а из вока поднялся густой пар и масляные брызги.

Цзи Сюнь ранее видел этот процесс в стримах Чу Наня, знал, что мясо еще придется жарить повторно, и потому заинтересованно приблизился, чтобы рассмотреть поближе. Но в этот момент в масле лопнул крупный пузырь, и капли кипящего масла брызнули в разные стороны.

Чу Нань был готов к такому повороту — капли лишь упали на фартук, не причинив ему вреда. Но вот кот сидел слишком близко. Одна из капель упала прямо на уголок его рта.

Цзи Сюнь даже не моргнул. С его физическими характеристиками такой ожог — пустяки. Даже температура в сотни градусов для него не была критичной, а тут — какие-то капли масла.

Но Чу Нань об этом не знал. Он заметил, как крошечное пятнышко кожи покраснело, и сразу всполошился. А вдруг появится волдырь?

Он тут же выключил плиту, быстро ополоснул руки, вытащил из морозильной камеры пакет замороженного льда, завернул его в мягкую ткань и аккуратно прижал к уголку рта пушистого пациента.

На самом деле, уголок рта Цзи Сюня болел совсем не сильно. Но ему не нравилось, когда его так опекали, словно он был слабым и беззащитным. Это вызывало внутренний дискомфорт, и он инстинктивно попытался вырваться.

Однако Чу Нань не дал ему такой возможности. Он решительно обнял кота одной рукой, прижав к себе, и строго сказал:

— Не двигайся, иначе появится волдырь.

После чего без лишних разговоров направился в гостиную, держа пушистого маршала в руках.

Адвокат, хоть и занимался рабочими письмами, внимательно следил за происходящим. И теперь, увидев, как маршала несут в обнимку, он поправил несуществующие очки, а его догадки только укрепились.

Так и знал! Они точно занимаются какими-то ролевыми играми... Вот только маршал в роли питомца выглядит слишком... неправдоподобно...

Но если он уже узнал правду, не попытается ли маршал его заставить молчать?

Пока адвокат уходил в свои мысли, Чу Нань уселся напротив него и внимательно осматривал покрасневший уголок рта маленького кота. К счастью, ожог оказался незначительным — лишь легкое покраснение, без волдырей. Чу Нань с облегчением выдохнул.

Однако держать лед слишком долго тоже опасно — можно вызвать обморожение кожи. Поэтому он убрал компресс, но тут же заметил на диване три отчетливые царапины.

Цзи Сюнь, хоть и чувствовал себя неловко, оказавшись в роли защищаемого, не мог не признать, что быть объектом такой заботы — приятно. Особенно под теплым и внимательным взглядом Чу Наня. Он даже постепенно начал расслабляться, почти погружаясь в это чувство, однако старался не терять бдительности — ведь прямо напротив все еще сидел адвокат. Если он слишком сильно привыкнет, это может повредить его образу в глазах звездной общественности.

Но адвокат упорно не понимал намеков.

Цзи Сюнь уже ясно дал ему понять, что тот может быть свободен, но тот продолжал сидеть на месте. К тому же, пока он находился в пушистой форме, говорить он не мог, поэтому оставалось только мяукать.

Чу Нань не обращал внимания на ситуацию между ними, он медленно и бережно гладил Цзи Сюня, его движения были плавными и приятными. Маршал, устроившись у него на коленях, пробовал сохранять невозмутимость, но...

Чу Нань гладил слишком хорошо.

Чертовски хорошо.

Безупречно.

Неудивительно, что этот человек так популярен среди зрителей...

Цзи Сюнь, стараясь сохранить достоинство, не шевелился. Но стоило Чу Наню замедлить движения, как он недовольно мяукнул и поднял голову...

И вдруг заметил, что Чу Нань смотрит уже не на него.

Выражение его лица стало серьезным.

Что случилось?

Цзи Сюнь проследил за напряженным взглядом Чу Наня и опустил глаза. В тот же миг его кошачье тело невольно напряглось.

На поверхности дивана красовались три отчетливые царапины — разной длины, но весьма свежие. В этой комнате только один виновник мог оставить такие следы, и это был он.

Цзи Сюнь почувствовал легкое беспокойство. В тот момент, когда адвокат упрямо отказывался уходить, у него непроизвольно вылезли когти — чисто от раздражения. Он слегка провел лапой по обивке, не ожидая, что материал окажется таким хрупким.

И теперь...

Цзи Сюнь вспомнил предупреждение Чу Наня:

«Не царапай диван, иначе останешься без мяса».

Фраза до сих пор звучала в его ушах.

Без мяса...

Глаза Цзи Сюня слегка прищурились, пушистое тело незаметно сдвинулось, лапки изящно прикрыли поврежденный участок дивана. Он принял абсолютно невинный вид, словно ничего не произошло.

Чу Нань не сдержал улыбку. Он давно догадывался, что этот кот обладает высоким интеллектом, но теперь убедился в этом окончательно. Даже осознает, что натворил...

Однако если в доме живет кошка, спасти мебель практически невозможно. Чу Нань вздохнул, признавая свою обреченность.

Он погладил пушистую голову, мягко сказав:

— Сиди здесь и никуда не ходи, особенно на кухню — там опасно. Как закончу готовить, будем ужинать вместе.

Цзи Сюнь, чувствуя за собой вину, тихо мяукнул.

Чу Нань вернулся на кухню, но на этот раз, чтобы избежать повторных визитов пушистого помощника, закрыл за собой дверь. Только после этого он вымыл руки и продолжил готовку.

Из-за внезапной паузы он не успел вытащить мясо из масла, а сразу выключил огонь. Теперь он заново разогрел вок, повторно обжарил кусочки свинины, пока их поверхность не стала ровного золотистого цвета, после чего достал и отложил в сторону.

Для приготовления свинины в кисло-сладком соусе необходим томатный кетчуп, но в Звездной эпохе таких сложных соусов не существовало. Чу Наню пришлось готовить его самостоятельно. Чтобы текстура кетчупа была однородной, кожицу с помидоров следовало удалить. Он вскипятил воду, сделал крестообразные надрезы на каждом помидоре и обдал их кипятком, после чего снял размягченную кожицу. Затем он мелко нарезал мякоть. На самом деле, этот процесс можно было бы ускорить, если бы у него был кухонный комбайн.

В такие моменты Чу Нань особенно остро вспоминал о разнообразии соусов и современных кухонных приборов в своем мире. Если бы они были здесь, готовка заняла бы гораздо меньше времени.

Чу Нань зажег плиту и разогрел сковороду на среднем огне. Когда поверхность достаточно нагрелась, он выложил в нее измельченные помидоры и начал постоянно перемешивать, пока они не размягчились и не дали сок. Затем, когда масса превратилась в густое пюре, он добавил немного каменного сахара и убавил огонь, продолжая помешивать, чтобы не допустить пригорания. Через десять с лишним минут томатная масса загустела, приобретая консистенцию кетчупа. Чу Нань разрезал лимон и выжал в соус немного сока, чтобы уравновесить вкус. Перед тем как снять сковороду с плиты, он зачерпнул ложкой немного кетчупа и попробовал. На вкус он был даже лучше магазинного, но имел чуть более зернистую текстуру.

Как только кетчуп был готов, Чу Нань перешел к завершающему этапу приготовления свинины в кисло-сладком соусе. Он промыл сковороду, налил немного масла и, когда оно достаточно разогрелось, выложил сладкий перец. Обжарив его буквально пару раз, он сразу же переложил овощи в отдельную тарелку — главное, чтобы перец сохранил яркий цвет и легкую хрусткость. Затем он добавил в сковороду свежеприготовленный томатный соус, всыпал немного белого сахара и тщательно перемешал. Дождавшись, когда соус станет однородным, он высыпал в него золотистые полоски свинины, а следом — кубики ананаса и слегка обжаренный сладкий перец. Быстро перемешав все ингредиенты, Чу Нань добавил чуть-чуть белого уксуса, еще раз хорошо прожарил и наконец выключил огонь.

Он взял половинки ананаса, которые заранее подготовил в качестве съедобных тарелок, и наполнил их свежеприготовленным блюдом. Так свинина в кисло-сладком соусе была полностью готова.

В этот момент снаружи раздалось два приглушенных кошачьих мяуканья. А затем коготки царапнули дверь.

Чу Нань притворился, что ничего не слышит. Еда еще не готова, о каком угощении может идти речь?

Следующим блюдом были креветки в ароматном масле, и их приготовление оказалось намного проще. Чу Нань сначала подготовил ингредиенты: он убрал хвосты, разрезал спинки креветок и удалил кишечную вену, после чего тщательно промыл их. Затем он нарезал имбирь тонкими полосками, а зеленый лук разделил на крупные сегменты.

После подготовки он разогрел сковороду, налил немного масла и, когда оно достигло нужной температуры, выложил креветки. Всего за несколько минут они из зеленовато-прозрачных превратились в насыщенно-оранжевые, а их панцири стали слегка хрустящими. На кухне распространился характерный аппетитный аромат свежих морепродуктов.

А за дверью тут же усилилось настойчивое царапанье.

Чу Нань не обратил внимания и продолжил готовить.

Во время жарки из панцирей выделилось креветочное масло, создавая особый насыщенный вкус. В этот момент он добавил нарезанный имбирь и лук, чтобы нейтрализовать рыбный запах и подчеркнуть пряные нотки. Затем он влил немного соевого соуса, всыпал щепотку сахара и немного белого перца, тщательно перемешал, уменьшил огонь и оставил креветки томиться под крышкой.

Через пять минут аромат стал еще насыщеннее.

Когда он снял крышку, соус загустел, обволакивая креветки глянцевым, аппетитным слоем. Они были идеально прожарены.

Чу Нань переложил их на тарелку, посыпал свежей зеленью, и блюдо было готово.

Если не считать время на подготовку, весь процесс занял меньше десяти минут. Быстро, просто и невероятно вкусно.

*Свинина с ананасами 煎猪扒

Жареные креветки 煎大蝦

<http://bllate.org/book/13605/1206497>