

Раньше, когда Си Нансин говорил господину Чжу Ю о жасмине, он сказал, что из него можно заваривать чай, но самостоятельно готовить настоящий жасминовый чай все равно немного хлопотно. Обычные люди в основном сушат жасмин и замачивают его в воде, используя как жасминовый чай.

Цветы, присланные цветочными яо, были очень ароматными, поэтому Си Нансин решил оставить горсть цветов жасмина сушиться на улице. Когда придет время, он сможет использовать их для заваривания чая.

Присев на корточки, он погладил Ван Суя по голове и поручил:

- Присматривай за цветами, никому не позволяй их украсть. За то, что на земле, отвечаешь ты, за то, что в небе, отвечает ворон. Багы, ты там?

- Тут! Тут! - ворон с шумом спустился вниз, развернул крылья и почтительно поклонился ему, - Не украдут! Не украдут!

Роза открыла дверь, выглянула наружу и с завистью сказала:

- Вороны маленького босса совсем не такие, как в горах и старых лесах.

Оставшиеся жасминовые цветы были также использованы для приготовления начинки для цветочных пирогов. В обработке свежих цветов, в основном, применяются похожие методы, но так как лепестки роз немного крупнее, их нужно размять и измельчить, чтобы получить соус. Лепестки жасмина и османтуса немного меньших размеров, их можно просто обвалить в сахаре, аккуратно уложить в герметичную банку для хранения и оставить на время.

Начинка из роз, жасмина и османтуса требовала определенного времени для настойки, в то время как цукаты из цветков пиона можно употреблять сразу после приготовления. С больших цветов пиона оборвали лепестки и бросили в кастрюлю. Пионы, доставленные яо, были насыщены влагой, свежими, словно только что сорванными. Си Нансин уменьшил количество добавляемой воды, смешал их с сахаром, медом и добавил немного лимонного сока, чтобы обогатить вкус и усилить кисло-сладкий привкус цукатов.

При варке на сильном огне ярко-красные лепестки пиона теряли цвет, плавая и перекатываясь в кипящей воде. Пар постоянно испарялся, и уровень воды в кастрюле значительно уменьшился. Готовые лепестки пиона покрылись красивым сиропом. В это время нужно отрегулировать огонь и постоянно помешивать, чтобы они не прилипли к посуде.

Сначала остальные яо помогали мариновать цветочные лепестки во дворе. Учув сладкий аромат, который поднимался из кастрюли, несколько цветочных духов не удержались и принялись заглядывать через плечо Си Нансина:

- Какой хорошо пахнет! Почему пион такой ароматный?

Пион с ухмылкой сказала:

- Я и так ароматная, самый ароматная на свете. А сейчас еще и сладкая.

Лотос вкрадчиво улыбнулась, прикрыв рот:

- И немного кисловатая, прямо как твой характер. Ведь только что ты завидовала остальным сестрам, у которых господин Чжу Ю попросил цветы.

Османтус тоже улыбнулась:

- Точно, точно, эта вонючая девчонка должна быть как раз с таким вкусом!

- Ах, вы обе хотите умереть?! - Пион злобно посмотрела на них, делая вид, что собирается их ударить.

Си Нансин повернулся и посмотрел на них с улыбкой:

- Вы закончили обрабатывать лепестки?

- Да, да! - хором ответили цветочные яо.

- Когда их мнешь, они становятся такими ароматными и сладкими. Боюсь, что не смогу сдержаться и покусая ее! - Османтус наклонилась к Жасмин и вдохнула запах ее волос, изобразив опьянение.

Жасмин улыбнулась и подтолкнула ее:

- Я не дам тебе укусить меня. Но вот если бы это был маленький босс...

- Тсс... - Роза бросилась к ней, чтобы закрыть ей рот, после чего повернула голову в сторону господина Чжу Ю. Несколько красивых девушек посмеивались и подмигивали друг другу.

После такого короткого общения Си Нансин даже начал привыкать к этим играм и, не меняя выражения лица, распорядился:

- Ну что ж, давайте положим цветочные начинки в банки и через месяц можно будет кушать.

- Так долго? - взгляд Пиона не мог оторваться от кастрюли, в которой почти не осталось жидкости. Сахар казалось, снова кристаллизовался, и на обезвоженных лепестках пиона образовался слой прозрачной глазури. При движении он шуршал и переливался, создавая потрясающе зрелище.

Обычно такие цукаты после варки обмакивают в сахарный сироп, чтобы создать такой слой. Если слой сахара получается недостаточно идеальным и начнет осыпаться, их даже могут специально обваливать в сахаре.

Си Нансин утешил их:

- Когда вы закончите с банками, пионовые цукаты уже остынут, и их можно будет есть.

- Поняли, идем! - теперь цветочные яо не тянули время, они соревновались между собой, как будто если они будут двигаться быстрее, то и цукаты остынут быстрее.

Пока они отвернулись, Си Нансин сам взял один цукат и попробовал - он был кисло-сладким, с легким запахом пиона. Возможно из-за того, что сырье было очень хорошего качества, этот цукат получился совсем не сухим. После пробы во рту остался приятный аромат.

- Ты воруешь еду, - когда сзади раздался голос господина Чжу Ю, Си Нансин так испугался, что чуть не выронил лопатку. Господин Чжу Ю быстро поймал ее.

Си Нансин посмотрел на цветочных яо - они работали, шумно препираясь и совершенно не обращая внимания на то, что здесь происходит. Вздохнув с облегчением, юноша уверенно сказал:

- Потому что я повар, мне нужно проверить вкус!

Господин Чжу Ю уставился на него. Си Нансин с улыбкой протянул ему кусочек цветочного цуката, от которого все еще шел пар:

- Попробуйте и вы. Осторожно, горячо. Вот так, ах...

Незаметная улыбка промелькнула в глазах господина Чжу Ю, когда он наклонился и взял кусочек цуката прямо из пальцев Си Нансина.

Си Нансин не удержался и сжал пальцы. Ведь он только пошутил и не думал, что господин Чжу Ю действительно на это поведется. Наверное, в мире не так много людей, у которых есть возможность увидеть покорного господина Чжу Ю с кротко опущенными глазами, верно?

Си Нансин хорошо знал, что господин Чжу Ю — могущественное и непобедимое существо, но

иногда он не мог сдержаться и относился к нему как к безобидному маленькому зверьку.

- Ладно, ладно... Все готово! Цукаты уже остыли? – налетели сестры-цветы, и Си Нансин быстро набрал им тарелку. Они окружили эту тарелку, захватив с собой заодно Чуйфанга, Чжан Айли и Ван Суя.

Си Нансин предостерег их:

- Осторожнее, горячо!

- Понятно!

Господин Чжу Ю посмотрел на него и поджал губы:

- А мое?

Си Нансин улыбнулся и похлопал его по плечу:

- Конечно, я не забуду о вас. Пусть немного постоят, и я упакую для вас банку, чтобы вы могли взять с собой на работу.

Только тогда господин Чжу Ю удовлетворенно кивнул.

Вдруг снаружи раздался еще один крик:

- Маленький босс, быстро выходи, к нам пришел человек!

- Ого, это живой человек! Я так давно не видела живого человека!

Си Нантянь ворвался в комнату, красный как рак, и закричал:

- Брат! Брат! Спаси, что вообще происходит? Я попал в логово ведьм?!

С некоторым трепетом он положил овощи, которые принес, на плиту, и похлопал себя по груди.

Чжан Айли прижалась к дверному проему, в ее глазах снова появились слезы, и она эмоционально сказала:

- Я знала, я знала, что Чжан Шэн не изменит свои чувства... Даже если этот двор полон ослепительных цветов, он не посмотрит ни на один из них, кроме Ли Цзи...

Си Наньтянь: «...»

Си Нансин покачал головой:

- Ингредиенты здесь, пора готовить еду, на отдых времени нет.

Господин Чжу Ю повернулся:

- Если устал, то не готовь, пусть поголодают один день.

- Так нельзя, - Си Нансин посмотрел на ингредиенты и небрежно сказал, - Листья лотоса, которые принесла Лотос, очень свежие, их нужно использовать как можно скорее. Что, если завтра в качестве основного блюда сделать Курицу нищего?

Лис просунул на кухню голову:

- Какую курицу? Я только что думал, что заблудился. Маленький босс, почему у вас здесь так много древних цветочных демонов... ой!

Лис даже не успел войти в кухню, как лоза обвила его за шею и вытащила наружу.

- Маленькая лисичка, у которой еще волосы не выросли, кого ты назвал древними?

- Эй, ты из Цинцю, верно? Хи-хи, похоже, ты все еще маленькая лисичка, которая не видела мира. Ты уже усовершенствовал свою магию обольщения? Покажи сестричкам!

- Почему ты краснеешь? Разве это не позор для тебя, Цинцю?

Си Нансин выглянул наружу:

- Вы не хотите спасти его?

Господин Чжу Ю был равнодушен:

- Пусть отвечает за свои слова.

Судя по всему, сестры-цветочные демоны не намеревались делать с лисом что-либо серьезное, так что Си Нансин вздохнул с облегчением. Он прочистил горло, медленно выпрямил спину, вытянул правую руку, изобразив серьезное и решительное выражение, и произнес четко и ясно:

- Появись, меч!

Вспыхнула аура меча, и цветочные демоны во дворе удивленно вскрикнули. Меч снова принял свою форму и упал в руки Си Нансина.

Си Нансин немного смущенно кивнул:

- Прошу прощения, прошу прощения. Вчера Сяо Фанг вышел из себя, и пришлось прибегнуть к такого рода прибамбасам, иначе он не стал бы помогать мне резать овощи. Пожалуйста, простите ему этот возрастной недостаток и не смейтесь над ним, хаха.

Чуйфанг медленно встал перед ящиком с овощами:

- Мне кажется, именно ты смеешься надо мной.

Глаза Си Нансина расширились, и выражение его лица стало искренним:

- Как это возможно? Давай, сначала нарежь эту свиную вырезку, говядину, а также капусту, листья салата, корни лотоса...

Чуйфанг выглядел не очень довольным, но был так же быстр и безжалостен, как всегда, нарезаая ингредиенты и выкладывая их на тарелку один за другим.

Си Нансин планировал начать с приготовления остро-кислых ломтиков корня лотоса. Это холодное блюдо, и оно не потеряет своих вкусовых качеств, даже если будет приготовлено заранее.

Сначала тонкие ломтики корня лотоса отвариваются в воде. Не нужно торопиться, так как в этом салате важна хрустящая текстура. Если ломтик корня лотоса хрустит при первом укусе, это и есть идеальное состояние.

Основой холодного салата является соус: сначала добавляют легкий соевый соус, выдержанный уксус, соль и сахар. После тщательного перемешивания поливают соусом нарезанные ломтики корня лотоса, затем посыпают измельченным чесноком, измельченным чили и листьями кориандра, а сверху заливают горячим маслом, что придает этому блюду особенный вкус.

Используя палочки, перемешайте ломтики лотоса с приправами, и можно подавать на стол. Это действительно аппетитное блюдо - кислое, острое и освежающее, трудно остановиться после первой порции.

Затем настала очередь мариновать свиную вырезку для отварной свинины по-сычуаньски. Фактически, это блюдо можно готовить и с говядиной, но в сегодняшнем меню уже есть блюдо из жареной говядины, поэтому отварное мясо будет из свинины.

Маринад для свиной вырезки не требует сложных ингредиентов: рисовое вино, светлый соевый соус, крахмал. Перемешать руками и оставить на некоторое время. Вырезка, обваленная в крахмале, будет более нежной и однородной, а вкус у нее лучше, чем у обычной свинины.

В сковороде Си Нансин обжарил мелко нарезанный чеснок до аромата, добавил половину куска суповой основы для горячего горшка и прогрел, пока она не растворилась. Затем он добавил воду, довел до кипения и приправил соевым соусом и солью.

Этот кусок суповой основы для горячего горшка имел небольшую историю. Это аутентичный рецепт старинной горячей суповой основы от семьи его двоюродной тети, и обычно он не продается широкой публике. Только благодаря тете он попал в его руки.

В сегодняшнем меню Си Нансин использовал этот кусок основы для горячего горшка во многих блюдах. В обычных ресторанах отварное мясо по-сычуаньски обычно подается со множеством овощей. Это сделано, во-первых, для баланса мяса и овощей, а во-вторых, когда мясо лежит поверх горы овощей, это выглядит очень богато.

Однако сегодня Си Нансин решил не экономить, и отварное мясо на самом деле состояло только из мяса, без овощей. Мясо следует аккуратно поместить в кипящий бульон, чтобы оно не прилипло. Как только оно изменит цвет, можно вынимать, выкладывать на тарелку, сверху выложить сушеный острый перец, кольца красного перца, толченый перец, кунжут и залить горячим маслом.

Аромат остроты и свежести поднялся в облаке пара и властно ударил прямо в нос.

*Цукаты из пионов ☐☐ ☐☐

*Кисло-острый салат из корня лотоса ☐☐ ☐☐

*Отварная свинина по-сычуаньски ☐☐☐☐

<http://bllate.org/book/13606/1206578>