

В эту ночь Ло Фэй впервые попробовал небывалый вкус. Хотя Си Яньцин учитывал их ребенка и, в конечном счете, не входил в него, он ощущал себя так, что в этот вечер ему еще более стыдно, чем обычно!

Во время вышивки, его натирали, мяли, лизали и даже покусывали, аааааааххх! Над ним так измывались! Если бы дома они не были одни, тогда как Цин Жун вышел осматривать пастбища и еще не вернулся, Ло Фэю пришлось бы убить Си Яньцина.

Достаточно наиздевавшись над ним, Си Яньцин вышел на улицу, чтоб и самому охладиться...

Успокоиться, охладиться! Прекратиться!

Си Яньцин даже не понимал к кому сейчас обращается, и он не представлял, находится ли другой в той же ситуации, что и он. Нужно ли тому тоже охладиться. Бл\*ть!

Ложась спать, Си Яньцин даже не осмелился обнять Ло Фэя. Это был первый раз, когда молодая пара уснула под разными одеялами.

Основная причина, что Си Яньцин чувствовал в своем теле слишком большое возбуждение.

Всю ночь ему снился весенний сон, в котором он и Ло Фэй были вместе. Ло Фэй пытался всеми способами соблазнить его, и они попробовал все четыре позы, изображенные на картине, одну за другой. Как же приятно!

Любое сновидение проходит, и это не исключение. Проснувшись у него на душе было тоскливо, и он немного сходил сума. Теперь ему просто нужно избавиться от сильного онемения снизу.

Из трех экспериментальных мороженых, приготовленных Ло Фэем ранее, лучшими с точки зрения вкуса оказались с чистым яичным желтком, и цветом он выдался лучше остальных. Поскольку яичный желток желтый и яркий, после добавления молока он становится нежным гусяно-желтым, что вызывает у смотревшего особый аппетит. Сравнивая с современным мороженым, это мороженное намного нежнее, но оно все же сильно уступает его вкусу.

Си Яньцин подал идею вскипятить молоко до загустения, а потом добавить желток, возможно так получится лучше. И раз придумал, то и делать придется ему. После завтрака Си Яньцин снова начал заниматься мороженым и между делом обсуждал свое мнение с Ло Фэем.

— Помню много мороженого делали из сгущенного молока, но я не знаю, как его делают. Может ее делают загущивая молоко тем способом, что ты придумал?

Ло Фэй не знал, как делать сгущенку, но прежде он ее покупал. Ее можно было намазывать на хлеб или макать в нее булочки на пару, и много чего еще. Она была вкусной и сладкой.

— А что насчет яичного желтков? Просто взбить их и добавить их в молоко? — спросил Си Яньцин, чувствуя, что они что-то упускают. Он смутно помнил, что, открыв обертку от мороженого, на нем имелись маленькие пузырьки, как если бы его заморозили, до того, как они выветрились. (?) Но как яйцо может начать пузыриться? Есть только одна возможность, и это при быстром взбивании. Он видел, как Ло Фэй делая лепешки взбивал туда яйца, и там были пузырьки.

— Давай немного взобьем яичный желток и посмотрим, как получится. — сказал Ло Фэй. — Приготовь один и добавь его в молоко, посмотрим, какой у него вкус. В любом случае, можно попробовать еще, — хотя исходный продукт может оказаться не таким вкусным, но их можно есть, поэтому они стараются не тратить их зря.

Молодая пара провела утро, работая над этим на кухне, а после обеда они снова направились к Чэнь Хуачжану. Изначально Си Яньцин намеревался помочь тому делать палочки для мороженого. У него нет навыков работать с формочками, так что, все с чем он мог помочь — это палочки для мороженого. Но он не ожидал, что Чэнь Хуачжан будет делать формы для мороженого быстрее ожидаемого. Поскольку они в форме сердца, когтя и цветка, для Чэнь Хуачжана, множество лет занимающийся резьбой и изготовлением мебели, эта задача попросту детская забава. И вот, когда Си Яньцин пришел к нему, он их наделал просто уйму.

— Яньцин, гляди, хватит ли их, если нет, то я сделаю еще, — сказал Чэнь Хуачжан, указывая на одну из двух стопок форм. У этой стопки форм не было рисунка, и они самой простейшей круглой формы, так же у них имелись деревянные ушки, отличаясь от другой стопки. — Также посмотри на это. Я отметил их деревянными ушками. Разве ты и Ло Фэй не говорили, что хотите попробовать больше разных вкусов? Думаю, так будет легче их запомнить.

— Я как раз собирался тебе об этом сказать. Ты опередил меня. Да, так действительно намного удобнее. Спасибо, друг, — похлопав Чэнь Хуачжана, Си Яньцин взял формы с выгравированными цифрами, рассматривая их.

— Эрбао, эта штука действительно вкусная.

Раньше, несмотря на то, что Хань Суй сейчас тот еще мерзляк, Ло Фэй все равно дал ему, и тот так и не отважился попробовать. Поэтому мороженное просто было отложено в сторону, но тот все же не утерпел и попробовал, а попробовав маленький кусочек уже не сумел остановиться, полностью потеряв над собой контроль! Холодно, но в комнате тепло, ведь там прогретый кан, и небольшое мороженное не составляет проблем.

— В будущем оно станет еще вкуснее, это самое простое из всех, — ту мороженку приготовили из яиц и молока с сахаром, там даже сухофруктов не было. Теперь Ло Фэй с нетерпением ждет того, на что окажутся похожи сделанные ими утром.

— Эрбао, ты и правда собираешься заниматься этим мороженным? — Хань Суй считал, что это вкусно, но сколько людей смогут купить такое зимой, и оно зависит от сезона — зимой холодно и можно заморозить его на улице, но что же делать летом? Да и как его продавать летом? И

молоко вовсе не дешевое. — Как думаешь, сколько ты можешь заработать на его продаже? Тебе нужны молоко и яйца, и в основном зимой, но яйца зимой дороже.

Местные куры не любят откладывать яйца в холодную погоду, поэтому цена на яйца зимой взлетает более чем вдвое, чем летом.

— Да я сначала просто попробую, так или иначе в один момент много денег не заработаешь.

Ло Фэй считал, что иметь заработок на жизнь, лучше, чем бездельничать дома. Что касается продаж и цены, он с Си Яньцином уже все рассчитали.

Зимой яйца стоят 1 вэнь за штуку, молоко, цена за бутылку, примерно в 500 миллилитров, стоит 6 вэнь, и еще сахар. Сахар как раз самый дорогой товар. За цзинь (примерно 0,6 кг) 26 вэнь, так как они используют один из самых лучших. А еще есть дрова и вода, которые ничего им не стоили. Как бы то ни было, при нынешнем изготовлении стоимость одного мороженого составляет от двух до трех вэнь. Если добавить сухофрукты, то в итоге получается на 2-3 вэнь больше. Что касается продажи, можно продавать его по цене от четырех до шести вэнь порция, в зависимости от ингредиентов. Таким образом, при продаже десяти порций в день, можно заработать 20 вэнь, получается 600 вэнь в месяц.

Разве это не лучше продажи кошельков? Да он бы запарился продавать кошельки, чтоб столько накопить. Хотя это все вина этого злобного Владельца Ли. Уж лучше едой торговать. В конце концов, люди едят мороженое круглый год. Хотя дело не в том, что они будут есть его каждый день, но, кто среди богатых не любит новинки?

— Когда будешь в следующий раз, принеси мне еще два, - Хань Сюй держал во рту палочку с мороженным. — Никак не могу наестся им.

— Конечно, принесу. Твой Брат Плотник все равно делает для него формы. Но его нельзя есть слишком много. Оно слишком холодное, и не стоит его есть много, особенно сейчас. Мой Большой Тигр так печется обо мне, и разрешает есть только раз в три дня. Ло Фэй облизнул губы, — Эй, я ухожу, почему в твоём доме так жарко! — он то думал, что в его доме уже достаточно жарко, а дом Хань Сюй вообще похож на печь!

— Я боюсь замерзнуть, вот здесь и натоплено.

— Ну как поболтали? Идешь домой? — поинтересовался вошедший Си Яньцин.

— Угу, возвращаемся, — сейчас рано темнеет, и возвращаться поздно, в сумерках, нелегко.

Цин Жун уже успел вернуться с осмотра окрестных деревень, но дверь дома Си Яньцина оказалась заперта, и там никого не было. Так как он никого здесь не знал, то решил ждать у дверей, дожидаясь их возвращения, потирая руки.

\*\*\*\*\*

1. Гусино-желтый цвет - я не совсем понимаю этот цвет. Есть цвет гусиного помёта (мердуа) — жёлто-зелёный с коричневым отливом. Но белое молоко + желток = светло желтый. Так что представить это трудно.

<http://bllate.org/book/15668/1402270>