

Ян Гуан начал мыть руки, затем снял свой пиджак и надел чёрный фартук, мгновенно превратившись в красивого баристу из кофейни. Его внешность была просто невероятной, а его сдержанная атмосфера только усиливала его привлекательность.

Более того, от Ян Гуана исходила аура зрелого мужчины. Когда фартук облегал его стройный и сильный торс, можно было представить, как под ним скрываются сексуальные и дикие линии его пресса, одновременно сдержанные и соблазнительные.

Надев фартук, Ян Гуан уверенно сказал:

— Я делаю это впервые, поэтому не знаю, какой сахар лучше подходит для карамелизации, поэтому купил все.

[Фанат 1]: Кровь... у меня кровь из носа пойдёт...

[Фанат 2]: У меня кончилась кровь...

[Фанат 3]: Точно! Кто сказал, что кубики сахара нельзя использовать для карамелизации?!

[Фанат 4]: Точно! Если это Его Величество, то даже леденец можно использовать для карамелизации!

[Фанат 5]: Эй, ты совсем с ума сошёл! Ты же сахарная вата!

[Сладкий баоцзы]: ...Папа, зачем ты сам готовишь? Лучше закажи доставку!

— Ты ранен, доставка негигиенична, лучше самому приготовить, — спокойно ответил Ян Гуан.

[Сладкий баоцзы]: Но если ты готовишь, я не уверен, что это безопасно!

[Фанат 6]: Оооо, сладкий баоцзы заботится о Его Величестве!

[Фанат 7]: Наверное, он переживает, что Его Величество устал!

[Сладкий баоцзы]: Вы ошибаетесь, я переживаю за дядю.

[Фанат 8]: Дядю?

[Фанат 9]: Какое отношение имеет дядя?

[Фанат 10]: Дядя — это тот красавчик, который усмирил Хао Жуйдуна? Он выглядит таким надёжным и честным, а когда он усмирял Хао Жуйдуна, он был как тигр! Ваааа, он такой красивый! Он мой тип!~~

[Фанат 11]: Точно, точно! Я видел его интервью, оказывается, он пожарный! Не ожидал, что наследник богатой семьи станет пожарным!

[Сладкий баоцзы]: Да, это мой дядя!

[Фанат 12]: Но почему ты переживаешь за дядю? Он тоже дома?

[Фанат 13]: Дядя готовит?

[Фанат 14]: Я не вижу дядю!

[Сладкий баоцзы]: Нет, дядя не готовит!

[Сладкий баоцзы]: Дядя — пожарный, и если папа будет готовить, он обязательно подожжёт дом, и дяде придётся тушить пожар. Разве это не будет для него тяжело?

Ян Гуан: «...»

После короткой паузы в комментариях...

[Фанат 1]: Хахахахаха!!!

[Фанат 2]: 233333333333333333!

[Фанат 3]: Хахаха! Я не могу, сладкий баоцзы такой коварный!

[Фанат 4]: Это же кунжутный баоцзы! Хахаха, он всегда смеётся над папой!

[Фанат 5]: Боже, как смешно, оказывается, всё из-за этого!

[Сладкий баоцзы]: Папа, обещай мне, дядя работает очень тяжело, не заставляй его тушить пожары в нашем доме, хорошо?

[Фанат 6]: Хахахахаха—

[Фанат 7]: Сладкий баоцзы, который обо всём заботится!

[Фанат 8]: Интересно, что сейчас чувствует Его Величество.

Ян Гуан: «...»

Ян Гуан начал готовить, и комментарии в трансляции стали такими...

[Фанат 1]: Мясо, мясо!! Мясо убегает!

[Фанат 2]: Карамель горит!! Огонь слишком сильный, огонь! Огонь слишком сильный!

[Фанат 3]: Боже, всё горит!

[Фанат 4]: Может, масла слишком много? Это же можно использовать для рыбного супа!

[Фанат 5]: Его Величество, вы хотите, чтобы свиная вырезка плавала в масле?!

[Фанат 6]: Подождите, свиная вырезка ещё не готова! Нельзя так подавать!

[Фанат 7]: Его Величество! Эта тарелка для сырой свиной вырезки, после готовки нельзя класть её обратно, сырое и готовое нужно разделять!

[Фанат 8]: Не волнуйтесь, всё сырое, ничего не готово...

[Фанат 9]: Теперь я волнуюсь за сладкого баоцзы! Что, если он съест свиную вырезку в кисло-сладком соусе, приготовленную Его Величеством, и у него начнётся расстройство желудка?

[Сладкий баоцзы]: ...

Скрип...

В этот момент кто-то ворвался в дверь, крича:

— Здесь пожар?

Это был Гу Сэнье, который только что вернулся домой и увидел, что из кухни валит густой дым. Жун Му кашлял, размахивая руками, чтобы разогнать дым:

— Кумир, ты как раз вовремя, вытяжка сломалась, она не работает, а дыма от готовки Гуана слишком много, я вручную вытягиваю дым.

Гу Сэнье с досадой нажал на выключатель и сказал:

— Ты включил настенный светильник, конечно, она не работает.

Жун Му сразу же сказал:

— Гуан, смотри, какой ты невнимательный, это же настенный светильник!

Ян Гуан: «...»

Чтобы сладкий баоцзы не отравился сырой едой, Гу Сэнье доработал свиную вырезку в кисло-сладком соусе, которую начал готовить Ян Гуан.

Пока Гу Сэнье дорабатывал блюдо, Ян Гуан приготовил суп из яиц и помидоров и сварил рис.

Рис Ян Гуан умел готовить, ведь он видел, как маленький баоцзы готовил его, специально наливая воду из чашки в рисоварку, не кладя саму чашку внутрь.

Когда всё было готово, Ян Гуан положил свиную вырезку в кисло-сладком соусе на рис, сделал свиную вырезку с рисом, а затем положил яичный суп в термос и отправился в больницу, чтобы навестить пациента.

Ян Гуан пришёл в больницу, на этот раз открыто, так как время для посещений ещё не закончилось.

Увидев Ян Цзяня, Ян Гуан, хотя и сохранял спокойное выражение лица, в его голосе сквозила гордость:

— Дома не было пожара.

Ян Цзянь поднял бровь, искренне глядя на него:

— Сынок, ты молодец!

— Неплохо, — ответил Ян Гуан.

Ян Цзянь: «...» Разве он не понял, что это сарказм?

Ян Гуан поставил перед ним на кровать маленький столик, затем разложил принесённый ужин: свиную вырезку с рисом, миску яичного супа и несколько закусок, принесённых из дома. Хотя это был просто рис с мясом, выглядело всё довольно аппетитно.

— Попробуй, — сказал Ян Гуан.

Ян Цзянь глубоко вдохнул. Свиная вырезка в кисло-сладком соусе выглядела нормально, ведь Гу Сэнье доработал её, так что даже если Ян Гуан приготовил полуфабрикат, после доработки она должна была быть готовой.

В прошлый раз Ян Гуан готовил рис, и хотя он потерпел неудачу, положив воду и чашку в рисоварку, в результате рис стал как камень.

Но, как говорится, неудача — мать успеха. Ян Гуан уже потерпел одну неудачу, неужели он снова ошибётся? В конце концов, он умный, разве не видно, чей он сын?

Яичный суп... Ну, это же просто яйца и помидоры, немного воды, и всё готово. Даже без приправ, это точно не убьёт.

После быстрого размышления Ян Цзянь взял палочки и с энтузиазмом сказал:

— Вааа! Как вкусно пахнет! Видно, что мой сын унаследовал мои кулинарные способности! Молодец! Давай попробую...

Он взял кусочек свиной вырезки вместе с рисом, положил в рот и начал жевать.

Свиная вырезка была в порядке! Просто слишком солёная, хотя это должна быть свиная вырезка в кисло-сладком соусе, а самый сильный вкус был солёный. Или это ему показалось, но, кажется, был ещё и острый привкус? Свиная вырезка в кисло-сладко-остром соусе?

Но это не самое страшное.

Ян Цзянь уже собирался похвалить Ян Гуана, но...

Хруст...

Хруст! Хруст! Хруст!

Хруст...

После свиной вырезки он почувствовал вкус риса. Рис был таким твёрдым, будто он жевал стекло. Сначала Ян Цзянь подумал, что в рисе есть камешки, но быстро понял, что это не так, потому что если бы это были камешки, то весь рис был бы из них...

Хруст хруст хруст!

Ян Гуан посмотрел на жующего Ян Цзяня, услышав его жевание, ведь звук был слишком громким, и сказал:

— Ешь медленнее, много ещё, не торопись.

Ян Цзянь: «...» Это не вопрос медленного жевания, просто рис слишком... слишком твёрдый! Трудно жевать!

Ян Цзянь сглотнул, вытянув шею, чтобы проглотить рис, и нервно засмеялся.

— Вкусно? — спросил Ян Гуан.

— Вку... вкусно! — запинаясь, но усердно кивнул Ян Цзянь. — Конечно, вкусно! Еда, приготовленная моим сыном, очень вкусная!

Это был первый раз, когда Ян Гуан готовил для него как отец. Он специально пошёл в супермаркет, купил столько продуктов, одного сахара купил семь видов. За такую старательность его нужно обязательно похвалить!

Ян Цзянь искренне сказал:

— Правда, очень вкусно!

— Если не нравится, я закажу доставку, — сказал Ян Гуан.

— Не нужно! — махнул рукой Ян Цзянь. — Я буду есть это! Очень вкусно, сегодня я всё съем!

— Что такое вкусное? — раздался голос из-за двери.

Кто-то вошёл. Это был Линь Юи, пришедший навестить пациента.

<http://bllate.org/book/16206/1456357>