

Руан Тан моргнул и совершенно серьёзно сказал:

- Это звёздный кубок.

Звездный кубок был также очень известным событием в межзвёздном мире. Это было похоже на чемпионат мира, за исключением того, что сфера действия распространялась на весь межзвёздный мир, и соревнование было боем мехов.

Поскольку это имя было похоже на закуску из его прошлой жизни, Руан Тан долго смеялся после того, как впервые услышал его.

Хэ Юнь Чэнь кивнул и больше ничего не сказал.

Но Вэнь Цзэян, стоя рядом с ним, не смог удержаться и прошептал:

- Когда дело доходит до Звёздного кубка, Маршал был явным чемпионом в те годы!

Хэ Юнь Чэнь кашлянул и холодно посмотрел на него.

Однако Руан Тан был очень заинтересован.

- Он настолько силён?

Сюэ Жуй услышал его и посмотрел на него, но когда он заметил взгляд Хэ Юнь Чэня, он опустил глаза и не осмелился заговорить. Затем Руан Тан посмотрел на Хэ Юнь Чэня.

Хэ Юнь Чэнь подошёл к нему и сказал: - Это всё в прошлом. Ничего такого, о чём стоило бы упомянуть.

- Как же это не стоит упоминания?! - Сюэ Жуй не удержался и поднял голову. Он решительно сказал: - В то время, когда он был фаворитом на победу в чемпионате, его популярность была заоблачной. В полуфинале десятки участников собрались вместе, чтобы взять его! Но маршал был слишком силён для них, и он уложил их всех плашмя!

Глаза Сюэ Жуй сверкнули, с одного взгляда было видно, что он поклонник Хэ Юнь Чэня.

- Если бы война внезапно не вспыхнула и маршал не отказался от борьбы, чтобы пойти и поддержать линию фронта, маршал Хэ, несомненно, был бы чемпионом!

Руан Тан был очень рад услышать об этом. Он повернулся к Хэ Юнь Чэню, улыбнулся и похвалил: - Ты был великолепен!

Уши Хэ Юнь Чэня уже покраснели. Он изо всех сил старался сохранить серьёзное выражение

лица и, притворяясь спокойным, спросил: – Есть ли такие, кто не подходит тебе?

– Всё идёт хорошо, все очень много работают, – улыбнулся и ответил Руан Тан.

– А? Тогда почему в этой комнате пахнет гарью? – холодные глаза Хэ Юнь Чэня скользнули по группе, и многие отвели глаза. Они действительно выглядели очень виноватыми.

– Все вы, сделайте это снова! – холодно сказал Хэ Юнь Чэнь. – Позже, когда вы закончите мыть посуду, вы съедите то, что приготовили. Вы дадите себе свой собственный балл, а те, кто не соответствует стандарту, отправятся на дополнительное обучение.

– Да! – вся группа разбежалась, как птицы, и бросилась к своим печам. Они начали переделывать эту яичницу с помидорами. Теперь их отношение были ещё серьёзнее, чем раньше.

– Тебе нужно быть с ними строже. Если их нужно ругать, то ругай их. Эти ребята очень крепкие. Они могут выдержать небольшой нагоняй, – Хэ Юнь Чэнь сказал Руан Тану, нахмурившись.

– Ладно, я понимаю, – с улыбкой ответил Руан Тан.

– А ты... сам ничего не делал? – Хэ Юнь Чэнь огляделся и увидел несколько готовых изделий, но он уже знал стиль Руан Тана. Он знал, что блюда Руан Тана, независимо от того, как они сочетаются по цвету или по балансу покрытия, все они будут выглядеть изысканно и красиво. Они были совершенно не похожи на готовые изделия на столе.

– Я делал, но всё это было съедено, когда я заставил всех попробовать, – он сделал паузу. – Ты голоден? Может, мне приготовить тебе что-нибудь поесть?

– Я просто пришёл посмотреть, как они работают, не стоит беспокоиться, – Хэ Юнь Чэнь спокойно покачал головой, но он подошёл к плите и выглядел очень взволнованным.

– О, тогда забудь об этом, – Руан Тан намеренно дразнил его.

Хэ Юнь Чэнь: –...

Его шаги внезапно остановились, и на мгновение он не смог сохранить улыбающееся выражение лица.

Казалось, что Руан Тан видит, как позади него опускается невидимый хвост. Он улыбнулся и продолжил: – Но я думал сделать кое-что для себя, не хочешь ли ты присоединиться ко мне?

- Эн, - брови Хэ Юнь Чэня разгладились, и он слегка кивнул с отстранённым выражением лица.

Все пользовались печами, поэтому Руан Тан пошёл за большой рисоваркой и приготовился испечь бисквитный пирог. Было уже три часа пополудни, самое подходящее время перекусить. Во всяком случае, основные ингредиенты - яйца, мука и молоко - были доступны.

Во-первых, он должен был отделить яичные белки от желтков. Поскольку не было никакого специального инструмента, он сделал это, пропустив яйцо между двумя половинками скорлупы. Это привлекло внимание нескольких солдат. Затем он смешал молоко и масло и положил в муку, равномерно помешивая её ложкой. Он добавил яичный желток и размешал его в тонкое тесто для последующего использования.

Затем он использовал миксер для взбивания яичного белка в молочно-белую жидкость, добавил белый сахар и снова взбил его. Он сложил взбитые яичные белки в смесь желтков, пока она не превратилась в лёгкое и нежное тесто.

В настоящее время печь ещё не была восстановлена, поэтому Руан Тан решил использовать рисоварку. Сначала использовал небольшое количество растительного масла для чистки внутренней кастрюли рисоварки, чтобы торт не прилипал ко дну, затем вылил тесто для торта в рисоварку и включил её, как при приготовлении риса.

Через двадцать минут торт будет готов к употреблению.

Руан Тан вытер руки и услышал отчёт со своей стороны.

- Учитель Руан! Я всё!

Первым, кто закончил, был Чжао Гуанмин. Хотя его предыдущее блюдо было действительно сносным, он сделал это снова по команде Хэ Юнь Чэня. На этот раз он сделал это более искусно. Сахару было меньше, чем в прошлый раз, и сладко-кислый вкус был в самый раз. Руан Тан удовлетворённо кивнул.

Затем Вэнь Цзэян, Сюэ Жуй и Ван Цзюнь также закончили свои омлеты с помидорами, и вкус у них улучшился по сравнению с предыдущими. Это ясно указывало на то, что они решили те проблемы, на которые он им указал. Особенно Ван Цзюнь, его контроль над вкусом был лучшим в этой группе. На этот раз он также приготовил яичницу-болтунью, чтобы она была рыхлой и мягкой. Всем этим блюдам можно было дать высокие оценки.

Другие тоже заканчивали свои работы один за другим, но их результаты всё ещё были несколько неудовлетворительными. Однако блюдо круглолицего солдата значительно улучшилось, что очень порадовало Руан Тана.

- Все хорошо потрудились, давайте сделаем перерыв и съедим немного торта, - сказал Руан Тан, открывая рисоварку. Сладкий запах сразу же хлынул в комнату, привлекая всеобщее

внимание.

Руан Тан перевернул мягкий и пушистый золотистый пирог из внутреннего горшка на большую тарелку. Он дал ему остыть, а затем разрезал его по диагонали на двенадцать частей.

- Все возьмите по тарелке и получите по кусочку. Там достаточно для всех.

На самом деле, этот торт можно рассматривать только как очень простой. Если бы имелось больше ингредиентов, то Руан Тан мог бы приготовить немного глазури или торт с муссом. К сожалению, производство муссового торта требовало использования желатинового порошка или так называемого рыбного желатина. Это был своего рода желатин, извлечённый из костей рыб. У него не было возможности сделать свой собственный, поэтому он отметил это в своём сердце. Позже он расскажет об этом Хэ Юнь И, чтобы попросить помощи, чтобы как-то воссоздать его.

Все поспешно взяли по тарелке, но потом они просто стояли в стороне. Очевидно, они ждали, что Хэ Юнь Чэнь и Руан Тан возьмут свою долю, прежде чем осмелятся взять свою.

Хэ Юнь Чэнь учился на примере Руан Тана. Он взял ложку, отломил кусок пирога и положил его в рот. Оно было сладким, с лёгким привкусом яиц и молока. Он был очень мягкий и пушистый, действительно очень вкусный.

Реакция других солдат была, очевидно, такой же, как и у Хэ Юнь Чэня. Их глаза сияли, когда они ели. Вэнь Цзян, который был самым общительным и обладал экстравертной личностью, подошёл к Руан Тану, чтобы спросить, могут ли они также научиться делать торт.

По его наблюдениям, Чжао Гуанмин, Сюэ Жуй, Ван Цзюнь и Вэнь Цзэян были более талантливы в кулинарии. Круглолицый солдат Лю Хайтао был немного грубоват и небрежен, но если бы он делал всё более серьёзно, то мог бы также выйти с чем-то хорошим. Поэтому Руан Тан отметил его для дальнейшего наблюдения.

Что же касается выступления остальных пяти солдат, то оно было неудовлетворительным. Дело было не в том, что они не были искренни в приготовлении пищи, а просто в том, что у них не было никакого таланта к этому. Вместо того чтобы оставаться здесь и продолжать тратить своё время впустую, им лучше вернуться на свои посты, чтобы лучше использовать свои таланты.

Он шёпотом посоветовался с Хэ Юнь Чэнем, и тот согласился с ним.

Руан Тан отправился на поиски пятерых солдат и тактично высказал им своё мнение. Он спросил, что они собираются делать. Если бы они действительно хотели остаться, он бы их не прогнал. В конце концов, их начальство не требовало, чтобы они приходили сюда, вместо этого они все добровольно подписались на это. У них был настоящий энтузиазм в кулинарии, так что Руан Тан не стал бы бить утку-мандаринку.

Однако эти люди также знали, что их сегодняшнее выступление не было хорошим. Если они останутся здесь, то только потревожат Руан Тана и потратят его время и энергию впустую. Поэтому четверо из них выразили готовность вернуться на свои прежние посты.

Только худой молодой человек нерешительно спросил: – Ничего, если я останусь и попробую ещё раз?

– Конечно, всё в порядке, – сказал Руан Тан. Подготовка не только в таланте. Упорство и сила воли также были важны. Пока они усердно тренируются, глупые птицы тоже могут летать первыми.

Так что молодой офицер по имени Цуй Лян тоже остался и пошёл вместе с остальными учиться печь пироги.

– Тогда я больше не буду вас беспокоить. Дай мне знать о результатах после уроков, – сказал ему Хэ Юнь Чэнь.

– Окей, – как маршала, время Хэ Юнь Чэня было очень драгоценно. Это было для него, чтобы остаться здесь на всё время, невозможно. Руан Тан не принял это близко к сердцу и сразу же согласился.

На этот раз у Руан Тана уже была идея относительно их способности к обучению. Поэтому он не просто позволил им наблюдать за своей демонстрацией, но и подробно всё объяснил.

Сделав два блюда из яиц раньше, они теперь были очень искусны в взбивании яиц. А поскольку они уже давно прошли военную подготовку, то были очень сильны и быстры. Вскоре яичный белок и яичное желточное тесто были очень равномерно перемешаны. После этого тесто было помещено в рисоварку. Поскольку рисоварка будет автоматически выпекать торт, не будет никаких проблем из-за невозможности правильно контролировать температуру. До тех пор, пока предыдущие шаги были сделаны хорошо, торт будет иметь успех.

Через двадцать минут пироги были испечены. Четыре лучших ученика, Чжао Гуанмин, Сюэ Жуй, Ван Цзюнь и Вэнь Цзэян, сделали всё очень хорошо. Что же касается Цуй Ляна и Лю Хайтао, то один положил слишком мало молока, а другой – слишком много. Один пирог был слишком твёрдым, а другой – слишком мягким, и он развалился. У Руан Тана не было другого выбора, кроме как заставить их переделать.

К счастью, на этот раз они оба вспомнили о своих ошибках, и торт, который они сделали, наконец-то соответствовал стандартам.

Руан Тан был вполне удовлетворён этими шестью учениками. Он согласился вернуться завтра, чтобы продолжить обучение, и отпустил их.

Закончив урок на сегодня, он послал сообщение Хэ Юнь Чэню и сообщил ему о результатах,

когда шёл к воротам. У него уже был открыт коммуникатор, чтобы вызвать подвешенную машину, чтобы отвезти его домой.

Однако он только подошёл к двери, когда увидел привлекательно красивого Хэ Юнь Чэня, стоящего перед его модифицированным серебристым подвесным автомобилем.

- Садись, я отправлю тебя обратно.

- Не беспокойся, я могу просто вызвать машину, чтобы она отвезла меня обратно, - Руан Тан всегда доставлял неприятности Хэ Юнь Чэню, и он хотел вежливо отказаться.

- Я бы хотел поговорить с тобой о том, что происходит в звёздной сети и каковы наши планы.

- Ну, тогда мне придётся тебя побеспокоить, - услышав это, Руан Тан отказался от своих планов вызвать подвешенную машину. Но он всегда доставлял неприятности другим, и ему было немного не по себе. Он предложил: - Почему бы тебе не поужинать у меня дома?

Как бы то ни было, он пришлёт братьям их порцию на ужин. Разве не было бы удобнее для Хэ Юнь Чэня просто поесть у него дома?

<http://bllate.org/book/16506/1499841>