

На следующий день Руан Тан встал пораньше, собрал свои вещи и положил их в шикарный чемодан. Размер «умного» чемодана был таким же, как и у предыдущих чемоданов. Но со многими другими функциями, такими как разблокировка отпечатками пальцев и режим «следования», который позволял пользователю полностью освободить свои руки. Это было очень удобно и просто в использовании. Руан Тан упаковал несколько смен одежды и несколько чистых полотенец. После этого он не мог придумать, что бы ещё взять. Хотя место было удалённым, в основном всё, что было нужно, было всё ещё доступно. Предметы были просто немного ниже по качеству.

Собрав вещи, он начал готовиться к утренней прямой трансляции. Поскольку космический корабль, на котором они собирались лететь, должен был взлететь в полдень, он мог вести передачу только в такую рань. Он пообещал зрителям удачный розыгрыш, и он также хотел воспользоваться этой возможностью, чтобы поблагодарить зрителей за их поддержку, и поэтому, Руан Тан решил сделать роскошный завтрак для всех.

Поэтому на сегодняшний завтрак Руан Тан планировал приготовить традиционный блин с луком и относительно новое блюдо – жареные клёцки из креветок на яйцах. Конечно, он также приготовил особый напиток – супер вкусное клубничное молоко.

Руан Тан купил необходимые ингредиенты в сети и после того, как ингредиенты были доставлены, начал прямую трансляцию.

- Привет всем, я ваш ведущий, Руан Тан. Сегодня я хочу сделать блинчики с луком и жареные креветочные клёцки на яйцах, – он улыбнулся и произнёс своё обычное вступление.

[Аджун 5456: Боже, почему передача сегодня так рано! Я всё ещё был в полубессознательном состоянии, когда мой коммуникатор завибрировал от этого уведомления. Когда я увидел, что начался прямой эфир, я сразу встал!]

[Ами Тофу: Я тоже! Я как раз умывалась!]

[Зелёные сны: Почему вы все так поздно идёте на работу? Я уже в пути!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Креветки!! Жареные клёцки в прошлый раз были уже восхитительны. Может быть, добавление креветок сделает их ещё более вкусными? У меня уже слюньки текут. (˘˘)]

[Южный ликёр: Что меня волнует, так это сколько счастливых зрителей привлечёт сегодня ведущий?]

- Сегодня будет много победителей, все могут быть уверены. Сейчас я приготовлю блин с луком.

Самым важным ингредиентом в блинах с луком был, конечно же, лук-шалот. Руан Тан достал много зелёного лука и порезал его на мелкие кусочки. Затем он нарубил немного лука-шалота. Он положил лук-шалот в большую миску и залил её кипящим маслом. Запах зелёного лука тут же вырвался наружу. Зрители, которые ещё не завтракали, почувствовали, как их желудки заурчали от голода.

Он уже планировал угостить публику блинами с луком и жареными креветками на яйцах, так что Руан Тан заранее приготовил несколько больших кусков теста. Теперь он мог просто взять их и использовать.

Сначала он посыпал сухую муку на разделочную доску, чтобы тесто не прилипло. Он взял скалку и раскатал тесто в тонкий прямоугольный лист. Затем он равномерно распределил нарезанный зелёный лук по поверхности теста, посыпал его луком-шалотом и добавил щепотку соли и перца.

Затем он раскатал тесто сверху донизу, скатав его в полоску. Затем он разрезал полоску на короткие, ровные отрезки. Он вытащил оба конца теста и засунул один конец в другой, сделав длинную прямоугольную форму в небольшой запечатанный пакет. Это было сделано для того, чтобы не дать нарубленному зелёному луку просочиться наружу. Затем он замешал эти маленькие булочки в плоские круглые лепёшки, положил их на горячую сковороду и медленно обжарил их при низкой температуре. После того как их дно слегка пожелтело, он перевернул тесто и продолжил жарить с другой стороны. Вскоре хрустящий блин с луком был готов.

[Не могу перестать обнимать деревья: Вау, я только что встала и почувствовала что-то божественное, когда вошла! Я как раз вовремя, чтобы съесть это! Я так счастлива, что готова умереть!]

[Ленивый: Ой, горячо~ но так вкусно!]

[Солёная рыба: Так приятно есть этот дымящийся блин рано утром!]

Только что обжаренные блинчики с луком имели золотистый цвет. Их толщина была настолько тонкой, что казались почти прозрачными. Они были поджарены и слегка раздуты. Они были такими хрустящими и ароматными. Были усеяны изумрудно-зелёным луком, что делало их очень аппетитными. Каждый кусочек был несравненно вкуснее.

Руан Тан покрыл один из блинов сладким бобовым соусом, позволив зрителям выбирать в соответствии с их собственными предпочтениями.

- А теперь приготовим жареные креветочные клёчки на яйцах, - он достал оставшееся тесто и сформовал из него полоску. Затем он разделил его на маленькие кусочки и раскатал в клёчки. Если приглядеться, то легко было заметить, что на этот раз шкурки от пельменей были больше, чем тогда, когда он делал пельмени из свинины.

Затем он достал несколько свежих и нежных бамбуковых побегов. Он мыл их до тех пор, пока они не стали совершенно чистыми, а затем снял жёсткий внешний слой, оставив только хрустящие и нежные побеги бамбука. Побеги бамбука были помещены в кастрюлю с кипящей водой, чтобы удалить естественный вяжущий и землистый вкус. Руан Тан достал кухонный нож и нарезал побеги бамбука мелкими кубиками.

Затем он достал тарелку со свежими креветками. Он снял с них головки, очистил и ободрал их, а затем отложил в сторону. Он бланшировал кусок свиного брюшка и нарезал его на фарш. Он смешал это с побегами бамбука и приправил смесь солью, сахаром и соевым соусом. Хорошо перемешав, фарш для жареных пельменей был готов.

Он принялся лепить клёчки. Он положил начинку из свинины в центр клёчки, а сверху положил креветку. Он сложил шкурку клёчки пополам и защипал лепестки-складки вдоль краёв. Руан Тан намеренно обнажил хвост креветки. Он не совсем закрыл клёчку. От этого они казались особенно большими.

Руан Тан достал новую сковороду и, пока масло ещё не остыло, положил в неё одну за другой клёчки с креветками. Он разложил клёчки на сковороде, сделав их похожими на лепестки. Он медленно жарил клёчки, пока они не стали золотистыми, а первоначально полупрозрачный хвост креветки постепенно не стал прозрачным абрикосово-розовым. В это время он добавил в кастрюлю небольшую миску воды и закрыл крышку. Он дал им попариться в течение пяти минут.

Пока клёчки ещё шипели на сковороде, он взял другую миску и разбил в ней два яйца. Он добавил соль, перец и небольшое количество воды, и взбивал, пока смесь не стала однородной. Затем он медленно вылил его в сковородку и накрыл крышкой, чтобы продолжить варку.

Когда вода в сковороде полностью испарилась, он открыл крышку и посыпал мелко нарезанным зелёным луком. Жареные креветочные клёчки на яйцах были готовы.

Кожа клёчки была распарена, пока не стала прозрачной и казалась блестящей и белой. Розовая начинка была едва видна. Хвост креветки, который не был заключен в клёчку, казался хрустально-блестящим, полупрозрачным и полным упругости. Дно жареных клёчек было золотистым и хрустящим. Они были завернуты в толстый слой яичницы-болтуни. Это давало немного мягкого сладкого вкуса. Окунутые в уксус и соус чили, они были невероятно вкусным. Как только вы откусываете кусочек, восхитительные соки вырываются из мясной начинки. Как только ваши зубы встречаются с креветкой, она создает ещё более удивительную реакцию. Восхитительный вкус был просто опьяняющим.

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: О, это восхитительно!! Боже мой!!]

[Цю Цю - это не мило: Смотрю на питательный раствор в моей руке... плачу без слёз /([o])/~~ ]

[Юй Цзинтан: Моя мама спросила меня, почему я вдруг начал пускать слюни...]

[Маленькие ласточки летают: Ааааа, прошу приз! Прощу приз! Эти клёчки такие вкусные!]

Руан Тан рассмеялся над прекрасной реакцией аудитории и сказал: – Есть также хороший напиток, который я хотел бы рекомендовать вам всем.

С этими словами он достал большой пучок свежей клубники. Он снял листья и стебли и порезал их на мелкие кусочки. Затем он раздавил их в кашу лопаточкой.

Он налил клубничное пюре в маленький горшочек. Он добавил немного воды, белого сахара и лимонного сока. Он медленно помешал его на среднем огне, а затем снял плавающую пену. После того, как он остыл, теперь это был восхитительный клубничный джем.

– Этот клубничный джем можно также есть самостоятельно или использовать при приготовлении тортов или десертов. Его также можно намазать на хлеб. Что касается хлеба, то я приготовлю его в другой раз. Позже он будет доступен вместе с джемом на торговой площадке. Те, кто заинтересован, могут попробовать сделать это дома.

[Счастливый Лотос: Вау, я просто хотел сказать вот что! Больше энергии ведущему! Бах! Бах!]

[Вино и ямочки на щёках: Да здравствует! Ведущий – такой хороший человек!]

[Эди Юн: Я буду любить тебя 10 000 лет! Посылаю хрустальные цветы!]

Он взял прозрачную стеклянную чашку и положил в нее две столовые ложки клубничного джема. Он слегка встряхнул чашку и позволил клубничному джему растечься по дну.

Затем он добавил две столовые ложки взбитых сливок. Красный и белый цвета выглядели очень приятно и красиво. Сливки были куплены прямо в магазине. Теперь на площадке продавались всевозможные полуфабрикаты, выпускаемые Академией наук.

Он наполнил чашку чистым молоком и долил в неё нарезанную клубнику. Клубничное молоко было готово. Цвет был мягким и светлым. Это выглядело очень соблазнительно для молодых девушек.

[Кинлинк: Боже мой, оно выглядит так красиво! Это определённо очень мило~]

[52ух (~О~): Мы действительно можем это выпить? Мне немного не хочется!]

– Конечно, вы можете его выпить. Это клубничное молоко. Давайте попробуем, – Руан Тан научился готовить это клубничное молоко у корейского повара. От изысканного внешнего вида до сладкого вкуса, всё в этом клубничном молоке так же безупречно. Сладкий и терпкий, питательный и аппетитный — это был идеальный аккомпанемент к трапезе.

[Г-н Цуй.: Такой вкусный напиток! Мило!]

[Туманные звёзды: после того, как вы положили клубнику, от сырого вкуса молока не осталось и следа. Это стало восхитительно вкусно!]

[Юэ Юхуа: Да, да! Когда ты перемешиваешь всё вместе, вкус становится очень хорошим!]

- Хорошо, теперь мы можем начать лотерею. Сегодня я сделал достаточно еды, так что будет двадцать счастливых зрителей. У каждого будет блин с луком, две жареных клёцки с креветками на яйцах и чашка клубничного молока.

[Золотые монеты падают вниз: Боже! Двадцать! Ведущий, выбери меня! Выбери меня!]

[Ши Ло: В поисках приза! Стремлюсь выиграть приз!]

[Медианная Теорема корги: Корги хочет победить! Выдача траурного смайлика QAQ!]

Руан Тан открыл лотерею и попытался выбрать знакомые ему имена. Хотя делать это таким образом было немного несправедливо, ничего не поделаешь... он был пристрастен.

- Поздравляю, золотые монеты падают, маленькие ласточки летают, Аджун 5456, не могу перестать обнимать деревья, старые добрые времена и мечты о будущем, Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего... данным двадцати счастливым зрителям доставка будет отправлена чуть позже. Пожалуйста, не забудьте проверить и получить её. Кроме того, в последнее время произошло очень много событий. Возможно, мне потребуется некоторое время, чтобы разобраться с этим. Прямая трансляция сегодня вечером и завтра будет приостановлена. После того, как прямая трансляция возобновится, я приготовлю что-нибудь вкусное для всех, - извиняющимся тоном объяснил Руан Тан и отвесил глубокий поклон собравшимся.

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Я был погружён в радость победы, когда меня ударили по лицу ведром холодной воды... ведущий, ты должен скоро вернуться! Без ваших прямых трансляций я весь день вялый!]

[Старые добрые времена и мечты о будущем: Да, да! Ведущий, мы будем ждать, когда вы вернётесь!]

[Большеротый кот: Ведущий, иди и разберись с делами. Мы будем ждать вас!]

Аудитория отнеслась к этому с пониманием, зная, что в последнее время Руан Тан столкнулся со многими плохими вещами. Кроме того, они могли позволить себе подождать всего два дня.

- Спасибо вам всем! - Руан Тан получил поддержку зрителей, и ему стало тепло на душе.

Закрыв прямую трансляцию, Руан Тан продолжил готовить блины с луком и приготовился отправить призы победителям.

В это время он услышал, как к нему быстро приближается подвешенный автомобиль. Он подошёл к двери, чтобы посмотреть, кто это, и увидел знакомую серебристую подвесную машину.

- Чэнь Гэ, почему ты приехал так рано? - он увидел, как Хэ Юнь Чэнь выходит из машины, и сразу же открыл дверь, чтобы поприветствовать его.

- Я видел твою прямую трансляцию и пришёл позавтракать, - Хэ Юнь Чэнь был необычайно честен. Он почувствовал восхитительный аромат, доносящийся из кухни, и улыбнулся. - Похоже, я выбрал идеальное время.

Услышав этот ответ, Руан Тан не смог удержаться от смеха. - Да, это избавляет меня от необходимости доставлять тебе еду.

После того, как они вдоволь наелись и напились, настало время отправляться в путь. Руан Тан велел Сяо Баю присмотреть за домом, а сам ушёл вместе с Хэ Юнь Чэнем.

Подвесная машина двигалась очень быстро, и вскоре они прибыли в межзвёздный порт, где был пришвартован огромный космический корабль.

- Пошли сюда, - Хэ Юнь Чэнь припарковал машину. У его машины были военные права, и он имел честь припарковаться на стоянке, специально отведённой для военных в звёздной гавани. Так что не было никакой необходимости бороться за место для парковки с людьми снаружи.

Тем не менее, в звёздной гавани всё ещё было много людей. Почти все они были в спешке, и всегда были люди,двигающиеся взад и вперед между ними двумя. Руан Тан был не из тех, кто отталкивает других. Он пропустит остальных вперёд, и вскоре его отделило от Хэ Юнь Чэня небольшое расстояние.

Сделав несколько шагов вперед, Хэ Юнь Чэнь оглянулся и увидел, что Руан Тана оттеснили назад. Он не мог помочь. Но немного нахмурившись, он оттолкнул толпу и схватил Руан Тана за руку. Он встал рядом с Руан Таном, чуть позади него, и своими длинными руками загородил толпу с обеих сторон.

- В звёздной гавани слишком много людей. Будет легче, если ты будешь держать меня за руку, пока мы идём.

Руан Тан кивнул без тени сомнения в сердце. Он позволил Хэ Юнь Чэню вести себя за руку. Рука, державшая его руку, была сухой и тёплой. Рука Хэ Юнь Чэня была больше, чем у него. Пальцы у него были длинные - большой и безымянный пальцы полностью охватывали его

ладонь. Это заставляло чувствовать себя очень непринуждённо.

Они изменили направление движения, и поэтому Юнь Чэню пришлось снова тащить его за руку. Кто-то рядом спокойно смотрел на них. Девочки указывали на них и хихикали. Руан Тан чувствовал себя немного смущённым, но глядя на спокойное и спокойное лицо Хэ Юнь Чэня, он чувствовал, что ведёт себя немного неразумно. У Руан Тана не было другого выбора, кроме как притвориться, что он не возражает. Он постарался сохранить выражение лица и шёл рука об руку с Хэ Юнь Чэнем, пока они не сели на космический корабль.

Вместе с плавающими туманностями, видимыми из иллюминаторов, два дня спустя они, наконец, благополучно приземлились на 19-й планете.

<http://bllate.org/book/16506/1499864>