

— Наконец-то они ушли.

Теперь, когда они отослали Гилберта и его людей, все десять гостей на планете вздохнули с облегчением.

Хотя Гилберт и его компания из четырёх человек пробыли здесь всего два дня, десять гостей были очень напряжены. Их аппетиты были просто невыносимы!

Пока Руты усердно трудились над постройкой павильонов, они были заняты охотой и обработкой ингредиентов, охотой и обработкой ингредиентов, и снова и снова. Нелегко было сделать так, чтобы эти желудочные Короли могли наесться досыта. Они даже не потрудились приготовить какую-нибудь изысканную еду для Гилберта и Рутов. Они просто превратили весь свой улов в барбекю. К счастью, они не были разборчивы, пока еда была вкусной.

На Аквамариновой планете они могли хорошо питаться, хорошо спать и наслаждаться прекрасными пейзажами. Всего за два дня Гилберт и его люди предались удовольствиям и забыли о доме и долге. Если бы Гилберт не был предводителем Рутов и ему удалось сохранить хоть немного чувствительности, зная, что дома его ждёт ещё много дел, он мог бы остаться ещё на несколько дней. Даже когда они уходили, они не могли забыть о барбекю. Позже они решили поговорить с Чэн Цзи о ввозе живой птицы.

Как только Руты ушли, команда программы убрала всю кухонную утварь и умного робота, ранее предоставленного им. Они сделали это очень быстро. Они не собирались давать им ни малейшего преимущества.

Без громких и шумных Рутов жизнь для Руан Тана и остальных значительно успокоилась. Каждый день они выполняли задачи команды программы, чтобы понравиться вкусам аудитории. Дни пролетали очень быстро.

Пока однажды ночью Руан Тан не посмотрел на небо и не обнаружил, что луна в небе была чрезвычайно круглой, как ему казалось, гораздо меньше, чем луна, видимая на Земле. Он вдруг понял, что уже близится середина месяца. Если считать дни, то это было совсем близко к тому времени, когда на Земле должен был состояться праздник середины осени.

— Давай сделаем лунные пироги? - сказал Руан Тан Хэ Юнь Чэню.

— Окей, - Хотя Хэ Юнь Чэнь и не знал, что это такое, но до тех пор, пока Руан Тан этого хотел, он не возражал.

Руан Тан связался с командой программы и попросил немного муки и духовку. Конечно, команда программы должна была спросить его о том, что он планирует приготовить. Когда они услышали, что он собирается делать лунные пироги, члены команды программы были взволнованы.

Любой, кто изучал историю древней Земли, знал, что у их предков был обычай отмечать традиционные праздники. На каждом празднике была какая-то репрезентативная традиционная закуска. Праздник середины осени был одним из самых важных праздников, и в те дни каждый дома ел эти лунные пироги.

Лунные пироги символизировали воссоединение. Во время праздника середины осени вся семья обедала вместе и делилась ими. Это означало воссоединение всей семьи.

Империя голубой звезды воевала тысячи лет и очень долго не имела никакого понятия о фестивалях. Теперь, когда они вступили в период мира и развития, они хотели возродить эти традиционные праздники, которые представляют собой их историческое наследие.

Поэтому команда программы с готовностью согласилась на просьбу Руан Тана. Они приложили все усилия, чтобы получить несколько размытых фотографий лунных пирогов, которые они, должно быть, получили из некоторых книг и видео. Хотя фотографии и не были очень чёткими, но всё же могли служить ориентиром. В конце концов, способ приготовления лунных пирогов был утерян на протяжении тысячелетий. Даже если бы Руан Тан захотел восстановить производство лунных пирогов, ему пришлось бы делать это методом проб и ошибок.

Руан Тан попросил у команды программы немного красной фасоли, сахара и сухого молока. Он собирался приготовить самые классические лунные пироги с пастой из красных бобов и семян лотоса. Так уж случилось, что на планете Аквамарины были лотосы. Поскольку там были лотосы, то, конечно, были и семена лотоса. Изготовление пасты из семян лотоса было бы простым делом. Конечно, в расчёте на зрителей, которые не очень любили сладости, он намеревался сделать несколько слоёных мясных лунных пирогов.

Другие участники вскоре узнали от программной группы, что Руан Тан готовится сделать лунные пироги. Поэтому все они собрались в лагере Руан Тана, чтобы помочь ему.

На самом деле, сделать лунные пироги было совсем не трудно для Руан Тана. Он не только знал, как их делать, но и сам имел опыт их изготовления. Но это был секрет, который он никому не мог рассказать, поэтому он мог только принять доброту каждого и позволить им прийти, чтобы помочь ему сделать их. Чем больше народу, тем веселее.

Вскоре после этого команда программы прислала ему всё необходимое. Под руководством Руан Тана все принялись за работу.

Они замесили тесто, размяли пасту и нарезали начинку. Даже Хэ Юнь Чэню и солдатам было поручено сделать формы для лунного пирога на основе фотографий, предоставленных командой программы.

[Аджун 5456: Тан на самом деле хочет сделать лунные пироги!!!]

[Мо Вэнь: Потрясающе! Я никогда не думал, что у нас будет возможность попробовать это

традиционное лакомство тысячелетней давности!]

[Хуан Зилонг: Тан я люблю тебя, я хочу от тебя детей!]

Публика была столь же взволнована. Они все с нетерпением ждали этих лунных пирогов.

Создание лунного пирога на самом деле было очень разборчивым в деталях. Было ли это создание теста или пропорция начинки к тесту, всё нужно было тщательно контролировать. Если бы они были предоставлены самим себе, одному Богу известно, сколько раз им пришлось бы пробовать и ошибаться, чтобы всё исправить. Но под руководством Руан Тана они вскоре нашли верный путь.

Во-первых, муку необходимо просеять, чтобы дать ей возможность аэрироваться. Это было сделано для того, чтобы тесто было мягким и эластичным. При замесе теста воду нельзя добавлять сразу всю. Её необходимо добавлять в несколько подходов, чтобы замешанное тесто было одновременно эластичным и могло поддерживать надлежащую влажность.

Поскольку лунные лепешки отличались тонкой и мягкой кожицей, а также сладкой и ароматной начинкой, при приготовлении теста нужно было добавлять масло. Так корка лунного пирога могла бы лучше поддерживать свою пластичность, не выглядя сухой.

Что касается начинки, будь то паста из красной фасоли или корень лотоса, то она должна быть очень мелко измельчена.

После выполнения этих вещей, в принципе, не было никакой другой серьёзной проблемы. Всё, что оставалось сделать, это накрыть начинку тестом и затем вдавить её в форму.

Однако лунные пироги из свежего мяса в стиле Сучжоу полностью отличались от кантонских лунных пирогов. Их поверхность была хрустящей и мучнистой, а начинка - пикантной и сочной. Поэтому Руан Тан решил сделать их сам.

Он добавил в муку воды и свиного сала и замесил тесто. Затем он сделал короткую корочку из муки и свиного сала. Он раскатал тесто в прямоугольник и обернул его. Затем он сложил и свернул его несколько раз, чтобы сформировать несколько чередующихся слоев. Дав ему отдохнуть 30 минут, он разрезал его на равные части. Он скатал его до тех пор, пока оно не стало тонким прямоугольником, и точно так же, как при приготовлении булочек, он завернул в него приготовленную свежую мясную начинку. Он осторожно прижал её и поставил в духовку. Мясная начинка была выбрана из передних лап свиньи, поэтому в ней было хорошее сочетание жира и постного мяса. Более того, он будет влажным и сочным.

Вскоре два вида лунных пирогов были испечены и аккуратно разложены на столе, выглядя очень соблазнительно.

— Ну что ж, давайте попробуем вместе, - Руан Тан призвал всех попробовать.

Эти два вида лунных пирогов были совершенно непохожи друг на друга. Лунный пирог выглядел более гладким и нежным. Поскольку они были сформированы с помощью формы, все они были одинакового размера, а поверхность имела тонкий узор. Кроме того, свежий мясной лунный пирог, хотя и не такой изысканный, как ещё один вид лунного пирога, был золотисто-желтым и хрустящим. С первого взгляда можно было сказать, что он мягкий и вкусный. Можно было едва различить мясную начинку внутри и почувствовать восхитительный аромат.

[Хладнокровная дуна: Боже мой! Я люблю свежие мясные лунные пироги! Как это может быть так вкусно?!]

[Мо Райлан: Эй, этот сладкий лунный пирог тоже очень вкусный. Начинка внутри такая нежная и не слишком сладкая, а вкус просто превосходный!]

[К. лапша: Я умоляю торговый сайт сделать лунные пироги!]

[Передайте сушеную рыбу мяу: Умоляю Тана открыть магазин... QAQ]

Два вида лунных пирогов, один сладкий и один пикантный, каждый со своим особым вкусом.

Что же касается Руан Тана, то он предпочитал свежие мясные лунные пироги, потому что именно так их делали в его родном городе. Мясистые лунные лепешки были горячими, только что из духовки, и их поверхность была мягкой и шелушащейся. Было видно, как густая заправка медленно сочится наружу. Восхитительный вкус наполняет весь рот, это было чудесно.

Однако девушки явно предпочитали сладкие, но не приторные лунные пироги. И они были мягкими и нежными. Чжа Панпан и Ву Шаша не могли оторваться от еды.

— Я желаю вам всем счастливого праздника середины осени, - Руан Тан лучезарно улыбнулся в сторону камеры.

Он уже по своей сути выглядел хорошо, и теперь, когда он направил ласковую улыбку в камеру, она полностью очаровала всех.

[Юи: Омайгад! Мой Тан улыбнулся мне! Он улыбнулся мне!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Тан, я хочу от тебя много детей!]

[Маленький прозрачный: О, эта улыбка! Я сделаю снимок экрана и сохраню его на всю жизнь!]

Руан Тан и другие сделали много лунных пирогов, и они не могли съесть их всех. Поэтому они отдали их программной группе. Они все получили по одному, а остальные использовали для лотереи. Это даст зрителям возможность лично попробовать их.

<http://bllate.org/book/16506/1499923>