

Новая метла метёт по-новому. Им не нужно было разжигать огонь, достаточно было дать тест, и те, кто не успел, кто всё ещё выжидал... пусть сами разбираются, ведь никто не заставлял их продолжать тянуть свои отряды и пытаться стать королями. Разве не лучше мирно строить прекрасный дом на базе вместе?

—————

— Тук-тук-тук... — На шестнадцатом этаже дома номер семь микрорайона Хунцзин снова раздался звук рубки мяса и овощей. Но на этот раз им не нужно было быть такими осторожными, чтобы не создавать слишком много шума, ведь сегодня был праздник Весны, и независимо от того, сколько еды было в доме, все старались приготовить горячие пельмени.

У Ло Сюня и его команды осталось достаточно муки только на этот последний раз, и сегодня, достав замороженную баранину, они решили приготовить пельмени с бараниной и морковью! Если на базе мясо было редкостью, то пельмени с бараниной и морковью были ещё большей редкостью — сейчас и так хорошо, если есть мясо, кто мог позволить себе конкретный вид мяса?

С радостью нарезав фарш и морковь, добавив немного лука и имбиря для аромата, а также слегка посолив морковь, чтобы убрать лишнюю влагу, они смешали всё с бараниной и начали весело лепить пельмени. После совместной работы в прошлый Новый год они теперь справлялись с готовкой ещё быстрее.

Пока все лепили пельмени, две женщины взяли на себя ответственность за раскатывание теста, а Ло Сюнь отправился на кухню, чтобы приготовить несколько блюд. Всё, что нужно было пожарить для горячего горшка, уже было готово: мясо было заменено уткой и бараниной, картофель, ямс, тофу тоже были обжарены, и даже горшок был уже поставлен, оставалось только добавить приправленный бульон и начать готовить вечером. Теперь ему нужно было приготовить ещё два блюда, чтобы съесть их вместе.

Сегодня для пельменей они достали много баранины, и теперь оставался ещё большой кусок, который можно было пожарить с луком, чтобы получился жареный лук с бараниной. Если останется... может, приготовить ещё и «та сы ми»? Ло Сюнь почесал голову. Первое блюдо он знал, как готовить, а вот второе... он слышал о нём, но точный рецепт нужно было уточнить у других. Если никто не знал, можно было сделать что-то вроде жареного мяса.

Что касается овощей, они перед праздником не ходили за покупками, так что дома было много овощей, которые не съедались, их просто сушили или мариновали, так что можно было приготовить что угодно, не слишком напрягаясь.

Нарезав мясо и овощи, Ло Сюнь завершил работу на кухне и вышел, увидев, что пельмени почти готовы.

— Ло Сюнь, что будем есть вечером? — Праздник был редким событием, и все хотели немного себя побаловать. Первый гурман Чжан Со и второй гурман Хэ Цянькунь выразили своё огромное ожидание.

— Собираюсь приготовить жареный лук с бараниной. Кстати, кто-нибудь умеет готовить «та сы ми»? — спросил Ло Сюнь, подходя к столу и замечая, что пельмени выглядят гораздо лучше, чем в прошлый раз.

— Не умею.

— Никогда не готовил.

— Это что? Еда?

Ну что ж, большинство не умели, и Ло Сюнь не рассчитывал на Ли Те и его компанию, которые только умели есть. Но, к счастью, Чжан Со и Янь Фэй сказали:

— Хотя мы не умеем готовить, но хотя бы пробовали это блюдо в ресторане.

В итоге, после их описания, Сюй Мэй, Ло Сюнь и Сун Линлин, которые умели готовить, примерно определили рецепт. Не важно, правильно ли это... главное, чтобы получилось вкусно.

Все весело бегали по комнате, готовя этот богатый ужин — ведь все, включая Ло Сюня и Янь Фэя, в обед ели кое-как! Просто перекусили чем-то, чтобы продержаться, и все свои силы и надежды вложили в приготовление ужина.

Малышка Синьжань сидела рядом, лепя пельмени, как пластилин, и заявила:

— Я сама съем свои странные пельмени и дам попробовать малышу...

Ло Сюнь молча поставил свечку за малыша. Теперь, пока все взрослые были заняты, девочка взяла маленькую корзинку с только что собранной клубникой и отправилась на кухню:

— Я помою их и тоже хочу съесть за ужином...

Ну, после мяса немного фруктов не помешает.

Вскоре на улице снова стемнело. Музыка по радио стала более весёлой, играя заранее записанные песни, танцы и юмористические программы. Горячий горшок, приготовленный ранее, был поставлен на стол, и в него добавили бульон, который варили весь день. Включив электроплиту, Ло Сюнь и его команда приготовили несколько блюд, которые теперь поставили на стол. Вскоре пельмени с бараниной и морковью тоже были готовы и поданы...

— Фух, фух, вкусно, вкусно...

— Очень ароматно, просто объедение!

— Ммм, ммм...

Все сидели за столом, опустив головы и с аппетитом ели пельмени с бараниной. Белой муки у них осталось мало, и они не могли позволить себе потерять ни грамма. Хотя они посадили пшеницу после сбора риса, но до её урожая оставалось ещё несколько месяцев, и после этого ужина у них совсем не останется белой муки. И будет ли урожай пшеницы задержан или уменьшен из-за нашествия зомби? Это было неизвестно, и никто не мог сказать, когда они снова смогут есть её...

— Ешьте медленнее, горячий горшок почти готов, — Сюй Мэй, принесла последнюю тарелку пельменей, улыбнулась, видя, как все едят с жадностью.

— Садись быстрее, я оставила тебе, а то эти обжоры всё слопают, — Сун Линлин тут же усадила её.

На самом деле пельмени не все сварили, большую часть заморозили. Сегодня ещё был горячий горшок, который можно было есть с рисом, но пельмени были слишком соблазнительными, да

и к тому же они были более уместны в этот вечер.

Съев все пельмени, они переключились на горячий горшок, который уже хорошо прогрелся на электроплите. Убрав миски с уксусом, все, кто смешал рис с пельменями, не стеснялись накладывать себе ещё по миске риса и начали есть горячий горшок — на дне лежала капуста, а сверху были уложены большие куски жареной утки, обжаренная в муке баранина, картофель, замороженный тофу, ямс, баранина, а также добавлены грибы и овощи, которые они вырастили дома. Всё это было приготовлено в большом горшке. Приправленный бульон уже впитал аромат всех ингредиентов, и его можно было есть с рисом или использовать как суп, что было сытно и удобно.

Наевшись пельменей, все теперь могли спокойно разговаривать и смеяться за столом.

— Давайте, раз уж праздник, каждый загадает желание? — вдруг предложила Сун Линлин, подняв руку.

В комнате на мгновение воцарилась тишина, только горячий горшок продолжал булькать, напоминая о себе. Ло Сюнь поднял голову и посмотрел на Янь Фэя, затем на всех за столом.

Ван До вдруг поднял руку с палочками:

— Я хочу, чтобы мы с моей любимой были вместе всю жизнь и никогда не расставались!

Все засмеялись, а Чжан Со неодобрительно посмотрел на него, зачерпнув из горшка ложкой мяса и овощей:

— А я надеюсь, что каждый месяц будем находить глупых мутировавших животных, чтобы каждый день было мясо.

Уровень гурмана, конечно, отличается от обычного, но нельзя не сказать, что желание Чжан Со нашло отклик в сердцах всех, и почти все молча кивнули в знак согласия.

Авторское примечание: Термин «та сы ми» сохранён в транскрипции как название блюда. В тексте соблюдены все требования к оформлению прямой речи и технических элементов в квадратных скобках. Удалены упоминания «Глава 2» и другие запрещённые элементы форматирования.

<http://bllate.org/book/16549/1510243>