

Ничто не может быть приятнее искренней похвалы, особенно если она исходит от самого любимого и уважаемого ученика.

— Учитель Чжан, я хотел бы навестить других учителей.

— Идите, они все в кабинете, — Чжан Сяопин с улыбкой смотрела, как он прощался с ней. Внутри она вздохнула: «Если бы мой сын был таким же умным и воспитанным, как Лю Яньмин, это было бы замечательно. Надо будет лучше воспитывать его».

Лю Яньмин посетил всех учителей и, получив от Ли Синьхуа книгу по занимательной физике, отправился домой. Хоу Цисы, услышав, что он собирается навестить других учителей, попрощался и ушел, чтобы сообщить родителям хорошие новости.

Войдя в дом, Лю Яньмин увидел, как Эрдань, подняв хвост, бросился к его ногам. Он нежно поднял кота и поцеловал его в нос:

— Эрдань, ты должен быстрее вырасти, иначе, когда я пойду в школу, у меня не будет времени заботиться о тебе.

С Эрданем на руках он подошел к телефону и с нетерпением позвонил Лю Гоцяну и Сюй Сюэцинь.

Дзинь... Дзинь...

— Алло, А Мин, что случилось? — со стороны Лю Гоцяна было слышно шум, видимо, он был на стройке.

Лю Яньмин не разобрал слов отца, но это было не важно:

— Папа, результаты вышли. Мой общий балл — 603!

В его голосе звучала радость. Лю Гоцян ахнул и громко переспросил:

— А Мин, повтори еще раз.

— Мой общий балл — 603! — в глазах Лю Яньмина сверкали улыбки.

— Ха-ха-ха-ха! — Лю Гоцян засмеялся. — Я знал, что мой сын поступит в престижную старшую школу. Ведь папа у тебя — я.

Лю Яньмин сдерживал смех:

— Да, да, это твои гены, я в тебя.

Они поговорили еще несколько минут, и Лю Гоцян сказал, что сегодня уйдет с работы пораньше.

Закончив разговор, Лю Гоцян выглядел очень довольным, он с гордостью сказал коллегам:

— Сегодня вышли результаты вступительных экзаменов. Мой сын набрал 603 балла, он точно поступит в престижную школу.

Коллеги с завистью ответили:

— Твой сын действительно талантлив.

Лю Гоцянь стал еще более гордым. Если бы у него был хвост, он бы сейчас высоко его поднял:

— Мой сын самый лучший!

Через несколько минут вся стройка знала, что сын Лю Гоцяня поступил в престижную старшую школу.

После звонка Лю Гоцяню Лю Яньмин позвонил Сюй Сюэцинь:

— Мама...

— А Мин, я уже знаю. Я всегда знала, что мой сын самый лучший.

Сюй Сюэцинь не переставала улыбаться с тех пор, как узнала о результатах сына. Она не рассказывала никому о его баллах, ведь скромность — это качество, которое он унаследовал от нее.

Школа, где преподавала Сюй Сюэцинь, находилась недалеко от школы Лю Яньмина, всего в трех кварталах. Она знала, что сегодня выходят результаты, поэтому вышла из дома на 20 минут раньше, чтобы зайти в школу сына.

Увидев баллы Лю Яньмина, Сюй Сюэцинь сначала вздохнула с облегчением, а затем почувствовала огромную радость.

Этот результат был для нее ожидаемым, ведь успехи сына всегда были на высоте.

Сюй Сюэцинь была так счастлива, что купила на улице два лишних баоцзы и съела их.

Она хотела позвонить домой и сообщить результаты сына, но потом подумала, что лучше, если он сам узнает их. Поэтому она не сказала Лю Яньмину, ожидая его звонка.

— А Мин, я сегодня возьму отгул и вернусь пораньше.

— Хорошо, я буду ждать вас.

Лю Яньмин повесил трубку, и его радость постепенно утихла. Он посмотрел на кухню и улыбнулся.

Приготовлю что-нибудь вкусное, чтобы отпраздновать...

Он открыл холодильник и внимательно осмотрел продукты. Вчера Сюй Сюэцинь купила свинину и филе, других ингредиентов тоже хватало.

Он тщательно вымыл руки и принялся за приготовление первого блюда — свинины в кисло-сладком соусе.

Лю Яньмин мелко нарезал имбирь, отжал из него сок и отделил его. В миске он разбил яйцо, отделил белок от желтка и взял только белок. Он достал филе из холодильника, нарезал его полосками, добавил соль, белый перец и немного белка. Затем он добавил сок имбиря, перемешал и оставил мариноваться.

Он обвалял мясо в крахмале, обжарил его в масле до розового цвета, вынул, а затем снова

обжарил до золотистой корочки, после чего выложил на бумажное полотенце, чтобы удалить лишний жир. В другой сковороде он смешал томатный соус, немного сахара и воды, довел до кипения. Добавив немного крахмала и воды, он варил соус, пока он не загустел, затем быстро добавил обжаренное мясо, перемешал и посыпал кунжутом.

Лю Яньмин выложил свинину в кисло-сладком соусе на белую тарелку. Белая тарелка подчеркивала яркий цвет мяса, которое выглядело сочным и аппетитным. Аромат был просто невыносимо соблазнительным.

Он накрыл блюдо крышкой, чтобы оно не остыло и не потеряло аромат.

Затем он приступил к приготовлению свинины двойной прожарки. Он промыл мясо, положил его в холодную воду, добавил оставшиеся ломтики имбиря, вино и соль, довел до кипения, чтобы убрать запах. Когда мясо было готово наполовину, он вынул его и дал стечь воде.

Он нарезал свинину тонкими ломтиками, подготовил острый перец, имбирь, чеснок, ферментированные бобы, зеленый лук и сушеный перец. Он нарезал зеленый и красный перец ломтиками. Разогрев сковороду, он обжарил мясо до выделения жира, затем добавил имбирь, чеснок, острый перец, сушеный перец и ферментированные бобы, чтобы усилить аромат.

Лю Яньмин добавил соевый соус, темный соевый соус, вино, сахар и соль, обжаривая мясо до темного цвета. В конце он добавил красный и зеленый перец и зеленый лук, доведя блюдо до готовности.

Свинина двойной прожарки была готова. Коричневое мясо в сочетании с красным и зеленым перцем выглядело сочным и аппетитным. В доме витал аромат мяса.

Лю Яньмин также приготовил баклажаны в соусе.

Он помыл овощи, нарезал баклажаны и помидоры кубиками, а зеленый перец — ломтиками. Баклажаны он обжарил до золотистого цвета, вынул и дал стечь маслу, пока они не стали мягкими. Лю Яньмин уже приготовил соус, смешав в миске соевый соус и уксус в пропорции 3:1, добавил ложку сахара, немного соли, немного крахмала, затем долил воды и тщательно перемешал.

Он обжарил мясо на сковороде, добавил помидоры и зеленый перец, затем снова обжарил. После этого он добавил баклажаны и соус, и в сковороде появился густой соус.

Баклажаны в соусе были готовы. Блюдо выглядело красиво, с гладкой и хрустящей текстурой.

Лю Яньмин также приготовил суп из тофу с кориандром. Все было готово.

Только он покормил Эрданя, как вернулись Лю Гоцян и Сюй Сюэцин.

Лю Гоцян, не снимая обуви, сразу подошел к сыну и хлопнул его по плечу:

— Хороший сын, папа знал, что ты самый лучший.

Лю Гоцян был счастлив, его глаза смеялись, и на лице появились морщинки.

Лю Яньмин тоже улыбался:

— Я уже приготовил еду, если не поедим сейчас, она остынет. Давайте есть и разговаривать.

— Ха-ха-ха, хороший сын, — Лю Гоцян громко рассмеялся, а Сюй Сюэцинь, сменив обувь, улыбалась.

Еда была на столе, и вся семья наслаждалась едой. Лю Гоцян и Сюй Сюэцинь не переставали хвалить блюда и своего сына.

Лю Яньмин с улыбкой сказал:

— Хватит хвалить меня, а то я действительно начну гордиться.

— А Мин никогда не станет гордиться. Его скромность — это моя черта, — Сюй Сюэцинь с улыбкой положила ему в тарелку кусочек свинины в кисло-сладком соусе.

Лю Яньмин с улыбкой съел его, а Лю Гоцян вставил:

— Ум А Мина — это моя заслуга.

— Тьфу, как тебе не стыдно такое говорить? — Сюй Сюэцинь не смогла сдержать улыбку и бросила Лю Гоцяню взгляд.

Лю Гоцян сделал вид, что обиделся, и сказал Лю Яньмину:

— А Мин, скажи, твой ум — это моя заслуга?

Лю Яньмин улыбнулся, посмотрел на Лю Гоцяна и Сюй Сюэцинь:

— Конечно, это... мамина заслуга!

Сюй Сюэцинь рассмеялась.

<http://bllate.org/book/16609/1518758>