

Цзян Сяожуань с чувством глубокого удовлетворения оглядел прибранную кухню. Отправив заказчику упакованную еду, он взял тарелку с печеньем, прихватил напиток и направился в зону отдыха во дворе.

Давненько Цзян Сяожуань не чувствовал себя настолько расслабленным. Усевшись в кресло и похрустывая печеньем собственного приготовления, он напевал простенькую мелодию, совершенно позабыв о нелепости своего попадания в этот мир.

Впрочем, Цзян Сяожуань был не из тех, кто может долго сидеть без дела. Раз уж он решил вести трансляции, бросать это занятие не собирался, но теперь его голову занимал вопрос: что же приготовить завтра?

— Слишком жирная еда с утра — не лучший вариант. Нужно что-то простое, быстрое и чтобы хранилось долго... Вонтоны! — пробормотал он себе под нос.

Словно озаренный, Цзян Сяожуань открыл личный терминал и принялся бороздить просторы Звездной сети. К его удивлению, там продавались креветки, но стоило взглянуть на объем продаж за месяц, как он примолк.

Меньше десяти заказов в месяц — вот почему цена на них была такой низкой. Заглянув в отзывы, он увидел сплошную стену негатива: все как один жаловались на сильный рыбный запах, но никто не говорил, что креветки несвежие.

На самом деле, Цзян Сяожуань зря переживал. Система контроля качества продуктов в Звездной сети была невероятно строгой: несвежий товар просто не мог попасть в продажу, к тому же цены на продукты были заоблачными, и если кто-то отравится, продавца ждала тюрьма.

Поколебавшись, Цзян Сяожуань решил заказать полкило на пробу: цена копеечная, если что — не жалко выбросить. С этой мыслью он решительно оформил заказ.

Девять звездных монет за полкило — честно говоря, очень дешево. Просматривая мясной отдел, он обратил внимание на свинину, но цена оказалась невероятно высокой. Судя по видео от продавца, мясо выглядело свежим, и он тут же купил два килограмма.

А вот с тестом для вонтонов возникла проблема: обыскав всю Звездную сеть, Цзян Сяожуань его не нашел. Вздохнув, он решил, что придется делать всё самому.

Когда печенье почти закончилось, он еще немного понежился на солнышке и, разомлев, уснул. Проснулся от того, что сильно проголодался.

Ингредиенты на утро уже доставили, робот сложил их в холодильник. Цзян Сяожуань на всякий случай проверил креветки и в тот же миг оторопел.

— Какие огромные... — он не мог прийти в себя, глядя на четыре креветки, каждая из которых была больше его кулака. В изумлении Цзян Сяожуань потянулся, чтобы рассмотреть их поближе, но стоило ему опустить руку в контейнер, как раздался громкий всплеск.

Креветка обдала его водой, и Цзян Сяожуань, помрачнев, схватил лежащий рядом острый нож и вонзил его в виновницу переполоха.

— Я тебе дам брызгаться! Сегодня на ужин будешь ты! — заявив это, он накрыл контейнер крышкой и принялся за разделку.

Около шести утра по звездном времени сработали биологические часы Цзян Сяожуаня. Он нехотя поднялся и побрел умываться. Его пепельно-серые кудряшки за ночь стали еще пушистее. Цзян Сяожуань взъерошил волосы, выглядя совершенно сонной и обиженной на весь мир пташкой.

Повозившись в ванной полчаса, он вышел уже совсем другим человеком — бодрым и веселым. Глядя на светлеющее небо, он понял, что встал слишком рано.

Но винить его было сложно: в прошлой жизни ему приходилось вставать в пять-шесть утра, чтобы успеть на съемки или шоу. Этот график въелся в него намертво. К семи часам Цзян Сяожуань был готов к эфиру.

Как только он завязал фартук, парящий шар-камера автоматически запустил трансляцию. В это время офисные работники как раз просыпались перед работой, и многие заходили на платформу в поисках завтрака.

Мяу-мяу (^ ^): ! Я всю ночь сдавал отчеты и наконец-то дождался, когда мамочка Жуань-Жуань начнет готовить! У-у-у, не хочу на работу!

Офисный раб: Как раз проснулся, смотрю на стримера — он, похоже, готовился заранее. Уважаю! Я бы на его месте из кровати не вылез.

Сяо Ци мяу-мяу: Мамочка Жуань-Жуань! Вчерашнее печенье было просто супер! Но мама отобрала его у меня, сказала не есть всякую ерунду, хотя сама ела с таким удовольствием, у-у-у! Сегодня будут призы?

Словно камень в воду, этот комментарий вызвал волну обсуждений. Те, кому не повезло вчера, начали молить о новых призовых местах.

Цзян Сяожуань опешил: он не ожидал, что в такую рань встретит вчерашних зрителей.

— Я купил мало продуктов, вчера сам немного увлекся, так что сегодня только два призовых места, — смущенно признался он.

Вчера вечером, разделавшись с креветками и сварив суп, он был так голоден, что съел еще одну порцию, а потом, сытый и довольный, отправился спать и совсем забыл про розыгрыш.

Мяу-мяу (^ ^): ? Мамочка Жуань-Жуань, ты съел всё сам? У-у-у, всего два места, молюсь (искренне).

Эй, волшебник: Молюсь! Хорошо, что я рано встал, иначе пропустил бы. Хочу выиграть!

Глядя на поток молитв в чате, Цзян Сяожуань беспомощно улыбнулся:

— В следующий раз постараюсь купить побольше. Добро пожаловать на канал Жуань-Жуань, сегодня мы приготовим простой завтрак — вонтоны с креветками.

С этими словами он достал из холодильника две замороженные креветки и положил их в воду размораживаться. Зрители тут же зашумели.

Свинья, ожидающая смерти: Стример, эти креветки жутко воняют, ты уверен, что из них можно сделать что-то съедобное? И что вообще такое вонтоны?

Сяо Ци мяу-мяу: Да-да, когда креветки только появились, моя мама пыталась их готовить по инструкции из Звездной сети — просто отварила. Вкус был незабываемый... Может, приготовишь что-то другое?

xingx: Стример, ты серьезно? Жду, когда ты опозоришься.

Мяу-мяу (^ ^): Мамочка Жуань-Жуань, я верю в тебя! Приготовь что-нибудь вкусненькое и заткни им рты!

xingx: Ты, наверное, бот, да? Противно смотреть, так очевидно. Еще и мамочка, твоя мама в курсе, что ты такое пишешь?

Видя, что в чате начинается ссора, Цзян Сяожуань поспешил вмешаться:

— Необработанные креветки, конечно, будут пахнуть рыбой, но если их правильно приготовить, вкус станет очень нежным.

xingx: Болтать — не мешки ворочать. Стример, что хочешь, то и говоришь.

Не обращая внимания на провокации, Цзян Сяожуань достал свинину, промыл ее, срезал остатки кожи и отправил в мусорное ведро. Затем он нарезал мясо на куски и загрузил в измельчитель. Пока мясо превращалось в фарш, он принялся за креветки.

Мяу-мяу (^ ^): Мамочка Жуань-Жуань, ты правда собираешься это делать?

Цзян Сяожуань кивнул:

— Сейчас расскажу, как обрабатывать креветки. Во-первых, голова. В верхней части находится желудок и икра, но для наших вонтонов они не нужны, так что голову нужно удалить целиком.

Показывая процесс, он одним ловким движением оторвал голову. Зрители ахнули. Цзян Сяожуань продолжал комментировать свои действия:

— На третьем сегменте тела нужно аккуратно подцепить зубочисткой черную нить — это кишечник. В нем скапливаются тяжелые металлы, поэтому перед готовкой его обязательно нужно удалить.

Цзян Сяожуань работал быстро. Зрителей становилось все больше, а он уже ловко очищал креветки от панциря. Пару минут — и две огромные креветки были готовы.

Достав фарш, он переложил его в миску, добавил немного воды, черный перец и яйцо, тщательно перемешивая палочками. Затем разделил фарш на две части: в одну добавил соль, светлый и темный соевый соус, устричный соус и немного зеленого лука.

Конечно, он не забыл объяснить, зачем нужны эти приправы.

Закончив с фаршем, он принялся рубить креветки. Растолок их, добавил имбирь, сахар, белый перец, быстро вымешал до состояния липкой массы и смешал с той частью фарша, где не было лука.

Сяо Ци мяу-мяу: Это всё? Теперь просто варить?

Эй, волшебник: Это же просто мясные шарики, нет?

Ты крут?: Как рано, мамочка Жуань. Что готовишь?

Мяу-мяу (^ ^): Аха-ха, пришел! Мамочка Жуань-Жуань делает вонтоны, сегодня всего два призовых места, молись!

Ты крут?: ...молюсь.

Появление Ты крут? вызвало смех у тех, кто его знал. Цзян Сяожуань заметил это и поприветствовал его.

Пользователь Ты крут? отправил стримеру три золотые рыбки удачи.

Цзян Сяожуань опешил:

— Спасибо за подарок, Ты крут?, спасибо, дорогой.

Слово дорогой, которое он давно не произносил, окончательно покорило чат. Да, мамочка Жуань-Жуань — настоящая мамочка!

— Теперь сделаем тесто. Берем две ложки обычной муки, добавляем ложку соли, перемешиваем и постепенно вливаем воду, замешивая до состояния хлопьев.

Цзян Сяожуань отложил палочки, вымыл руки и продолжил:

— Теперь нужно месить руками, пока не получится плотный комок. Тесто довольно тугое, так что наберитесь терпения.

Зрители замерли, наблюдая за его тонкими пальцами, испачканными в муке, и слушая его легкое сопение от усилий.

Мяу-мяу (^ ^): Мамочка! Хватит месить тесто, помеси меня! У меня щечки такие мягкие!

Сяо Ци мяу-мяу: Я хотел сказать это раньше, это странное прозвище так затягивает... Но, мамочка! У тебя такая тонкая талия!

Заметив фигуру Цзян Сяожуаня, зрители начали гадать о его поле и пришли к выводу, что он, скорее всего, омега. Эта догадка заставила альфа в чате мгновенно ожить.

Сам Цзян Сяожуань не заметил, как его «разоблачили». Накрыв тесто крышкой, чтобы оно «отдохнуло», он занялся подготовкой бульона.

Через полчаса он достал доску, посыпал ее кукурузным крахмалом, еще раз вымесил тесто до гладкости и принялся за скалку.

Раскатав тесто, он с невероятной скоростью превратил комок в тончайший пласт.

Эй, волшебник: Я что, ослеп? Только что был комок, а пока я пил воду, он стал таким тонким?

Сяо Ци мяу-мяу: Я всё видел, но глаза научились, а руки — нет!

Цзян Сяожуань улыбнулся:

— Дорогие мои, немного практики, и у вас всё получится!

Он поставил воду на огонь и принялся нарезать тесто на аккуратные квадратики. Затем началось настоящее волшебство: он клал начинку на кусочек теста, пара движений палочками — и вонтон готов. Скорость была такой, что многие даже не успели понять, что произошло.

Мяу-мяу (^ ^): Добро пожаловать в рубрику Мамочка Жуань-Жуань научила, а я всё равно рукожоп.

<http://bllate.org/book/21237/2148555>