

С помощью хлорной бомбы, произведённой Руан Таном и учёными из Академии Наук, приливы и отливы войны быстро изменились. Эти проклятые жуки не имели никакой устойчивости к пестицидам и вскоре умерли большими стаями. К сожалению, все клетки, пронизанные хлором, были уничтожены, и теперь они были токсичными. Так они больше не были съедобны. Их можно было только сложить вместе и испепелить высокотемпературным пламенем.

Солдаты печально смотрели, как огромная куча насекомых превратилась в пепел. Прежде чем они поняли это, они уже начали рассматривать этих жуков как пищу. Мясо жука было неопишимо вкусным. Они также содержали какую-то особую энергию, которая была очень полезна для их собственных тел. Но главное заключалось в том, что они чувствовали, что мстят, поедая Зергов. Если бы эти трупы можно было превратить в консервы, то, по оценкам, они могли бы прокормить всю армию в течение 10-15 дней.

Боевой дух союзных войск резко поднялся. Хэ Юнь Чэнь и Гилберт решили продолжить свою победу горячим преследованием, и они повели союзные войска к гнезду Зергов, чтобы полностью уничтожить их.

Три планеты, занятые Зергами, уже стали бесплодными из-за их вторжения. Земля была полностью изъедена и использовалась как их гнездо, оставив лишь несколько входов в пещеры. Это облегчало работу союзных войск. Они заблокировали несколько входов в пещеры и использовали свой зонд, чтобы найти местонахождение матери-Зергов. Они взорвали подземные пещеры напрямую и вытеснили мать-Зергов. Похожие на холмы тела упали на землю и несколько раз обежали вокруг.

Оставшиеся Зерги хотели выбежать, но как только они прорвались через брешь, их обрызгали большим количеством пестицидов, и они умерли на месте. Трупы Зергов загораживали входы, что не позволяло жукам за ними уйти. Им оставалось только спрятаться поглубже в своих пещерах, где они в конце концов были убиты рассеянным ядом пестицидов.

Трупы этих червей не сжигали, а оставляли под землей. Пока они перерабатывались, их можно было использовать как удобрения для питания ненормально бесплодной земли планеты, которую они уничтожили.

В общей сложности четыре матери-Зерга были захвачены из своих подземных логовищ. Самки были чрезвычайно крупными, с длиной тела в пять метров. Их огромное брюхо занимало целых четыре метра. У них не было никакой боевой мощи; они могли только есть и откладывать яйца. Однако, чтобы откладывать яйца, им требовалось огромное количество энергии. Их дети должны были постоянно кормить их. Вылупившиеся из яиц Зерги полагались на свои природные инстинкты, постоянно нападая и пожирая другие живые организмы. Они были чрезвычайно жестоки.

Но теперь они уже не могли воспользоваться своей жестокостью.

Хэ Юнь Чэнь организовал транспортный корабль, чтобы привезти обратно мать-Зергов и грудку несвежих яиц, готовых к искусственному размножению.

Правильно - Зерговое хозяйство.

Зерги были полностью уничтожены, остались только эти четыре самки и куча их яиц. Этого количества было недостаточно для того, чтобы Имперская армия могла есть... о, нет, они имели в виду, что им нечего было бояться. Правильно.

Эти матери-Зерги размножались очень быстро. Они могли откладывать по четыре-пять тысяч яиц за раз, а после вылупления и созревания их можно было превратить в консервы. О, какая вкусная еда.

Одна только мысль об этом приводила их в восторг.

С тех пор союз синей звёздной Империи и Рутов одержал сокрушительную победу. Весть об этом была отправлена домой, и по всей Империи разнеслась великая радость. Поскольку речь шла о национальной безопасности, все были крайне обеспокоены этой войной. Каждый раз, когда поступал отчёт о сражении, сердца людей были охвачены тревогой. Свирепость Зергов была хорошо известна, поэтому все они думали, что это будет тяжёлая битва. Они никогда не ожидали, что всё разрешится так быстро и под очень странным углом зрения.

Теперь, когда они одержали победу, праздничный пир был просто необходим. К счастью, яйца, которые они только что привезли, были вылуплены, и их можно было использовать в качестве ингредиентов для праздничного пира. И конечно, шеф-поваром, который будет руководить этим пиршеством, будет сам Руан Тан.

Гилберт и Хэ Юнь Чэнь напомнили Руан Тану, чтобы он вёл прямую трансляцию, когда придёт время. Это большое мясо скоро станет одним из безопасных ингредиентов для продажи в торговом центре. Благодаря прямой трансляции ты не только предупредишь аудиторию, но и можешь думать о ней как о бесплатной рекламе.

Поскольку Руан Тан ушёл на фронт, он разместил объявление в прямом эфире, что собирается взять длительный отпуск. Прошло довольно много времени с тех пор, как он в последний раз выступал в эфире. Победу альянса должны были праздновать все. Это было только справедливо, что они делят её со всеми, и поэтому, Руан Тан очень охотно согласился.

Таким образом, в этот день народ Империи приветствовал неожиданную и невиданную ранее прямую трансляцию.

[Мяу Мяу любит все блюда ведущего: Боже мой! Ведущий действительно начал вещание!]

[Подлинный Дьявол: Наконец-то, о, мы так скучаем по тебе!]

[Не могу перестать обнимать деревья: А? Где же ведущий? Почему это не похоже на кухню?]

- Всем привет, я - ваш ведущий, Руан Тан. Сегодня армия альянса одержала великую победу, поэтому я буду готовить праздничную вечеринку для всех героев.

[Юэ Миня: Да здравствует Империя, Да здравствует Альянс! Вся моя семья плакала, когда мы узнали, что наконец-то победили!]

[Отдавая вяленую рыбу коту: Победить Зергов было нелегко, это действительно надо отпраздновать!]

[Нуаньхуа Лянь Е: Вау! Праздничная вечеринка! Звучит восхитительно! Я с нетерпением жду её!]

[Маленькие ласточки летают и летают: Отлично, сегодня нам повезло с гурманом! Бог знает, сколько времени прошло с тех пор, как мы ели пищу ведущего. Я чувствую, что все похудели!]

Там уже были готовые к употреблению блюда и лапша быстрого приготовления, которые можно было есть, просто нагревая их, и это значительно улучшало питание имперских людей, которые не очень хорошо готовили. Однако вкус этих обычных блюд был несравним с пищей, приготовленной самим Руан Таном. Это на самом деле заставляло всех ещё больше хотеть есть блюда, которые он готовил. Поэтому, как только он начал прямую трансляцию, количество людей в зале прямого эфира начало расти, как ракета.

Однако, когда ингредиенты были введены, выражения лиц всех зрителей в зале прямого эфира внезапно рассыпались.

[Ян Шэш Ян Шэн Шэн Шэн: Боже мой! Что это за горе-то?! Это не может быть тем, что я думаю, верно?..]

[Кофе с молоком: Хотя я... я читал в новостях, что Зерги были съедобны... но это действительно шокирует, когда видишь это своими глазами!]

[Линь Цзинань: Получается, что мясо Зергов будет использоваться не только в случае нехватки продовольствия? Похоже, что его собираются ввести в качестве официального ингредиента...]

Руан Тан улыбнулся. Он приказал кому-то разрезать скорлупу жука специальным инструментом, чтобы показать белое мясо жука внутри. Затем он взял кухонный нож и отрезал большой кусок. Рядом с ним стояли умные роботы, снабженные инструкциями. Они в точности копировали его движения.

Хотя внешне жук выглядел довольно уродливо, его плоть была блестящей и полупрозрачно-белой. Она выглядела мягкой и просто восхитительной.

Мясо жука само по себе не содержало никакой рыбности или игривости, поэтому не требовало

очень сложной предварительной обработки. У него также не было костей, поэтому его было довольно легко приготовить. Руан Тан нарезал мясо, затем положил в соус чили и дубаньцзян, чтобы обжарить его. Очень быстро появилась тарелка с ярко-красным жареным мясом жука.

[Не в силах оторваться от учёбы: Нет, нет, я отказываюсь, я не буду его есть...]

Некоторые новые зрители также сопротивлялись этому деликатесу из-за внешнего вида жука, но старые зрители Руан Тана не имели таких проблем.

[Мяо Мао любит есть все блюда ведущего: Хотя я также чувствую себя неловко, когда ем Зергов, но просто думаю об этих восхитительных водных монстрах, я думаю, что всё равно хотел бы попробовать это.]

[Не могу перестать обнимать деревья: Просто не думай о том, что это мясо жуков. Оно выглядит восхитительно!]

[Маленький прозрачный: Хм... должен сказать, это действительно вкусно! Такое пикантное и пряное. Мясо очень нежное, и по ощущениям ничем не отличается от рыбы Шуй Чжу!]

Мясо жука было сладким и нежным на вкус. Его текстура была мягкой и нежной, не теряя своей эластичности. Он был обжарен с двумя видами соусов, и мясо полностью впитало их аромат. Оно было свежим и пряным, гладким и восхитительным. Совершенно невыносимо, чтобы такое вкусное мясо могло быть получено от этого несравненно уродливого жука.

Подстёгиваемые их реакцией, другие зрители постепенно отбросили свои предубеждения и начали пробовать. Всех быстро покорила восхитительность мяса.

[Дон Цзясюэ: О Боже! Если это вкусно, то какая разница, что это за мясо!]

Умные роботы также следили за движениями Руан Тана и приготовили блюдо с пряным мясом жука, а затем принесли его к солдатским столам.

Не колеблясь, солдаты взяли свои палочки и разграбили содержимое этих тарелок. Они ели, как голодные волки.

Затем Руан Тан вытащил червей. Чтобы не пугать публику, он выбрал постепенный метод введения этих ошибок.

В отличие от белой плоти жука, черви должны были быть съедены целиком. Их золотистый цвет перемежался с красным и зелёным. Это было очень похоже на... жука...

[Ян Гуай: О, пожалуйста, пожалуйста, не говори мне, что мы будем есть это вот так?!!!]

[Су-Су - Су-Су: Ах, ах, ах, отвратительно видеть, как они корчатся! Я не буду их есть! Я не буду!]

Руан Тан всё ещё мягко улыбался, несмотря на сопротивление зрителей.

Вымыв этих насекомых, он положил их в вок и поджарил на медленном огне. Он приправил небольшим количеством соли и масла и, наконец, добавил взбитые яйца. После быстрого обжаривания на сильном огне в течение пяти минут оно было готово к извлечению.

Мясо тряпичного червя было тонким и нежным, свежим. Вкус напомнил Руан Тан восточную мальку из его прошлой жизни. Он обладал прозрачной и сладкой сочностью. Именно поэтому он решил использовать полынь с яичницей-болтуньей, чтобы сохранить его неповторимый вкус.

[Мо Шанцзы: Ах, как вкусно! Как это может быть так вкусно?]

[Если вы не потеряете его, вы не потеряете его: До тех пор, пока вы не думаете о нём как о черве, он действительно вкусный...]

[Бумажная луна: Хотя он выглядел отвратительно, когда был живым, на самом деле он не выглядит так плохо, когда его приготовят! Это очень вкусно с яичницей-болтуньей!]

Естественно сладкий вкус тряпичного червя впитал в себя аромат яичницы. И из-за его нежности и сочности, когда вы его жуёте, это похоже на взрыв сладкого и пикантного сока, заполняющего весь рот. Вы можете себе представить, как это вкусно. Из-за того, что он приготовлен с яйцом, он даже больше не был похож на червя. Многие зрители, которые хотели попробовать, брали кусочек тряпичного червя с яичницей и ели его с закрытыми глазами. Однако после этого они не могли не захотеть попробовать ещё!

Эти жуки... о, они действительно восхитительны!

<http://bllate.org/book/16506/1499894>