

Ни в отделе тылового обеспечения, ни в специально выделенных для сельского хозяйства частях недавно не пытались выращивать овощи на свободных участках базы, но уровень выживаемости и мутаций был настолько ужасен, что это было просто невыносимо! Но посмотрите на эти зеленые, свежие и приятные овощи... Вот это настоящая еда! Сколько времени прошло с тех пор, как они ели нормальные зеленые овощи? Каждый день картошка, батат, картошка, ямс — скоро они сами превратятся в картошку!

Профессор Сюй тоже подошел, внимательно рассматривая растения через очки.

Младший лейтенант Дин был заинтересован другим:

— Вы собираетесь использовать все это пространство для выращивания овощей?

Он знал, что Ло Сюнь и Янь Фэй обычно живут в соседней квартире, и теперь понял, что эту они решили полностью превратить в теплицу.

Янь Фэй с улыбкой кивнул:

— Нам двоим не нужно столько места. Раньше мы думали сдать ее в аренду, но после того инцидента на базе... Вы знаете, поэтому мы решили использовать ее для выращивания. Овощи растут, но вот куда их потом продавать — это вопрос.

Младший лейтенант Дин засмеялся, похлопав его по плечу:

— Думаю, проблем не будет. Ваши овощи выглядят хорошо. Если профессор подтвердит, что они безопасны, излишки можно будет отправлять прямо в военный лагерь.

Тем временем профессор Сюй с восторгом расспрашивал Ло Сюня:

— Какой уровень мутаций? Что вы делаете с мутировавшими растениями?

Ло Сюнь мог только вздохнуть:

— Те, что выглядят слишком страшно, мы сжигаем, боимся, что они могут быть ядовитыми. Вы, наверное, знаете, что некоторые растения становятся красными или синими, и они выглядят так, будто содержат яд. Мы не рискуем их оставлять. Что касается уровня мутаций... Думаю, он низкий. Из десяти растений мутирует только одно или два...

Его слова вызвали удивление у присутствующих:

— Это невозможно!

Капитан Ли и профессор Сюй с изумлением переглянулись:

— Из десяти растений мутирует только одно или два? А не наоборот?

Ло Сюнь отступил на шаг. Он и сам был удивлен — уровень мутаций в их огороде был ниже, чем в прошлой жизни, но он так и не понял, почему:

— Да, только одно или два.

— Какой водой вы их поливаете? Какие удобрения используете? — поспешно спросил профессор Сюй.

— Дистиллированной водой и растворимыми удобрениями, которые я купил до апокалипсиса для цветов... — Ло Сюнь указал на профессиональные удобрения, стоящие рядом.

Удобрения не были чем-то особенным, но профессор Сюй, увидев ведра с водой и насос для аэрации рядом с полками, заинтересовался:

— Покажите мне, как вы дистиллируете воду.

Ло Сюнь был рад, что успел закончить дистилляционное оборудование на кухне, и там еще оставалась отфильтрованная вода, которую можно было показать, не ведя их в свою квартиру.

Проведя их на кухню, он объяснил процесс дистилляции — дополнительное отстаивание и дополнительная дистилляция по сравнению с обычными методами. Хотя это снижало эффективность процесса, но если именно это было ключом к снижению уровня мутаций, то дополнительные шаги были оправданы!

Взяв образцы воды и нескольких овощей для анализа, профессор Сюй спросил:

— В процессе выращивания встречались ли растения с высоким уровнем мутаций?

Ло Сюнь вдруг вспомнил о грибах в теплице:

— Да! Грибы. Ни разу не удалось вырастить нормальные!

— Грибы?! Вы выращиваете грибы?! — Младший лейтенант Дин поперхнулся и долго кашлял, прежде чем смог продолжить.

Ло Сюнь улыбнулся:

— До апокалипсиса я купил споры белых и золотых грибов в интернете, хотел попробовать вырастить их сам — говорят, они полезнее и вкуснее, чем покупные. Но потом начался апокалипсис, и я взял несколько деревянных брусков, чтобы попробовать вырастить их. Но... — С этими словами он провел их в комнату с грибными брусками, которую они недавно оборудовали.

Те странные, возможно, ядовитые грибы, которые росли раньше, уже были уничтожены Янь Фэем, и сейчас из брусков торчало лишь несколько маленьких грибочков, что выглядело так, будто они просто экспериментировали.

Профессор Сюй подошел ближе, его очки отражали странный блеск, и он взял два маленьких гриба:

— Я возьму их для анализа.

Собрав образцы, они обменялись номерами телефонов, и гости, довольные, покинули их дом.

Проводив их, Ло Сюнь с облегчением вздохнул:

— Хорошо, что я быстро сообразил, и что мы уже все подготовили.

Янь Фэй с улыбкой погладил его по мягким волосам:

— Помочь тебе?

Ло Сюнь тут же подтолкнул его к тому месту, где раньше была железная дверь:

— Иди занимайся своим делом. Если что-то не смогу сделать сам, позову тебя.

Итак, один продолжил поглощать кристалльные ядра, а другой — мастерить различные инструменты.

Они работали до семи вечера, когда наступило время ужина. Оба отложили свои дела и отправились на кухню, чтобы вместе приготовить ужин и отдохнуть.

Ло Сюнь захотел лапши «Янчунь», и, несмотря на то, что уже давно не готовил ее вручную, решил замесить тесто и оставить его отдыхать. Янь Фэй боялся, что он устанет, но, видя его энтузиазм, не стал его останавливать, а только помогал, принося все необходимое.

Приготовление лапши было несложным. В морозилке был запас бульона, который нужно было разморозить, разбавить водой и приправить. Из перепелиных яиц он приготовил тонкий омлет, нарезал его тонкими полосками и отложил в сторону. Разогретое растительное масло вылил в миску с мелко нарезанным зеленым луком, и ароматное луковое масло было готово.

Достал тесто, которое уже отдохнуло, несколько раз обмял его, раскатал в тонкий пласт и нарезал тонкой лапшой. В другой кастрюле вскипятил воду и сварил лапшу.

Готовую лапшу положил в бульон, добавил луковое масло и яичные полоски — ароматная лапша «Янчунь» была готова.

Хотя Ло Сюнь хотел добавить немного мяса, но запасы дома почти закончились, и он решил не размораживать его — ведь лапша и без мяса была очень вкусной.

Они взяли две большие миски и сели на диван, наслаждаясь едой.

Малыш, увидев, что они сели, подошел и смотрел на них с нетерпением. Ло Сюнь выбрал немного лапши, яичных полосок и лука, положил в маленькую миску и подождал, пока остынет, чтобы дать малышу попробовать — он уже поел собачьего корма, так что это было просто для удовольствия.

Кстати, с тех пор как они открыто начали кормить собаку овощами, в ее миске всегда появлялось несколько свежих листьев салата, которые она любила, и не было этих противных длинных травянистых растений — малыш, конечно, не знал, что это был лук-батун, который немного горчиал в сыром виде, но зато это же афродизиак~

Лапша была нежной, бульон — вкусным, и они быстро съели все, что было в кастрюле, после чего полулежали на диване, наслаждаясь сытостью.

— Суп всегда такой сытный, — Ло Сюнь с удовольствием погладил свой живот. В прошлой жизни он любил готовить супы, потому что они экономно расходовали продукты, а сейчас... Легкий ужин был полезен для желудка.

Пока они отдыхали, Ло Сюнь начал планировать, чем займется завтра после работы. В теплице уже прорастали новые семена овощей, через несколько дней их можно будет пересадить в соседнюю комнату. Также некоторые растения можно будет перенести с балкона и террасы. И маленькие перепела — хотя Ли Те и его команда были заняты, но они могли начать ухаживать за ними, сначала дать им несколько, чтобы попробовали...

В этот момент зазвонил его телефон.

<http://bllate.org/book/16549/1509209>