

Помимо приготовления солений и маринадов, Ло Сюнь и его товарищи также засушили множество овощей. Запах этих продуктов заставил Ли Те и его друзей задуматься, присев в углу и тихо обсуждая:

— Может, нам больше не стоит питаться в столовой? Наши соленья такие вкусные и ароматные! А ещё у нас есть свежие овощи, которые не сравнить с тем, что подают в столовой.

— Но... у нас дома нет мяса. Хотя еда в столовой стала хуже, там хотя бы можно найти немного мясных крошек, — сказал Хэ Цянькунь, но его взгляд невольно скользнул к ряду банок в углу кухни.

— Ты забыл, что это просроченное мясо! Разве оно может сравниться с нашими овощами? — Просроченное мясо и овощи, выращенные ради количества, а не вкуса, сделали еду в столовой лишь способом утолить голод. Вкус и удовольствие от еды казались недостижимой мечтой. Более того, сейчас, за исключением лучших столовых, в других местах можно было найти лишь крошки мяса! В большинстве мест даже запах мяса был редким явлением.

Хэ Цянькунь нахмурился:

— Это действительно сложный выбор...

Ло Сюнь не обращал внимания на их размышления. Отказ от питания в столовой звучал просто, но на деле это было не так легко. Если они начнут готовить дома, то смогут делать более вкусные блюда, но для этого нужно уметь готовить!

Даже Ло Сюнь, хотя он и предпочитал свою еду, должен был готовить заранее, если хотел брать обед с собой. Учитывая, что их работа проходила на открытом воздухе и не было возможности разогреть еду, нужно было готовить блюда, которые могли долго храниться и не портиться. А ещё нужно было учитывать, как такая еда будет усваиваться в холодное время года.

Сложив все эти факторы, они с Янь Фэем решили питаться вместе с остальными, даже если еда была не самой вкусной. В конце концов, это лучше, чем выделяться и тратить силы на что-то особенное. К тому же, плохой обед только подчёркивал мастерство Ло Сюня, превращая его из начинающего повара в настоящего мастера!

Ли Те и его друзья, все пятеро, даже не умели пользоваться лопаткой и почти никогда не заходили на кухню. Если бы они вдруг начали готовить дома, сколько бы ингредиентов они испортили?

Сюй Мэй и Сун Линлин умели готовить, но если бы они готовили только для себя и Малышки Синьжань, это было бы нормально. Но если бы они начали готовить для Ли Те и его друзей... это было бы слишком большой нагрузкой. Не забывайте, что днём они ещё управляли всем домашним хозяйством!

На следующий день после работы Ло Сюнь и Янь Фэй поспешили домой — им нужно было переложить полоски редьки и обработать созревшие овощи. Вечером, когда Ли Те и его друзья вернутся, Ло Сюнь планировал научить их делать солёные огурцы.

Они быстро поднялись наверх, и, открыв дверь, увидели Сун Линлин, которая с радостью вышла из комнаты 1502 и помахала им:

— Быстрее! Быстрее!

— Что случилось? — удивился Ло Сюнь, пока Янь Фэй закрывал дверь.

Он поспешил за Сун Линлин в комнату:

— Смотри! Что это такое?!

Сун Линлин указала на пластиковый ящик у двери. Эти ящики использовались для сбора овощей, но в этом ящике было мало чего, за исключением одного объекта, который выглядел очень необычно:

— Это... гриб?! Обычный гриб?!

— Обычный гриб?! — голос Ло Сюня повисился, его глаза широко раскрылись, он почти не мог поверить в то, что видит.

Ведь ни в прошлой жизни, ни в этой он никогда не видел обычных грибов в апокалипсисе! На рынке их тоже не было!

В обеих жизнях все его попытки вырастить грибы заканчивались одним и тем же результатом — они мутировали. Эта мутация была словно заразной, независимо от того, какие споры он использовал, в итоге получался только один вид — ядовитые грибы с коррозионными свойствами, похожие на красные шампиньоны!

И вот, когда он уже думал, что никогда больше не увидит свежих, нормальных, съедобных грибов, в его доме появились обычные грибы!

Увидев, как Ло Сюнь с изумлением смотрит на маленький пластиковый ящик, Сун Линлин засмеялась — её реакция была такой же, когда она впервые увидела эти грибы.

Сюй Мэй, выходя из комнаты, сказала с радостью в голосе:

— Здесь ещё три, их немного.

Янь Фэй, закрыв дверь, тоже зашёл в комнату и сразу же увидел редкие обычные грибы:

— Их можно есть?

Неудивительно, что он сомневался. Эти грибы явно выросли у них дома, но где они могли появиться? Конечно, на грибных блоках! А что обычно растёт на грибных блоках? Только мутировавшие грибы, которые использовались для убийства зомби. Теперь, когда на таких опасных блоках появились обычные грибы, его сомнения были оправданы.

— Думаю... всё в порядке. — Ло Сюнь с волнением взял в руки идеальной формы гриб. Это были, судя по всему, шампиньоны. Вдохнув их аромат, он объяснил:

— Я покупал споры для шампиньонов, вешенок и шиитаке. Тогда я не искал другие виды грибов. После апокалипсиса, независимо от того, какие споры я использовал, все грибы превращались в один и тот же ядовитый вид. Думаю, возможно, что с увеличением количества грибных блоков в доме, количество токсичных веществ в воздухе уменьшилось, и это позволило обычным грибам снова расти.

Он повернулся к Янь Фэйю с блеском в глазах:

— Мы можем попробовать дать их перепёлке и посмотреть, выживет ли она?

В конце концов, эти грибы выглядели точно так же, как шампиньоны до апокалипсиса. Если бы они мутировали, они бы не сохранили такой идеальной формы.

Дома было немного шампиньонов, Сюй Мэй и Сун Линлин осмотрели все грибные блоки в доме и нашли только семь штук. Ло Сюнь, из соображений безопасности, выбрал маленькую перепёлку и дал ей немного грибов — у них не было лабораторного оборудования, и они не хотели обращаться к экспертам на базе для анализа. Кто знает, чем это могло обернуться?

Возможно, перепёлка была слишком живучей, или она съела слишком мало грибов? В любом случае, к вечеру она всё ещё была жива и здорова, активно бегая в своей отдельной ёмкости.

В итоге все решили высушить эти «семь чёрных цветов» и повесить их на балконе, чтобы использовать их для супов или других блюд.

Даже маленькая надежда давала им веру в будущее. Если сейчас появилось семь грибов, кто знает, сколько их может быть в будущем?

Так что этот вечер они провели, нарезая огурцы и готовя солёные огурцы, обсуждая, что можно приготовить из грибов.

Здоровье перепёлки убедило всех, что грибы безопасны, и они снова начали с энтузиазмом следить за грибными блоками. Сюй Мэй и Сун Линлин, которые раньше проверяли блоки раз в несколько дней для сбора мутировавших красных грибов, теперь делали это почти каждый день, чтобы убедиться в их росте.

<http://bllate.org/book/16549/1509750>