

Цзин И не обращал внимания на внутренние переживания человека в белом халате. Узнав, что проверка завершена и можно уходить, он без лишних слов сел в флайер и начал торопить водителя:

— Быстрее, быстрее, я умираю от голода!

Чжан Цю протянул ему бутылку питательного концентрата:

— Сначала перекуси!

Цзин И даже не взглянул на неё:

— Не буду! Я оставляю место для мяса!

Если бы не присутствие офицера охраны Ян Чуня, Чжан Цю, возможно, силой влил бы концентрат в Цзин И!

Этот несносный ребёнок! Как можно есть это отвратительное мясо насекомых?

«Ты станешь знаменитостью на всю Федерацию, понимаешь?! И ты не замечаешь, что твой живот рычит, как симфонический оркестр?! Не стыдно, не стыдно?!»

Но как бы он ни кипел внутри, на чужой территории Чжан Цю не смел действовать нахрапом. Смущённо он сам открыл бутылку и выпил концентрат.

Это был самый дорогой питательный концентрат, с отличным вкусом и богатым составом. Обычный человек дрожал бы, глядя на его цену. Но раз уж «молодая жена» не оценила, он всё забрал себе — бесталаный и бесвкусный человек!

Ян Чунь старался не думать о дрожащем мясе насекомых... Этот крепкий военный с удивлением размышлял, что в мире действительно есть самые разные люди. Цзин И, выросший в богатой семье, почему-то имел такую странную привычку.

Флайер двигался быстро, и через десять минут они прибыли в резиденцию адмирала. Для удобства наблюдения адмирал Чэнь разместил Цзин И прямо у себя под носом.

В глубине души он чувствовал некоторую вину. Цинь Мэн, такой замечательный парень, рисковал жизнью, выполняя задания, а он не смог защитить его тыл, и в результате тот внезапно обрёл жену... Адмирал Чэнь хотел присмотреться к этому Цзин И, и если что, можно было бы развести их, но даже в случае развода нужно было занять моральную высоту. Этот человек был настолько предан, что готов был прожить всю жизнь в одиночестве, чтобы вырастить ребёнка, а теперь, когда ты вернулся живым, первым делом выгоняешь его за дверь... Это вообще по-человечески?! Неудачное решение точно повлияет на репутацию Цинь Мэна.

Репутация, конечно, не так важна для сильных, но когда ты достигаешь определённого уровня, ты можешь подняться выше, но из-за одного пятна на репутации застрянешь на месте — адмирал Чэнь возлагал большие надежды на Цинь Мэна, он должен был стать как минимум адмиралом. Погибнуть из-за такой мелочи — это слишком несправедливо.

Поэтому он решил держать Цзин И под пристальным наблюдением, чтобы иметь возможность действовать в зависимости от обстоятельств, что было очень удобно.

Сойдя с флайера, Цзин И вошёл в резиденцию адмирала, поздоровался с адмиралом Чэнем, который сидел на диване в гостиной и смотрел новости, и направился напрямиком на кухню.

В резиденции адмирала было две кухни — большая, для официальных приёмов, и маленькая, для семейных обедов. Два куска мяса насекомых были помещены в морозильную камеру на большой кухне.

Близилось время ужина, и жена адмирала с помощью прислуги готовила сегодняшние блюда. В воздухе витал аппетитный аромат, и Цзин И, который был очень голоден, даже обычные запахи казались ему невероятно привлекательными, и его живот заурчал ещё громче.

Жена адмирала была добродушной пожилой женщиной. Когда Цзин И подошёл поздороваться, она окинула его взглядом, сначала слегка нахмурившись, но затем её выражение стало обычным. Она сказала:

— Ты, наверное, устал, подожди снаружи, ужин скоро будет готов.

Цзин И, казалось, совсем не замечал урчания своего живота. Он спокойно кивнул:

— Я только что прибыл, и всё произошло так быстро, что я не успел принести вам подарок. Позвольте мне приготовить пару моих фирменных блюд в качестве дополнения, чтобы вы и адмирал Чэнь могли оценить мои кулинарные навыки.

Улыбка жены адмирала слегка застыла:

— Ты гость, может, не стоит утруждать себя...

Ян Чунь тоже поддержал:

— Да, да! Ты слишком устал, мы понимаем твои намерения, адмирал и его жена не обидятся, так что, может, в другой раз?

Цзин И прекрасно понимал, что они не готовы принять мясо насекомых.

Но иногда, когда человек хочет чего-то определённого, его просто невозможно остановить! Он провозился полдня, и его мозг был переполнен мыслями о жарке, тушении, варке... Не в любой момент, а именно сегодня! Сейчас! Сразу же! Если он пропустит этот ужин, он не уверен, что у него ещё будет такой же энтузиазм.

Так что это был не просто ужин!

Цзин И должен был поесть...

Он решительно покачал головой, излучая наивную улыбку, как будто не понимая слов:

— Я знаю, что вы заботитесь обо мне, но это совсем не сложно, я быстро справлюсь.

Сказав это, он без колебаний устремился на большую кухню.

Мясо предполагаемого богомола и предполагаемой сороконожки отличалось по текстуре.

Первое было взято из брюшка богомола, поэтому оно было более нежным, слегка полупрозрачным, белым с лёгким жёлтым оттенком, и если не знать, можно было бы подумать, что это мясо рыбы. К удивлению Цзин И, в брюшке этого богомола было много икры, каждая

икринка размером с горошину, светло-зелёного цвета, в общей сложности около 5 фунтов, плотно упакованных. У человека с боязнью скоплений это вызвало бы крик! Но Цзин И прекрасно знал, что икра — самая вкусная часть. Ещё на Земле дети любили осенью ловить богомоллов и кузнечиков, жарить или варить их, и у многих была икра, которая была невероятно ароматной, от неё невозможно было оторваться.

Мясо сороконожки было более плотным, при ближайшем рассмотрении можно было увидеть тонкие полоски, похожие на мясо краба, белое с лёгким зелёным оттенком. Если надавить пальцем, оно быстро возвращалось в форму, так что можно было представить, как оно будет ощущаться после приготовления — более упругое и жевательное. Если подумать, из такого мяса можно было бы сделать вяленое мясо, это был бы натуральный концентрат, обжаренный до определённой степени или слегка поджаренный в духовке, небольшой кусочек мог бы насытить...

По ароматам, доносящимся из соседней кухни, можно было понять, что времени на приготовление оставалось мало, нельзя же заставлять всех ждать, пока он закончит.

К тому же Цзин И сам был очень голоден, поэтому все методы, требующие времени, были исключены. Учитывая также, что снаружи находилась группа неопытных инопланетян, которые могли не понять его блюда... Он проверил имеющиеся на кухне специи и ингредиенты.

Цзин И быстро определился с планом приготовления.

Сначала он поместил два куска мяса и один кусок икры в стерилизатор — дикое мясо могло быть заражено паразитами, поэтому его нужно было сначала стерилизовать. Затем он использовал кухонный комбайн, чтобы нарезать мясо богомола на кусочки размером чуть меньше игровой кости, в форме сердечек, с небольшим надрезом на верхней части каждого сердечка, в который он вложил несколько икринок. Невероятная скорость Цзин И в этот момент была просто впечатляющей, даже Ян Чунь, который заглянул посмотреть, был поражён! Большая тарелка мяса богомола была обработана менее чем за минуту, это было как магия!

После обработки он замариновал мясо со специями и отставил в сторону.

Затем он приступил к обработке мяса сороконожки.

Снова используя кухонный комбайн, он нарезал мясо сороконожки вдоль волокон на полоски длиной с палец, с заострёнными концами и более толстой серединой, и также замариновал. Это было проще, чем мясо богомола, так что он справился мгновенно и отставил в сторону.

Затем он начал нарезать перец, лук, чеснок и другие специи, раскладывая их по отдельности.

На этой планете тоже были растения, похожие на земные лук, чеснок и перец, что удивляло Цзин И. Со временем он всё больше убеждался, что Земля и Ми-син должны быть как-то связаны, иначе сходство не могло бы быть таким значительным.

Когда всё было готово, Цзин И зажёл огонь, нагрел сковороду и налил немного масла.

Когда масло слегка нагрелось, мясо уже достаточно промариновалось. Он обвалял мясо сороконожки в тонком слое приготовленной панировки и выложил на сковороду.

С треском и шипением аромат начал наполнять кухню! Цзин И принялся и с сожалением понял, что он всё ещё не до конца разобрался с местными специями, пропорции маринада и

панировки были не совсем правильными, и вкус готового блюда, вероятно, будет хуже, чем на Земле, возможно, даже на 80 процентов.

<http://bllate.org/book/16622/1521036>