

Нежирная свинина, свиной жир, горы рыбного мяса, китайская капуста, кочанная капуста, шпинат, зеленый лук, имбирь, чеснок, мука, а также растительное масло, морская соль, кулинарное вино и прочие приправы заполнили длинный стол в кухне, служивший разделочной доской.

Юй Тан решил воспользоваться свободным временем и наготовить побольше вкуснятины впрок.

Пельмени, рыбные шарики, вытопленный жир для лукового масла, а заодно — жареные кусочки рыбы.

Свинину он разделил пополам: одну часть на начинку с китайской капустой, другую — с кочанной.

Рыбы он отложил 35 цзиней (17.5 кг): десять на шарики, двадцать на жарку, а оставшиеся пять — на начинку для пельменей со шпинатом.

Распределив все ингредиенты, Юй Тан засучил рукава и принялся за работу.

Мясо, овощи, имбирь и чеснок были мелко порублены, смешаны в нужных пропорциях с добавлением вина, масла и соли.

Рыбу со шпинатом он подготовил так же. Оставшуюся рыбу частично нарезал ломтиками, а остальное превратил в нежный фарш, смешал с приправами и мукой и начал лепить аккуратные шарики.

Поставив кастрюлю с водой на гриль-жаровню, он опускал туда свежеслепленные шарики. Спустя три-пять минут, когда они всплывали на поверхность, их можно было вынимать.

Юй Тан попробовал один: вкус был насыщенным, а текстура — упругой и сочной. Идеальные рыбные шарики! Их можно добавить в суп, поджарить на шпажках или даже бросить пару штук в обычную лапшу быстрого приготовления.

Из десяти цзиней рыбы получилось 300 упитанных шариков — целая гора в огромном тазу.

Триста штук звучит солидно, но с его аппетитом они разлетятся быстро. К тому же, здесь была доля и для Су Юньцзина — как обладатель гена хищника, тот ел не меньше. До конца срока годности они точно справятся.

Закончив с шариками, он освободил кастрюлю, налил масла и принялся жарить куски рыбы, предварительно обваляв их в смеси крахмала и муки.

В перерывах он успевал замешивать тесто и резать свиной жир с луком.

Когда десять цзиней рыбы превратились в золотистые хрустящие кусочки, настала очередь свиного жира. Это дело требовало терпения: огонь должен быть слабым, чтобы жир вытапливался медленно и не подгорал.

Жира было немного, всего около килограмма, так что через полчаса всё было готово. Из килограмма вышло граммов семьсот чистого смальца и гора румяных шкварок.

Свежие шкварки были невообразимо хрустящими, а жареная рыба — сочной внутри. Несмотря на плотный завтрак, Юй Тан, отправляя в рот то шкварку, то рыбу, незаметно для себя

уничтожил добрый килограмм рыбы и большую часть шкварок.

Лишь резкий звук крупных капель дождя, забарабанивших по окну, вырвал его из гастрономического транса.

Спрятав остатки закусок в рюкзак, он отложил половину смальца, а в оставшуюся часть добавил нарезанный соломкой лук и продолжил томить.

Теперь он готовил луковое масло. Смалец сам по себе пах потрясающе, а уж в сочетании с луком... Юй Тан, предвкушая деликатес, быстро посыпал шкварки и рыбу солью, чили и перцем, продолжая перекусывать на ходу.

Как раз подошло тесто и начинки. Юй Тан разделил тесто на части, достал скалку, выпавшую из деревянного ящика, и принялся раскатывать сочни и лепить пельмени.

Работа была кропотливой, а учитывая, что начинки было больше пяти килограммов, процесс затянулся.

В какой-то момент Юй Тан устал и отправил часть сочней и фарша Су Юньцзину с короткой припиской:

— Кто не работает, тот не ест.

Су Юньцзин: «...»

Делать было нечего — «инвалиду» (из-за морской болезни) пришлось проявлять стойкость духа и, воскрешая в памяти смутные образы того, как это делали родственники, учиться лепить пельмени.

Когда пельмени были готовы лишь наполовину, подоспело луковое масло. Юй Тан перелил ароматную жидкость в пустой контейнер и закрыл крышкой — пригодится и для жарки, и просто в рис добавить. И снова вернулся к лепке.

Игроки в региональном чате и группах были уверены, что Юй Тан и Су Юньцзин вовсю грабят острова, и даже не догадывались, что оба топа по уши погрязли в пельменях.

Спустя полтора часа всё было закончено: 200 штук с рыбой и 100 со свининой. Запасы муки у Юй Тана практически иссякли.

Однако Су Юньцзин, присылая свои «шедевры» (довольно неуклюжие на вид), приложил к ним 5 цзиней муки, полностью компенсировав сегодняшние затраты.

Юй Тан также выделил 20 рыбных пельменей и отправил их Бай Сяо, чтобы поддержать отношения с «королем удачи».

Бай Сяо, который в этот момент всё еще рубил лес на острове: «...»

Пока все убивают акул и исследуют острова, некоторые люди имеют досуг заниматься столь трудоемкой готовкой? Что сказать, у лидеров рейтинга свой масштаб личности.

Бай Сяо не привык оставаться в долгу. Подумав, он отправил Юй Тану кое-что из своих находок.

— Яйца?!

Юй Тан сначала обомлел, а затем рассмеялся.

— И правда, у «королей удачи» всегда есть козыри в рукаве.

Ранее другие счастливики уже хвастались яйцами в чате, и на аукционах одна штука улетала за «бешеные» сто досок. Юй Тан мог себе это позволить, но он не был простаком, чтобы так тратиться. Раз яйца находят разные люди, значит, «куриные» острова — не такая уж редкость. Можно найти самому и забрать бесплатно. Тем более, одним яйцом даже зуб не закроешь, покупка была невыгодной.

А тут — сразу два, и даром. На целую сковородку чеснока с яйцом, может, и не хватит, но на скромную порцию — вполне.

Как раз приближалось время обеда.

Перед тем как начать готовить, Юй Тан ненадолго спустился в море и вернулся с новой партией морских ежей и водорослей.

Обед обещал быть царским: жареная рыба, свежие морские ежи, салат из ростков сои, обжаренное рыбное филе и — гвоздь программы — жареный чеснок с яйцом!

На гарнир — 30 пельменей (пололам свиных и рыбных) и рис с луковым маслом.

Всё, кроме яйца, было приготовлено на двоих, и вторая порция улетела Су Юньцзину.

Когда всё было на столе, Юй Тан первым делом подцепил палочками пухлый, едва не лопающийся пельмень, обмакнул в соус и отправил в рот.

— Лепка подкачала, — пробормотал он, жуя, — но на вкус не влияет.

И с гордостью добавил:

— Главное — начинка. Мастерство госпожи Су (моей мамы) передалось мне в полной мере.

Один пельмень, один кусочек рыбы, пара палочек салата... Тридцать пельменей исчезли в мгновение ока.

Настала очередь риса. Посыпанный кунжутом, зеленым луком и кубиками ветчины, политый соевым соусом и ароматным маслом, этот рис выглядел просто, но вкус смальца и лука был таким, что можно было проглотить язык.

Как говорится, высококлассные ингредиенты требуют простейших способов приготовления.

Спросите, что тут высококлассного? А рис — разве это не роскошь? Если нет — не ешьте!

Юй Тан ел, не заботясь об имидже, уткнувшись в огромную миску так, что головы не было видно.

Су Юньцзин, чье состояние в реальности было настолько огромным, что он сам сбился бы со счета, сейчас точно так же наслаждался результатами — по крайней мере, наполовину своих — трудов. На его волевом лице всё еще читалась усталость, но в глазах светилось неприкрытое удовлетворение.

Шух, шух, шух!

Услышав шум снаружи, Юй Тан высунулся из окна и увидел, как сквозь дождь падают три подбитые морские птицы.

Игровой интерфейс нацелился на морских птиц: их полоска здоровья, как и у акул-людоедов, увеличилась — теперь у них было по 1000 ХП.

Десяток автоматических стрелковых башен — турелей, оказавшихся в зоне досягаемости, открыли одновременный огонь. Спустя три залпа здоровье птиц было обнулено.

Юй Тан лишь мазнул по ним взглядом и продолжил уплетать рис. Расправившись с едой, он помыл немного черники на десерт.

Когда последние свободные места в желудке были заполнены, тушки птиц снаружи уже разложились и исчезли.

Юй Тан пару раз прошелся по домику, чтобы улеглось съеденное, и завалился на кровать.

Всё утро он трудился без передышки, а до конца перезарядки карты оставалось еще больше часа — самое время перевести дух и набраться сил.

В региональном чате, как обычно, стоял шум и гам.

Кто-то травил байки, устав рубить лес на острове, кто-то крыл систему матом из-за неудачной охоты на акул, кто-то скупал ресурсы и оружие, а кто-то даже пытался флиртовать — в общем, полный набор.

Юй Тан немного полистал ленту, не нашел ничего интересного и переключился на историю сообщений в группах.

Надо же, как удачно: открыв чат мастеров, он как раз попал на отчет Бао Байлин (непонятно как туда затесавшейся), который делился собранными разведданными.

— За сегодняшнее утро минимум тысяча человек выбила карты высадки. Учитывая тех, кто молча гребет ресурсы и не светится, реальная цифра должна быть на 10-20% выше.

— Из них около сотни счастливиц вытаскивали карту прямо из деревянных ящиков.

— Черт! Тем, кто вытащил карту из деревянного ящика, я завидую черной завистью. Это просто запредельное везение!

— Я тоже бил акул, устроил целую бойню, извел десятки пилюль, а в итоге — одни дубликаты чертежей, никакой карты в помине нет. Ушел в минус! Сердце кровью обливается!

— Да толку-то, что людей стало больше? Вчера на островах тоже было немало народу, а толку? Посмотрите на прогресс убийств: за сутки число победителей выросло всего с 2 до 11 человек. Я поспрашивал: те, кто сегодня утром в других группах хвастался прогрессом, говорят, что всё было на волоске от смерти. До сих пор отойти не могут, руки трясутся. И это топовые игроки! Что уж говорить об остальных.

— Если задание пока не по зубам, можно собирать ресурсы или искать клады. Утром видел, как один игрок без «зеленки» использовал карту сокровищ на острове и выкопал чертеж зеленого оружия. Его сила мгновенно взлетела.

— Пока что статы у игроков слишком низкие. Я же говорил: копите силы дней десять, открывайте железные ящики, собирайте очки характеристик и снаряжение. За декаду можно консервативно собрать 50+ очков, а везунчикам — и за 100. За это время либо чертеж выпадет, либо на аукционе куртку купите. Вот тогда идти на Босса будет куда проще.

— Короче говоря, не суетитесь. Поспешешь — людей насмешишь, а здесь ошибка — это смерть.

— Именно. Вы только посмотрите: второй день пошел, а уже погибло несколько тысяч человек. Топы — это топы, а мы — это мы. Нужно иметь самокритику!

— А я и не заметил, что уже столько народу полегло. Вроде на острова столько не высаживалось.

— Так не только на островах мрут. Думаю, большая часть погорела на акулах. Переоценили силы и перевернулись, либо несчастный случай.

— Какой еще несчастный случай?

— Ну, например, поскользнулся на мокром плоту от порыва ветра или волной смыло прямо в пасть. Если не успел быстро залезть обратно... финал предсказуем.

Либо акулы сожрут, либо, если повезет и акул уже убили, просто выбьешься из сил в штормовом море и утонешь, не доплыв до плота. А если плавать не умеешь — пиши пропало.

Игроки приуныли, кто-то снова в сердцах выкрикнул:

— Будь проклят этот дождь!

Остальные подхватили:

— Да уж, дождь паршивый. Поначалу я обрадовался — мол, теперь пресная вода всегда под рукой, не надо ждать фильтр. На радостях жажнул кружку прямо так... В итоге живот скрутило так, что ХП начало таять на глазах. Хорошо, успел выменять обезболивающее.

— Самое абсурдное, что даже кипяченая дождевая вода — отрава.

В итоге всё равно: залей в фильтр, отфильтруй, потом вскипяти — и только тогда пей. Какая разница с морской водой?

А, разница есть: из морской воды хоть соль выпадает, а с этой ни преимуществ, ни соли, хе-хе.

— Эх, надо было сразу догадаться. Сезон дождей — это катастрофа от системы, чтобы усложнить нам жизнь, а не подарок.

— Ищите плюсы: зато теперь можно мыться и умываться каждый день, а не вонять как бездомный.

— Бесит не только дождь, но и качка. Я вообще не страдаю морской болезнью, но сейчас голова кругом и тошнит постоянно. Хочется систему придушить.

— ...Я тоже. Плот слишком качает, мутит... Как подумаю, что это на полмесяца, еще сильнее тошнит. Кха...

Юй Тан не мог этого прочувствовать в полной мере — ему качка казалась даже уютной. Но,

вспомнив про состояние Су Юньцина, он всё же решил написать ему.

Су Юньцин ответил:

— Я увеличил площадь плота, чтобы меньше качало. Пока терпимо.

«Терпимо»... значит, всё-таки не очень. Юй Тан хотел было подбодрить его, но не знал как. Сказать: «Ну, зато ты жив»? Или: «Потерпи, привыкнешь»? Всё звучало как-то не так.

— Ладно, раз у него есть аппетит, значит, выживет! Поверю в его стальную волю!

Юй Тан вернулся к чтению чатов.

В группе закупок всюду шла торговля дождевиками и зонтами. Несмотря на то, что в сильный ливень толку от них было мало, люди гребли их как сумасшедшие.

Особой популярностью пользовались дождевики, так как они освобождали руки. Зонты же защищали только голову, а при сильном ветре их и вовсе уносило — скорее символ комфорта, чем реальная польза.

Юй Тан лишь наблюдал, не собираясь ничего покупать. Русалы не боятся холода и уж тем более воды. Предки русалов вообще обожали штормовую погоду. Зонты ему ни к чему: порезвился под дождем, вернулся, сполоснулся — и порядок.

За чтением время пролетело незаметно, наступило 2 часа дня.

Юй Тан надел всё снаряжение, убрал палатку и прочий хлам в шкаф и достал новую карту высадки. Использовать.

[Сгенерированы координаты острова: xxx.xxx, номер острова 04196. Отправиться сейчас?]

— Да.

Плот быстро сменил курс и направился к цели. Через пятнадцать минут остров 04196 показался на горизонте.

Ландшафт заметно отличался от предыдущего: остров выглядел плоским, лишь кое-где виднелись невысокие холмы, в остальном — равнина.

Но всё это было неважно.

Важно было то, что стоило Юй Тану ступить на берег, как его острый слух уловил доносящееся из ближайших кустов знакомое кудахтанье.

— Ко-ко-ко-ко!

<http://bllate.org/book/17256/1617549>