

[Деревянный дом 2-го уровня]

[Строение второго ранга. Защищает от ветра и дождя, обладает повышенной устойчивостью к холоду и влаге. Жить в нем комфортнее, чем в доме 1-го уровня, а показатели защиты значительно выше.]

[Материалы для строительства:

Вариант 100 кв. м: доски x3000, черепица x1000, гвозди x300, стекло x50, тунговое масло x5;

Вариант 150 кв. м: доски x4000, черепица x1500, гвозди x400, стекло x100, тунговое масло x10;

Вариант 200 кв. м: доски x5000, черепица x2000, гвозди x500, стекло x200, тунговое масло x20.]

— Ого... — Юй Тан, хоть и был морально готов, знатно опешил от списка материалов для дома 2-го уровня.

Гвозди и стекло — это еще полбеды, но вот остальное... Если использовать обычные доски, то даже на 200 квадратов Юй Тан легко накопил бы ресурсы, просто продав немного излишков. Но он твердо решил строить дом целиком из железного дерева, а тут разрыв был колоссальный.

За сегодняшний день за счет продажи материалов и обмена обычных досок, а также благодаря вчерашним сделкам с лекарствами, в его инвентаре скопилось чуть больше 1200 единиц железного дерева. До пяти тысяч еще как до Луны.

К тому же появились два новых компонента: черепица и тунговое масло.

Где их взять? В сундуках они ему ни разу не попадались.

Юй Тан потер подбородок:

— Может, их тоже нужно производить, как железные слитки?

Он подошел к рабочему столу, осмотрел шкаф с материалами, достал несколько порций ила и попробовал закинуть их в плавильную печь.

[Этот материал невозможно переплавить.]

— Ошибся? — Юй Тан наклонил голову. — Тогда, может, глина?

Он заменил ил на глину.

[Пожалуйста, выберите предмет для изготовления:]

[Черепица / Красный кирпич]

— Ого, так тут даже не один вариант? — Увидев слово «красный кирпич», Юй Тан задумался.

Значит ли это, что на третьем или четвертом уровне можно будет построить настоящий кирпичный дом? Если так, то глины в будущем понадобится не просто много, а чудовищно много. Похоже, ему стоит заранее скупать не только железное дерево, но и всю доступную глину.

— Интересно, будет ли защита у дома из таких материалов такой же высокой, как и затраты на него... — бормотал Юй Тан, загружая в печь все свои запасы глины (которых было меньше 200 штук).

Затем он перенес чертеж среднего поля на верстак.

[Среднее поле для посадок]

[Участок размером 3х3 метра. Подходит для выращивания всех видов обычных овощей и фруктов.]

[Материалы: доски х40, ил х30, сухая трава х30, гвозди х20.]

Материалы, кроме ила, были базовыми, разве что количество требовалось побольше, чем для начальных грядок. Все эти дни Юй Тан почти не тратил ил и очень дозированно менял его другим игрокам. Сейчас у него на руках было более трехсот порций — как раз хватит на 10 средних полей.

Юй Тан загрузил ресурсы и нажал «Изготовить». Пока шел процесс, он выставил на аукцион свежесделанное оружие и прочие товары, указав в качестве оплаты только железное дерево или глину.

Как только поля были готовы, Юй Тан радостно вынес их на правую сторону плота и выстроил в три аккуратных ряда. Теперь предстояло самое интересное: достать все накопленные семена и проверить, что из них приживется.

Результат теста: кроме лечебных трав, абсолютно все семена овощей и фруктов, что у него были, могли расти на этих полях!

Да! Наконец-то этот день настал!

Раз можно сажать всё, нужно грамотно распределить место.

Последние два дня Юй Тан просил Бао Байлин помогать со сбором семян. Некоторые повторялись, некоторые были в новинку, и общее число видов перевалило за десяток. Естественно, под каждый сорт целое поле не выделишь. К тому же, среднее поле — это 9 квадратных метров; если засадить его только одним видом овощей, урожая будет слишком много.

Юй Тан мысленно расставил приоритеты по своим вкусовым предпочтениям.

Во-первых, фруктов много не бывает, их нужно сажать по максимуму!

Десять семян винограда заняли целое поле. Помидоры (которые и овощ, и фрукт) — еще одно поле. Черри — тоже отдельный участок!

Затем овощи.

Огурцы — идеальный вариант для легких салатов, им тоже выделил целое поле.

Болгарский перец и чили — нужны везде, от жарки до закусок; они разделили одно поле на двоих. Китайская капуста — ее можно тушить, варить, делать начинку для пельменей, а еще заквасить или сделать кимчи. Хоть Юй Тан и не был уверен, позволит ли система заниматься ферментацией, капусты должно быть много — еще одно поле.

Сладкий картофель (батат) как источник углеводов — целое поле. Соя (чтобы проращивать ростки или делать соус) — еще одно.

Оставшиеся культуры: стручковая фасоль, баклажаны, кабачки, морковь, цветная капуста и горькая тыква — Юй Тан и в реальности ел их нечасто, так что сажать их в промышленных масштабах не имело смысла. На последние два поля он распределил их «коммуналкой»: на одно — четыре вида, на другое — три.

Итого все 10 полей были распланированы!

Посеяв семена, Юй Тан принялся за удобрение. Тут-то и выяснилось, что средние поля требуют вдвое больше подкормки. Как и раньше, можно было удобрять 8 раз, но теперь для сокращения цикла на один день требовалось сразу 2 мешка удобрений за раз.

К счастью, из кабаньего навоза и сегодняшнего куриного помета получилось более двухсот порций удобрений. Вместе со старыми запасами у него вышло более 400 мешков. На десять полей (по 16 мешков на каждое) ушло 160 штук — осталось еще полно.

Но был и минус: цикл созревания на средних полях тоже увеличился. Главное отличие заключалось в том, что у многих культур появился этап «плодоношения». Даже с учетом всех удобрений урожай можно будет собрать только через 7 дней.

Юй Тан прикинул в уме:

— Получается, естественный цикл — полмесяца? А со всеми ускорениями я увижу помидоры, виноград и огурцы только на 17-й день выживания, то есть на девятый день сезона дождей? Как же долго...

Радостное лицо немного помрачнело. Он-то надеялся полакомиться свежими овощами уже завтра.

Ур-р-р...

Юй Тан погладил пустой живот.

Ладно, чего грустить о том, что еще не выросло. Время ужина, пора составлять меню!

— Окорочка, крылышки, яйца, креветки... — Юй Тан быстро выкладывал продукты, и уголки его губ снова поползли вверх. — Что бы такого эдакого приготовить?

Жареный чеснок с яйцом, которым он не наелся в обед, — обязательный пункт, вечером сделает двойную порцию. Свежий чеснок созреет уже завтра, так что экономить не нужно. Яиц... возьмет сразу 10 штук! Гулять так гулять!

Не обойтись и без нежного пудинга: сделает яйца на пару с морским ежом, посыплет луком и капнет соевого соуса... Аж слюнки текут. Подавать будет прямо в панцирях ежей — сделает сразу штук десять! Благо яиц теперь завались.

Что касается окорочков и крылышек — Юй Тан не был силен в сложных рецептах. Вспомнив, что у него есть специи для тушения, он решил: крылышки пойдут на классические «крылышки в коле», а окорочка — в маринад для тушения. А лапки...

— Остро-кислый маринад! — Юй Тан хлопнул себя по лбу. Он откопал в шкафу острый перец,

собрал соль, сахар, уксус, имбирь, чеснок и сычуаньский перец. Поместил всё в большую емкость и нажал «Изготовить».

Всего через минуту маринад был готов. Из килограмма перца и специй получилось два литра жгучей, ароматной жидкости, которую он разлил по четырем банкам. Один только запах вызывал зверский аппетит — это был тот самый знакомый вкус маринованного чили. Теперь куриным лапкам было куда отправиться.

Промыв лапки от крови, Юй Тан добавил в кастрюлю лук и имбирь, чтобы убрать специфический запах, и довел до кипения. После этого он еще раз сполоснул их, добавил лавровый лист, бадьян и другие специи и оставил томиться на медленном огне. Напоследок — контрастный душ в холодной воде, обсушка, и всё это заливается приготовленным маринадом. Готово!

Если бы нашлось несколько долек лимона, вкус был бы еще богаче, но в нынешних условиях пришлось обходиться тем, что есть. Накрыв миску с «фениксовыми когтями» крышкой, Юй Тан убрал ее в угол кухни. Часа через три лапки пропитаются соком, и их можно будет есть. Для ужина поздновато, зато в качестве ночного перекуса — в самый раз.

Покончив с лапками, Юй Тан взялся за куриное филе и мясо с бедер. Обваляв кусочки в смеси муки и крахмала, он принялся готовить жареную курочку! Предвкушая вкус хрустящей корочки, Юй Тан снова сглотнул слюну.

С мясом и яйцами на этом было покончено, оставались креветки! Вариантов была масса: просто отварить, потушить в масле или обжарить с солью и перцем.

«А что, если... сделать всё сразу?» — подумал он. Креветок было под две сотни, так что можно было позволить себе настоящий пир!

...

Провозившись на кухне больше получаса, Юй Тан, подгоняемый голодом, то и дело таскал кусочки готовой курочки. Это лишь раззадорило аппетит. Сверившись со временем, он увидел, что уже перевалило за семь вечера. Быстро выскочив наружу, он расправился с очередной партией акул и, наконец, выставил все блюда на стол.

Чеснок с яйцом, яйца с морским ежом, крылышки в коле, тушеные окорочка, жареная курочка, отварные креветки, креветки в масле и креветки с солью и перцем. На гарнир — тушеная капуста, салат из морской капусты и яичный суп со шпинатом. В качестве основного блюда, помимо риса, красовалась тарелка жареных пельменей.

Как обычно, он отделил часть каждого блюда для Су Юньцзиня, хотя порция вышла скромнее его собственной. Сделав несколько фотографий этого кулинарного великолепия, Юй Тан выложил их в чат выживания и приступил к трапезе!

Первым делом он зачерпнул ложкой нежный пудинг прямо из панциря морского ежа.

— !!!

Насыщенный яичный аромат в сочетании со вкусом морского ежа, идеальная прожарка — яичная масса буквально таяла во рту, а соевый соус с луком довершали картину. Юй Тан мечтал об этом с того самого момента, как нашел ежей на дне, и вот — свершилось! Полный восторг!

Он одним махом прикончил две порции ежей, прежде чем перейти к остальному. Чеснок с яйцом был так же хорош, как и в обед, только в этот раз его было вдоволь. Тушеные окорочка тоже поразили: мясо было нежным и упругим, с тем самым вкусом домашней птицы, который не смогли заглушить никакие специи.

Но больше всего Юй Тану понравились креветки, приготовленные тремя способами. Морепродукты — его вечная любовь. Огромные креветки размером почти с ладонь, обмакнутые в соус на основе соевого, дарили непередаваемое наслаждение. Отварные были нежными, тушеные в масле идеально сочетались с рисом, а жаренные с солью и перцем были настолько хрустящими, что их можно было есть вместе с панцирем, как семечки.

К тому моменту, как он перепробовал каждое блюдо, первая миска риса уже опустела. Юй Тан не спешил за добавкой, переключившись на жареные пельмени.

...

Комментарии в чате выживания:

— ??? Это ужин босса? По-моему, это уже перебор!!

— Чеснок с яйцом, курица, и еще огромные креветки! Устриц на острове я еще могу понять, но откуда у него креветки? Я сколько ни рыбачил, ни одной не вытянул.

— Черт! У него даже жареные пельмени есть! У меня слюни текут ручьем.

— А ты не видел, что он еще в обед выкладывал пельмени? Интересно, какая там начинка... Хочу пельмени с морепродуктами, это же моя любовь, у-у-у.

— Неужели он всё это съест один? Босс, поделись! Мне много не надо, хоть ложечку яиц с чесноком.

— А мне креветок с солью!

— И яиц с морским ежом!

— ? Ого, вы уже меню составляете? Мечтать не вредно.

...

В различных групповых чатах:

— Видели пост Юй Тана?

— Смотрю и не могу оторваться. Кажется, я чувствую запах через экран.

— Столько блюд, на столе места нет. Вот это жизнь!

— Целая гора яиц с чесноком, пять порций ежей, огромная миска супа... Сколько же яиц он угробил за раз? И креветок на вид штук шестьдесят-семьдесят, и все размером с ладонь. Завидую черной завистью.

— По самым скромным подсчетам, ушло яиц 15-20. И креветки!!! Я сейчас захлебнусь слюной.

— Он что, нашел склад яиц и гнездо креветок? Или приготовил всё, что нашел, за один

присест?

— Наверняка у него еще полно осталось, иначе смысл так шиковать.

— Раз у босса столько яиц и креветок, значит...

— Можно торговаться!

— Интересно, что ему нужно взамен. Пойду посмотрю его условия обмена на другие товары.

Сотни людей одновременно начали писать: «Железное дерево!»

Не только малознакомые игроки, но и Бай Сяо, Вэнь Инь, Цзян Син, Шэнь Цзя и другие начали молча подготавливать запасы железного дерева и прочих редких ресурсов, которые могли заинтересовать Юй Тана, в надежде выменять яйца. Цзян Син и Шэнь Цзя оказались самыми хитрыми: они почти не ужинали, решив оставить место в желудке для яиц, которые надеялись выменять! У них не было условий для таких пиршеств, но даже простая яичница была бы пределом мечтаний.

...

— Какое блаженство.

Юй Тан откинулся на спинку стула. Его плоский живот слегка округлился, а на лице застыло выражение глубокого удовлетворения. Тарелки были практически пусты, осталась лишь половина миски супа — в него больше просто не лезло, придется доедать завтра.

На этот ужин ушло немало продуктов: 100 креветок, десятки куриных частей, гора чеснока, морские ежи, шпинат... Другому игроку этого хватило бы на неделю. Но Юй Тан не считал это расточительством. Если у него есть ресурсы, почему бы не есть вкусно?

Сегодня поел с удовольствием — и завтра будет так же :)

Юй Тан взял коробочку йогурта, вставил трубочку и открыл чат с Су Юньцинем.

«Ну как? Правда же, сегодняшний ужин просто супер?»

Зная, что тот не жалуется на овощи, он почти не готовил зелень — капуста и водоросли были лишь для того, чтобы сбить жирность мяса.

Су Юньцин: «Пахнет потрясающе. Но я успел только попробовать по чуть-чуть. Сейчас завал, так что оценю твоё мастерство чуть позже».

«Занят?»

Юй Тан не сразу сообразил: точно, у Су Юньциня откат исследования закончился всего на несколько часов позже. Сейчас он, должно быть, только начал исследовать свой второй остров. Юй Тан посмотрел в окно — на улице окончательно стемнело, а дождь лил сплошной стеной. На островах погода обычно не мешала исследованию, но сама темнота таила в себе немало опасностей.

Зная, что Су Юньцин вряд ли отправился бы в путь неподготовленным, Юй Тан всё же отправил ему несколько сделанных ранее шахтерских фонарей.

Личку тем временем завалили вопросами о курсе обмена яиц и креветок. Юй Тан не спешил отвечать. Сначала он принял посылку от Бао Байлин: мед и лечебные грибы... точнее, только мед. Грибы пока никто не нашел, способ их получения оставался загадкой. Меда было немного — всего 200 граммов. Впрочем, для пилюль «Малого возвращения» требовалось всего по 20 граммов на порцию, так что хватит на 10 штук. Бао Байлин также помогла собрать немного других трав и навоза.

Разложив всё по местам и вспомнив о вытянутом сегодня чертеже «синего» украшения, Юй Тан, прихлебывая йогурт, разослал сообщение по всем чатам:

«Меняю изумруды или другие свои ресурсы на рубины. У кого есть — пишите в личку».

В ожидании ответов он принялся просматривать условия, которые предлагали желающие получить яйца. Юй Тан планировал использовать излишки еды, чтобы ускорить сбор железного дерева, но менять всё только на дерево было бы скучно. Игроки наверняка находили на островах массу интересных вещей, и яйца были отличным поводом выманить эти сокровища.

И действительно, Юй Тан быстро наткнулся на несколько любопытных лотов, которых не было в общем торговом разделе.

<http://bllate.org/book/17256/1617554>