

[Малиновый джем[]]

[Категория: кулинария]

[Кисло-сладкий, приятный на вкус джем, который станет еще вкуснее, если намазать его на хлеб. Употребление одной баночки восстанавливает 10 единиц выносливости.]

[Рекомендуемая цена: 221 соль.]

[Статус: свежее]

[Яблочный джем[][]]

[Категория: кулинария]

[Кристалльно чистый джем с насыщенным фруктовым ароматом! Употребление одной баночки восстанавливает 12 единиц выносливости.]

[Рекомендуемая цена: 450 солей.]

[Статус: свежее]

[Консервированные яблоки[][]]

[Категория: кулинария]

[Яблочные дольки, вымоченные в сахарном сиропе — очень мягкие, сладкие и вкусные. Употребление одной баночки восстанавливает 30 единиц выносливости.]

[Рекомендуемая цена: 510 солей.]

[Статус: свежее]

[Яблоки в сахаре[][][]]

[Категория: кулинария]

[Гениальное сочетание апельсинового сока, меда, маракуйи и яблок. Если дать им настояться ночь перед употреблением, вкус станет еще лучше! Употребление восстанавливает 10 единиц выносливости.]

[Рекомендуемая цена: 640 солей.]

[Статус: свежее]

[Вы изучили новый рецепт: Яблоки в сахаре.]

— Ого? И только за это дали рецепт? — Нань Люцзин посмотрел на стоящую перед ним небольшую миску из нержавеющей стали, в которой как раз находилась только что приготовленная порция яблок в сахаре.

Одно яблоко разрезалось вдоль по кругу на крупные продолговатые дольки, бросалось в мисочку, туда же выжимался сок одного апельсина, выскребалась мякоть двух маракуйи и, будь они под рукой, добавлялось бы еще несколько вяленых слив, вливалось немного меда, а затем

все это просто перемешивалось — вот и готово блюдо, не требующее абсолютно никаких усилий при приготовлении.

Нань Люцзин сделал его даже не ради продления срока годности, просто как раз нашелся человек, который в личных сообщениях предложил обменять маракуйю и апельсины на яблоки, что натолкнуло его на мысль о закуске, которую он когда-то пробовал на вечеринке.

Один из его сокурсников в период учебы за границей любил использовать такие яблоки в сахаре для приготовления напитков, добавляя содовую или алкоголь, отчего вкус получался нежно-сладким и слегка кислым.

В обычное время об этом не думалось, но стоило вспомнить, как сразу захотелось полакомиться, поэтому Нань Люцзин и приготовил небольшую мисочку, собираясь съесть это на обед.

Кто же знал, что за различные джемы и консервы, на которые ушло столько времени и сил, система никак не откликнется, а вот за это приготовленное на скорую руку блюдо из яблок в сахаре не только разблокируется рецепт, но и добавится половина звездочки.

«Почему возникла такая разница? В чем же загвоздка?»

Взяв одну дольку яблока и отправив в рот, Нань Люцзин размышлял, с хрустом пережевывая ее. Иногда ему по-настоящему хотелось получить инструкцию к игре «Выживание на острове» — хотя ощущение того, что всевозможные настройки скрыты в тумане и их приходится исследовать по крупицам, казалось в новинку, это весьма сильно утомляло клетки мозга.

«Так не пойдет, зацепок слишком мало, ничего невозможно вывести». Пожав плечами, Нань Люцзин решительно оставил мозговой шторм и переключился на уборку кучи баночек и склянок, получившихся только что.

Среди них консервированных яблок вышло 12 банок, каждая объемом по 1 литру. В среднем на банку уходило по два с половиной яблока, также было израсходовано два пятисотграммовых пакета кускового сахара — только на этот сахар у него ушло 5 деревянных досок плюс одно яблоко.

В бледно-золотистом сиропе белые яблочные дольки теснились друг к другу, заполнив все пространство, словно вагон метро в час пик. Было очевидно, что при приготовлении Нань Люцзин утрамбовывал их изо всех сил и остановился, лишь когда они физически перестали помещаться. Малинового и яблочного джема получилось по 10 банок, для них использовались стеклянные баночки поменьше — емкостью 220 и 350 миллилитров. На это ушло: малина x20, яблоки x10, 6 пакетов белого сахарного песка по 500 граммов и мед x1.

В получившихся сладостях сквозь стекло банок с темно-красным малиновым джемом все еще можно было разглядеть кусочки мякоти и косточки, а янтарный яблочный джем из-за того, что мякоть была нарезана слишком мелко, в процессе варки превратился в сплошную желейную массу.

Будь то консервы или джем, получившиеся готовые продукты с точки зрения одной лишь функции восстановления выносливости определенно потерпели фиаско. Чтобы вернуть хоть немного выносливости, приходилось съедать целую банку — мало того что соотношение цены и качества было низким, так еще и кто сможет есть столько сладкого подряд всухомятку?

Впрочем, Нань Люцзин предвидел это заранее. Он изначально готовил их вовсе не для

создания еды, восстанавливающей выносливость, это были самые обычные запасы продовольствия.

Маринованные и засахаренные продукты в плане хранения обладали преимуществами, с которыми не могли сравниться другие виды пищи. Будь они на Голубой планете, эти баночки могли бы храниться как минимум год.

В ближайшее время они, весьма вероятно, столкнутся с экстремальной погодой, а сколько времени обычная еда способна сохраняться при экстремальной погоде? Нань Люцзин не знал наверняка, поэтому мог лишь всеми силами пытаться продлить этот срок.

Оставалось еще малина x78 и яблоки x111. Нань Люцзин немного подумал и решил выделить отдельно малину x50 и яблоки x50, чтобы высушить их и сохранить в виде сухофруктов.

Однако эту работу придется отложить на несколько дней — в прогнозе погоды было четко указано, что завтра пойдет дождь.

За то время, пока Нань Люцзин был занят приготовлением джема и консервов, все яблоки, выставленные в торговую зону, уже распродались, принесся взамен железные гвозди x20, камни x224 и глину x28.

Сложность добычи камней — базового материала, который можно было нагрести в свое удовольствие за один поход в коралловый лес — абсолютно ни в какое сравнение не шла с другими материалами. Даже те игроки, у которых не было кораллового леса, при выходе в море могли преспокойно набрать целую гору на ресурсных островах. А с другой стороны, чертежей, требующих камней, существовало крайне мало, из-за чего на рынке камни в одно время дико залежались.

Впоследствии игроки почти перестали собирать камни и выставлять их в торговую зону — в конце концов, даже если выставишь, никто не купит, а сбор камней к тому же зря расходовал выносливость.

Нань Люцзин как раз из-за того, что после долгих поисков так и не смог найти продавцов камней в торговой зоне, и решил заняться их скупкой, что в итоге мгновенно привлекло внимание остальных игроков.

Надо же, кто-то меняет трехзвездочные яблоки на никому не нужные камни? Откуда взялся этот простофиля! Я обязательно должен ухватить эту выгоду!

В результате, пока Нань Люцзин сидел на корточках у костра, хлопоча над варкой джема, неизвестно сколько игроков выскочило из своих простых убежищ и ласточкой нырнуло в коралловый лес, чтобы натаскать камней.

Благодаря усилиям этих игроков заказы Нань Люцзиня на яблоки исчезли за очень короткое время.

Когда он сам открыл торговую зону, то на мгновение даже замолчал.

Оплошал, не следовало выставлять режим автоматической сделки. Раз на рынке было так мало камней, он подумал, что эту штуку не так-то просто раздобыть. Оказывается, у остальных игроков в руках скопилось столько запасов?

Знать бы заранее, выбрал бы режим «завершение сделки только после согласия покупателя».

— Ну и ладно, пусть лежат про запас, глядишь, в будущем пригодятся, — тихонько закрыв торговую зону, пробормотал Нань Люцзин, утешая самого себя.

Хорошо хоть глины тоже удалось выменять 28 штук, этого хватало не только на камин, но даже на строительство фермы слаймов.

Но стоит ли строить ферму слаймов, Нань Люцзин еще не решил. Главным образом потому, что слаймы на рынке стоили дороговато, и он никак не находил, что один слайм заслуживает такой цены.

А вот насчет камина сомневаться не приходилось — чем раньше он построит такую хорошую вещь, тем раньше начнет получать от нее удовольствие. Нань Люцзин вызвал меню строительства, быстро защелкал кнопками и выбрал место для камина прямо посередине северной стены фермерского дома, напротив входной двери.

Встанет на центральное место!

[Камин]

[Категория: постройка]

[Теплый камин, который можно построить в убежище. Позволяет в безопасности наслаждаться теплом, прогонять холод и сырость, а также может использоваться для приготовления пищи.]

[Материалы для изготовления: камни x20, глина x16.]

Стук и грохот строительных работ стихли через 10 секунд, вернув тишину. Нань Люцзин с нетерпением толкнул дверь и зашел в фермерский дом, сразу же увидев новый домашний камин.

Этот камин был квадратным, плотно прилегал к стене и доходил ему до тазовых костей. Сверху имелась узкая продолговатая площадка, которую можно было использовать как полку для вещей.

Вся конструкция была выложена из ровных квадратных каменных кирпичей, скрепленных глиной. Снизу основание было приподнято, образуя квадратный подиум. Подиум выступал вперед относительно самого камина, что не только предотвращало контакт деревянного пола с открытым огнем, но и подходило для кулинарии. Иссиня-черный дымоход шел вдоль стены и уходил прямо сквозь крышу наружу.

Приспособлений для приготовления пищи у камина было два: первое — подиум в основании, куда можно было ставить посуду или водрузить решетку для гриля, второе — железный крюк, свисавший над топкой камина, на который можно было подвесить котелок для разогрева.

Нань Люцзин подошел к камину и едва успел коснуться верхней площадки, как планшет у него на груди внезапно завибрировал.

[Поздравляем игрока с получением постройки, пригодной для кулинарии, функция приготовления пищи открыта!]

— Что?

Вытащив его и взглянув на экран, он увидел, что на главной странице и впрямь добавилась

иконка приложения, на которой была изображена сковорода, подбрасывающая еду.

Нань Люцзин с любопытством кликнул туда и в следующую секунду облегченно вздохнул с таким выражением лица, словно ключи, потерянные полмесяца назад, наконец-то нашлись в обувнице: «Так вот где прятались рецепты!»

Открывшаяся страница была сплошь заполнена неразблокированными пустыми ячейками, которым, казалось, не было конца и края. Только первые две ячейки имели изображения — ими были ранее изученные Нань Люцзином устрицы в чесночном масле и яблоки в сахаре.

Сейчас оба рецепта находились в сером, недоступном для приготовления статусе. Нань Люцзин потыкал в них, и система выдала подсказку: «Отсутствуют необходимые кулинарные инструменты».

«Чего не хватает? Где не хватает? Я же до этого все приготовил!» — рассердился Нань Люцзин. Он принялся беспорядочно листать кулинарную страницу и в итоге наткнулся на пояснение.

До этого момента Нань Люцзин на самом деле задавался вопросом касательно этой функции — ведь когда ее не было, он тоже каждый день готовил еду, и получавшиеся блюда вполне утоляли голод и исправно восстанавливали показатели выносливости. Был ли смысл системе специально внедрять кулинарную функцию?

Как оказалось, смысл был.

Вновь открытая кулинарная функция опиралась на постройки и инструменты, имеющие кулинарное назначение. К примеру, камин Нань Люцзиня мог делать только ту еду, которую позволяла приготовить данная постройка — попытаться приготовить с помощью камина мороженое было абсолютно невозможно.

Преимущество кулинарной функции заключалось в том, что при наличии рецепта и кулинарной постройки Нань Люцзин мог готовить блюда в десять раз быстрее. Процесс готовки полностью переходил под управление системы, так что даже король подгоревшей еды сумел бы состряпать шедевр, великолепный на вид, цвет и вкус.

Это и время экономило, и вкус гарантировало.

Вот только требовало расхода энергии.

Да, именно энергии.

Пошел шестой день пребывания в этой дурацкой игре, и Нань Люцзин наконец-то нашел применение шкале энергии.

Один бог знает, как ему каждый день было тяжело смотреть на шкалу выносливости, летавшую на американских горках, пока шкала энергии оставалась неподвижной.

Когда у тебя тут полная шкала энергии, но ты вообще никак не можешь ее потратить и вынужден ложиться спать с этим полным запасом...

Для заядлого игрока-гриндера это было просто кошунственным расточительством! Прямо-таки возмутительно!

Если округлить, то он словно терял целое состояние!

Ну уж нет, он обязан был попробовать применить ее.

«Еда, которую можно приготовить в камине...» — Нань Люцзин в молчании уставился на склад. У него на руках... были только фрукты... и яйца...

Сырое яйцо на открытом огне... взорвется ведь?

Размышляя битый час, он наконец выудил из самых глубин памяти блюдо «белых людей», которое когда-то видел в столовой лица. А то, что он его именно видел, а не ел... можно было лишь сказать, что в то время Сяо Нань, уехавший за границу всего несколько дней назад, был еще слишком молод, не хлебнул горя и уж точно не стал бы добровольно искать себе лишних страданий.

Ну а теперь...

— Пускай будет это!

Раз уж все дошло до такого, вкусно или нет — уже не имело значения, важнее всего было опробовать кулинарную функцию!

Нань Люцзин ненадолго вышел наружу и вернулся с охапкой дров, которые сложил в топку камина и поджег зажигалкой.

Ярко-желтые языки пламени, подрагивая, перекидывались с одного полена на другое с громким треском, тепло постепенно разливалось вокруг, а отсветы огня то вспыхивали, то гасли на лице Нань Люцзиня.

Достав из склада яблоко, он вонзил устричный нож в верхушку, прорезал по кругу маленький квадрат вокруг плодоножки, вынул его, а затем запустил внутрь ложку и выскреб все яблочные семечки.

Залив мед в получившееся квадратное отверстие до самых краев, он завершил предварительную подготовку.

Нань Люцзин молча поворошил кочергой горящую грудку дров, выгреб снизу несколько кусочков черного тлеющего угля, разложил их сбоку — там, где было близко к открытому огню, но пламя не доставало — а затем ровно и аккуратно водрузил туда яблоко.

Да, в этом и заключался весь процесс приготовления. Дальше оставалось только ждать, пока остаточное тепло от тлеющих углей запечет яблоко до готовности.

Абсолютно никаких трудностей в приготовлении, максимум — нужно было вовремя заменять остывающие угли новыми, да еще следить, чтобы открытый огонь не опалил яблоко.

Через сорок минут изначально гладкая кожура яблока стала сморщенной. После того как влага испарилась, оно к тому же заметно уменьшилось в размерах, а цвет из приятного красного превратился в желтовато-янтарный.

Запах печеного яблока разлился по воздуху, смешиваясь со сладким ароматом меда.

Нань Люцзин наклонился и понюхал, удивленно приподняв брови.

«А ведь весьма неплохо? Возможно, это не так невкусно, как я думал».

Аккуратно подцепив яблоко палочками, Нань Люцзин без всякого удивления увидел новое описание предмета.

[Печеное яблоко□□□]

[Категория: кулинария]

[Отлично подходит для приготовления и употребления в пищу в холодную погоду, после запекания яблоко становится еще слаще. Употребление восстанавливает 30 единиц выносливости.]

[Рекомендуемая цена: 500 солей.]

[Статус: свежее]

[Вы изучили новый рецепт: Печеное яблоко.]

---

Только приехавший за границу Сяо Нань: Печеное яблоко? Запечь яблоко до готовности? Запечь? Яблоко?? Тюремная стряпня, чистой воды тюремная стряпня!

Проживший за границей 5-6 лет опытный студент Сяо Нань: Пахнет вроде нормально.

P.S. Вы тоже можете попробовать приготовить в духовке: запекайте 200-граммовое яблоко при 180 градусах в течение 40 минут, а потом расскажите мне, вкусно ли... У меня не хватает смелости попробовать (отводит взгляд).

П.П.: китайцы не пекут яблоки?! Σ(°□°)

<http://bllate.org/book/17628/1648601>