

На этом зелёном лугу спиралями поднимался дым от готовки. Сопровождаемый бульканьем кипящего супа и густым ароматом мяса, он разносился повсюду. Животные всех размеров постепенно окружаются ими. Руан Тан и остальные были невежливы, и все они были захвачены в качестве резервных ингредиентов.

Время шло, и вскоре наступил полдень. Таинственные гости, упомянутые командой программы, заслонили солнце и отбросили огромную тень. Когда высокие и величественные Руты вышли из звездолёта, зрители в зале прямого эфира зааплодировали. Как самые верные партнёры Империи, жители Империи приветствовали прибытие Рутов.

Гилберт возглавлял их команду, улыбался и махал летающим камерам, окружавшим его: — Привет! Мои дорогие Имперские друзья! Я опять пришёл! Вы скучали по мне?

[Алюминиевый ребенок, который любит учиться: Я не знаю почему, но всякий раз, когда Гилберт открывает рот, он кажется таким восхитительно глупым.]

[Молчаливое поражение: Это правда! Гилберт был бы так красив, если бы только не говорил...]

[Я не могу держать свои руки: Эх, забудь об этом. Тебе здесь больше не рады. ʀ (ʌ ^ ʌ) ʀ]

— О! Мой дорогой Тан! - у Гилберта задёргался нос. Даже на расстоянии он уже чувствовал запах готовящегося мяса. Его глаза сразу же загорелись, и он побежал в направлении запаха. Хэ Юнь Чэнь немедленно преградил ему путь. Он не мог удержаться, чтобы не покачать головой. — О, ох, я не думал, что ты будешь так сильно скучать по мне, но нехорошо так ревновать~

— Но кто же сделал нас братьями? - он покорно пожал плечами, а затем с энтузиазмом раскрыл объятия, желая обнять другого. — Ну-ка, дай мне пощупать, не увяли ли твои крепкие руки!

Хэ Юнь Чэнь безжалостно оттолкнул его.

Гилберт: — О!

— Еда готова, пожалуйста, пойдёте со мной, Ваше Высочество.

Помимо своего адъютанта, Гилберт также привёл с собой двух своих доверенных подчинённых. Все они прошли через множество испытаний на поле боя и побывали на многих планетах, но никогда не видели такой прекрасной планеты, как Аквамариновая планета. Голубое небо и белые облака, зелёная трава, полная цветов. Здесь было спокойно, и даже воздух был свежее, чем где-либо ещё.

— О! Эта планета поистине прекрасна! Это то, что вы называете раем?

[Одноместный, двухместный, трёхместный, четырёхместный: Ха-ха-ха, Ваше Высочество, вы действительно умеете говорить!]

[Прекрасная рыба: Но разве это не настоящий рай? Такое красивое место, что я обязательно отведу туда свою девушку, когда оно откроется для публики в будущем!]

[Чжан Гэ хай Цай Вэй: Ты всё правильно понял! Но сначала у тебя должна быть девушка :)]

[Сиер кажется таким: Комментатору выше, ты действительно знаешь, как причинить боль парню, ха-ха-ха-ха.]

Хэ Юнь Чэнь повёл их через кустарник к месту, где был устроен банкет. Они уже заранее украсили это место. На мягкой зелёной траве стоял длинный деревянный стол. Она была усеяна цветами самых разных цветов. Послышалось пение птиц и слабый звук журчащей воды в отдалении. Это было действительно больше красоты, чем один человек мог принять.

— Ваше Высочество, я давно вас не видел, - Руан Тан и остальные ждали в стороне. Увидев Гилберта, он взял на себя инициативу поприветствовать его.

— О! Мой дорогой Тан! Один день разлуки кажется мне тремя годами. После стольких лет разлуки я задаюсь вопросом, не передумал ли ты? В моём сердце моей Королевой всегда будешь ты... - увидев Руан Тана, Гилберт немедленно начал своё слащавое признание, отчего все не могли смотреть на него прямо. Лицо Хэ Юнь Чэня было таким же тёмным, как дно горшка.

— Прости, но у меня уже есть тот, кто мне нравится, - Руан Тан отступил назад, чтобы избежать его восторженных медвежьих объятий. Он решительно оборвал его признание.

Как только он это сказал, люди вокруг него не только остолбенели, но даже вскрикнули от изумления. — Клянусь Богами, какой ненавистный человек вырвал тебя из моих рук?

[Е Люйшан: Что?! Мой Тан любит кого-то?! Кто же может быть таким везучим?]

[Луриша: Нет, нет, нет, я в это не верю. Это, должно быть, добросердечная ложь, которую сказал Тан, чтобы отвергнуть Гилберта!]

[Хей Юань: Нет! Тан, если у тебя есть кто-то, кто тебе нравится, что тогда будет с маршалом Хэ? Не ломай мою любовь!]

Руан Тан не знал, насколько сильное впечатление он произвел одним предложением, но его слова, очевидно, очень удовлетворили Хэ Юнь Чэня. Лицо маршала Хэ вернулось в своё обычное состояние со скоростью, видимой невооружённым глазом.

Хэ Юнь Чэнь слегка приподнял подбородок с едва заметным самодовольством и сказал с манерой хозяина: — Ваше Высочество, еда готова, пожалуйста, подойдите к столу.

- О! Боже мой, - Гилберт сел, убитый горем. — Моя печаль заставила моё сердце урчать в животе.

Каждый: — ...

[Утопия в зеркале: Хе-хе, любовь для него на самом деле не существует. Лидер просто хочет найти предлог, чтобы съесть ещё две миски риса :)]

Руан Тан и другие не могли готовить еду на глазах у гостей, так как она была бы слишком жирной и дымной. Поэтому все блюда для сегодняшнего банкета были приготовлены заранее и хранились в шкафу для хранения свежих продуктов. В это время умные роботы поставили тарелки на стол, сразу же привлекая внимание Рутов.

Умные роботы были также любезно предоставлены командой программы, чтобы помочь им обслуживать и убирать посуду.

Увидев эти деликатесы, Руты больше не могли сосредоточиться на обмене любезностями с Имперским народом. Как только Руан Тан поприветствовал их, они сразу же заняли свои места и взяли палочки для еды, чтобы начать работу.

Они дали почетные места своим гостям издалека, и Руан Тан, Хэ Юнь Чэнь и другие сели после них.

По обычаю, сначала подавали холодные блюда. В центре стола расставлены четыре блюда, источающие сладкий аромат.

Фруктовый салат был приготовлен путём нарезания яблок, клубники, бананов и других фруктов на мелкие кусочки и смешивания их с салатной заправкой. Он был свежим, сочным, восхитительным, сладким и острым; очень аппетитным. После закуски из фруктового салата все приступили к дегустации хрустящего мяса и белой нарезанной курицы, которые были мясными блюдами. Кожа и мясо кристаллизованного мяса были ясными и отчётливыми, мясо было красивым красным, а кожа казалась прозрачным кристаллом, и таким образом его имя. Мясо было нежным, и хотя оно было жирным, оно совсем не было жирным, абсолютно вкусным. Белый цыплёнок был свежим и нежным. Когда его обмакивали в соус, он получался пикантным и вкусным. Идеальное блюдо, чтобы нейтрализовать сладость сладкого картофеля с мёдом.

[Ци Ло а Ло а Ло: Ху-ху-ху, вы Руты! Пожалуйста, ешьте немного медленнее! Я даже не попробовал цыплёнка, а вы уже всё смели!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда якоря: Ууууууу, они всё это съели, Руты просто потрясающие. Они так быстро их проглотили! QwQ]

Хотя эти блюда были приготовлены заранее, чтобы обеспечить свежесть, они были помещены в шкаф для хранения свежих продуктов, как только были сделаны. Зрители могли только смотреть на них, но не могли есть. Они уже давно были измучены до предела выносливости. Кто же знал, что "боевая мощь" Рутов окажется настолько удивительной, что они прикончат еду, как сильный ветер разгоняет последние облака. Те, кто был достаточно быстр, всё ещё могли попасть в пару укусов. Тем, кто двигался медленно, не повезло. Почти сразу же, как только они положили глаз на тарелки, пока они всё ещё с нетерпением ждали вкуса, он уже был съеден.

Таким образом, все они испытали, каково это было, когда все эти деликатесы просто мелькали мимо них. Это было похоже на чистилище на Земле.

Когда с холодными блюдами было покончено, пришло время подавать основные блюда.

Первым блюдом была тушёная говядина с картофелем. Суповая основа, сваренная из бычьих костей, была восхитительна. Говядина была особенно отборной, это был средний кусок мяса, который был достаточно жирным и постным. Его тушили до тех пор, пока он не стал мягким и нежным, просто таял, как только попадал им в рот. После того, как его так долго варили, он уже ни в малейшей степени не был жирным. Картофель впитал в себя соки говядины и был чрезвычайно ароматным, не менее вкусным, чем говядина.

[Свежее лето семь листьев: Чёрт! Как это может быть так вкусно?!!!]

[Вареная рыба: О великий Цао Цзюнь, ты ищешь себе девушку? Выглядит так мило, может убирать, не может готовить, но может согреть твою постель. Разве ты не подумаешь?]

Вторым блюдом была баранина, запеченная с редиской. Баранина и говядина не были похожи друг на друга. Консистенция была более нежной, а вкус - своеобразным. Суп из баранины тоже готовили из бараньих костей, которые варили целый день. После избавления от игривости остался только неповторимый вкус баранины. После добавления редиски она не только впитала жирность баранины, но и добавила в блюдо немного сладости. Посыпав его небольшим количеством масла чили, это блюдо стало ещё более особенным на вкус. Люди просто не могли перестать его есть.

Даже когда шеф-повар Цао Цзюнь попробовал эти два блюда, он не смог сдержать удивления. Готовя эти два блюда, он прислушался к предложению Руан Тана и использовал суп из костного бульона вместо того, чтобы непосредственно варить мясо. Как и следовало ожидать, этот способ дал более ароматное блюдо. Оно было не только вкуснее, но и ароматнее. Его восхищение Руан Таном поднялось на совершенно новый уровень.

Третьим была острая дважды приготовленная свинина, в которой использовалась самая роскошная часть от дикого кабана - брюхо. Он обжарил свинину на раскаленной сковороде,

пока жирное масло не потекло наружу. После этого он обжарил зелёный перец и измельчил чеснок до тех пор, пока он не стал ароматным, прежде чем добавить обратно в свиное брюхо. Она пахла восхитительно, на вкус была свежей и пряной. Просто восхитительно.

Семь блюд были быстро съедены. Руан Тан и остальные начали чувствовать себя немного сытыми, но Руты только начинали. Голодный стон вырвался из горла Гилберта, и тот спокойно переключил своё внимание на шкаф для хранения свежей пищи.

— А не лучше ли просто собрать всё вместе?

<http://bllate.org/book/16506/1499920>