

Маринованная говядина и баранина были насажены на вертел и медленно жарились у костра. Когда мясо было зажарено, масло начало шипеть. При высокой температуре жирное мясо начало источать восхитительный аромат.

[Юй Фэн: Чёрт возьми, этот запах действительно невыносим. Когда мы сможем поесть?!!]

[Вэй Юй Чжаочжао: Я не смог сделать больше нескольких укусов, когда всё съели Руты. Мы не можем позволить им забрать барбекю!]

[Подождите, пока фейерверк остынет: Я надеюсь, что Тан сможет приготовить ещё немного, оно действительно слишком ароматное!]

— Угощайтесь, - Руан Тан положил на тарелку жареные мясные шашлыки. Шашлыки из говядины и баранины жарилась на гриле до золотистого цвета. Запах посыпанного небольшим количеством тмина и измельчённого перца жареного мяса стал ещё сильнее. Как только одна из тарелок была поставлена на стол, всем не терпелось протянуть руку и съесть её.

Это мясо было заранее замариновано, и контроль температуры был превосходным. Оно не только было восхитительно на вкус, но и имело гладкую и нежную текстуру. С каждым кусочком можно было ощутить нежную текстуру мяса, а также восхитительный вкус маринада, который наполнял рот своим ароматом. Жареное мясо сильно отличалось от варёного. Мясо оказалось более нежным, сочным и полным соков, но слегка обуглившимся. Насыпанный сверху тмин придавал ему особый аромат. Запах жареного мяса начал проникать везде.

[Юэ Миня: О Боже, это барбекю действительно восхитительно!]

[Опять фарфор: Можно ли есть такое вкусное мясо, просто замариновав его и поджарив на вертеле?]

[Эфирный: Это даже лучше, чем горячий горшок в прошлый раз! Супер!]

Барбекю действительно было очень популярно. Руан Тан поджарил большую тарелку, и она исчезла в мгновение ока. Мало того, что зрители скорбели в живом чате, но и люди, которые ели, тоже хотели есть больше.

В конце концов они все вместе уселись у костра. Каждый из них взял по вертелу, наполнил его мясом и поджарил на огне. Они ели, поджаривая его на гриле. Почему-то в нём было совсем другое очарование.

Однако зрители, смотревшие прямую трансляцию, были очень жалки. Мясо будет съедено, как только они закончат жарить, оставив зрителей ни с чем...

[Звездная погоня за девушкой йога: Ху-ху-ху, почему ты так со мной поступаешь?]

[Цзя Сяосюань: Я хочу съесть барбекю! Я хочу съесть барбекю! [Стук чаши.JPG]]

Команда программы, вероятно, передала недовольство аудитории Руан Тану. Руан Тан прошептал несколько слов Хэ Юнь Чэню, стоявшему рядом с ним. Хэ Юнь Чэнь отложил своё барбекю, встал и последовал за Руан Таном в сторону. Руан Тан нашёл камень с гладкой и плоской поверхностью, но относительно твёрдой текстурой, и передал его Хэ Юнь Чэню.

Хэ Юнь Чэнь достал свой клинок и разрезал камень, как тофу.

[Мо Рилан: Что это они делают?]

[Чернильный камень: Они так хорошо жарили мясо. Почему они вдруг начали рубить камни?]

[Семь сокровищ: Только не говорите мне, что этот камень тоже можно съесть?]

[Маленький прозрачный: Комментатору выше, поторопись и вымой свой мозг...]

После того, как Хэ Юнь Чэнь сделал две гладкие плитки из этого камня, Руан Тан попросил умного робота отнести их в сторону ручья, чтобы очистить их. Затем он положил очищенную плитку на огонь, чтобы испечь.

[Дэн Моран: Он ведь на самом деле не будет их есть, верно? Является ли камень этой планеты ингредиентом?]

Все присутствующие были сбиты с толку, недоумевая, что же делает Руан Тан. Остальные гости были такими же. Они с любопытством посмотрели на Руан Тана и Хэ Юнь Чэня, но не стали задавать вопросов из-за своего доверия к Руан Тану.

Вскоре камень начал дымиться. Руан Тан отодвинул камень деревянной палкой и, смахнув слой масла с поверхности сланца, положил на него куски мяса, которые они не смогли насадить на вертел.

Когда нарезанное мясо соприкоснулось с горячим шифером, от него сразу же пошёл пар. После того, как поверхность нарезанного мяса начала менять цвет, Руан Тан умело перевернул нарезанное мясо палочками для еды. Хэ Юнь Чэнь сидел рядом с ним, поджаривая кусочки мяса таким же образом. Вскоре после этого они зажарили большую тарелку с кусками мяса. Посыпанное тмином и молотым перцем чили, оно было так же хорошо на вкус.

Руан Тан даже приготовил немного сладкого соуса. Добавив различные приправы, он сумел приготовить немного соуса для барбекю. Есть барбекю с небольшим количеством соуса было действительно восхитительно.

[Кто сдвинул мою куриную ножку: Чёрт побори! Разве мой Тан не такой умный? Он даже придумал такой хитроумный способ жарить шашлык!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Важно то, что мы наконец-то можем есть мясо!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Да! Тан, я буду любить тебя десять тысяч лет!]

Вместе с этими пищевыми чемпионами во главе с Гилбертом были уничтожены десятки килограммов жареного мяса. Наевшись и напившись досыта, все сидели или ложились на землю, держась за животы. Никто не хотел двигаться.

Глядя на прекрасное голубое небо и белые облака, на зелёную траву, усеянную цветами, слушая журчание текущей воды - это удивительное чувство спокойствия было просто невыразимо.

— О Боже, здесь так красиво! Я не хочу возвращаться! Должен ли я тоже быть участником вашего шоу? Мне не нужны деньги! Я готов к этому совершенно бесплатно! - серьёзно сказал Гилберт.

— А что ещё ты будешь делать, кроме как есть? - Хэ Юнь Чэнь равнодушно отказался.

— Я... я могу работать!

Чтобы доказать, что он был полезным человеком, Гилберт, который наелся досыта и теперь был полон энергии, которую ему некуда было выплеснуть, немедленно взял своих доверенных подчинённых и приступил к работе.

Оказывается, Гилберт действительно обладал блестящим архитектурным талантом. Даже без всяких чертежей он построил роскошный "каменный павильон" вручную. Руты обладали необычайной силой. Он нашёл огромные камни, а затем использовал клинки, позаимствованные у Хэ Юнь Чэня, чтобы придать камням нужную форму. Наконец, они создали каменную беседку с четырьмя каменными столбами, поддерживающими крышу. Каменные колонны соединялись между собой длинными каменными скамьями. Посередине был устроен каменный стол с ещё четырьмя каменными скамьями. Гилберт и другие проектировали крышу павильона в виде округлого купола. Это было похоже на североевропейский стиль постройки. Всё выглядело довольно красиво.

Пока все лежали, желая переварить всё съеденное, четверо гостей Руты уже построили каменный павильон. Какое-то мгновение они не знали, что сказать.

— Хахаха, посмотрите на это! - Гилберт с гордостью позвал их посмотреть на их "шедевр".

Круглый каменный стол оказался пустым посередине. Он имел съёмный верх, покрывающий

среднюю часть. После того как шифер был раскрыт, уголь или дрова можно поместить в пространстве ниже. Гилберт объяснил, что это было сделано для того, чтобы шашлыки в будущем были гораздо удобнее...

Он был действительно наполнен духом гурмана.

— Не плохо, - Хэ Юнь Чэнь дал ему редкую похвалу. — Приходи позже в наш лагерь и построй для нас его.

Место, где они сейчас ели, находилось рядом с лагерем Чэнь Юя и Цао Цюня, так что этот павильон тоже был построен на лугу. Он был довольно далеко от лагеря Руан Тана, и идти сюда было бы неудобно.

Этот павильон был действительно полезен. Он мог обеспечить не только защиту от солнца, но и от дождя. Днем здесь было очень удобно лежать, так что лучше всего было построить такую палатку рядом с их лагерем.

— Никаких проблем! - пообещал Гилберт, хлопнув себя по груди. Затем он посмотрел на Руан Тана своими блестящими глазами: — Тогда ужин...?

— Ужин уже упакован.

— Отлично!

С соблазнением в виде еды Гилберт был полон мотивации. Он пробыл на планете Аквамарин целых два дня и построил восемь полных павильонов. Мало того, что они построили по одному возле каждого лагеря, они также построили несколько вокруг некоторых живописных мест, чтобы обеспечить хорошее место отдыха для туристов чуть позже.

И из-за его гениального замысла, в эти последние два дня, все вокруг Аквамариновой планеты...

...в воздухе витал запах жареного тмина.

Команда программы была совершенно бесстыдна. Позже, при продвижении путешествия на Аквамариновую планету, барбекю и беседка будут добавлены в качестве основных моментов.

<http://bllate.org/book/16506/1499922>