

[Отварные морепродукты □]

[Категория: Блюдо]

[Кастрюля морепродуктов, сваренных в морской воде. Качество ингредиентов и кулинарные навыки оставляют желать лучшего. Употребление восстанавливает 30 очков выносливости.]

[Рекомендуемая цена: 49 солей.]

[Статус: Свежее]

Нань Люцзин во все глаза глядел на приготовленную пищу. В простецкой стальной миске исходил паром богатый ассортимент даров моря: сверху, поджав лапки, красовался ярко-красный вареный краб, рядом примостились три небольших осьминога, чьи округлые головы сиротливо покачивались на поверхности бульона. Остальные ракушки опустились на дно, а створки моллюсков аппетитно раскрылись. Специфический, насыщенный морской аромат разом ударил в нос, заставив рот наполниться слюной.

За столь роскошное пиршество система расщедрилась всего на ползвезды?

— Ну и что тебе не нравится, выглядит же отлично, — с обидой в голосе пробурчал Нань Люцзин.

Он достал палочки, поворошил ими в бульоне и выудил раскрытый моллюск.

— Ты только посмотри, какое жирное мясо! И это, по-твоему, плохо? Ну и безвкусица же ты, система.

Выражая бурное негодование по поводу недооценки своих кулинарных талантов и первоклассного качества продуктов, Нань Люцзин с трудом сглотнул слюну. Не став дожидаться, пока еда остынет, он пару раз дунул на моллюска и нетерпеливо отправил его в рот.

— М-м!... Э-э?

Верхние зубы привычно соскоблили нежное мясо со створки прямо на язык. Стоило еде коснуться вкусовых рецепторов, как Нань Люцзин сначала замер, а затем его лицо на глазах утратило какие-либо эмоции. С каменным выражением он принялся медленно, словно не веря собственным ощущениям, пережевывать пищу. Ему потребовалось сделать добрых два десятка жевательных движений, прежде чем он заставил себя сглотнуть.

Кадык дернулся, и в следующее мгновение лицо Нань Люцзина приобрело отчетливый зеленый оттенок.

— Кхэ-э-э!

Скривившись так, будто проглотил лимон, он высунул язык и принялся яростно махать кулаками, избивая воздух в бессильной злобе, чтобы хоть как-то заглушить жуткое послевкусие.

— Бль!!

Практика показала, что системная оценка оказалась абсолютно справедливой. Это кулинарное «великолепие», сваренное в чистой морской воде, вышло одновременно приторно-соленым,

горьким, невыносимо вонючим, да еще и дико вязало рот. Изысканный вкус свежих морепродуктов? Нет, о таком здесь даже не слышали. Это блюдо достигло определенного пика отвратительности.

Если бы они находились на Земле и кто-нибудь подал Нань Люцзину нечто подобное, он бы совершенно искренне поинтересовался: «Ну что, шпион уже сознался?»

Однако это была не изобильная Земля. На необитаемом острове в условиях жесткого дефицита ресурсов выбирать не приходилось. Как ни крути, это была горячая пища, которая к тому же восстанавливала выносливость.

Утирая скупые слезы, Нань Люцзин в одиночку приговорил всю миску. Бульон он, конечно, пить не стал — это было выше его сил, но даже из крабовых клешней выскреб все до последней капли. Когда со дна исчез последний моллюск, Нань Люцзин с отрешенным видом выплеснул остатки жижи на песок. Его шкала выносливости наконец-то поднялась до 75/100.

Физические силы вернулись, но его охватила какая-то неопишуемая моральная опустошенность. Ему безумно захотелось прямо сейчас завалиться на кровать и уснуть, ну или хотя бы забиться под одеяло и хорошенько поплакать...

Но расслабляться было нельзя — впереди ждал огромный фронт работ.

Изначально он планировал потратить весь световой день на сбор еды в зоне рифов, но здешние ресурсы не восстанавливались мгновенно, так что устраивать там тотальную зачистку было чревато. Нань Люцзину пришлось на ходу перекраивать планы и переносить заготовку припасов, которую он намечал на вечер, на дневное время.

Талант «Накопитель» увеличивал срок хранения вещей на 30%, но это слабо помогало, когда весь твой рюкзак забит быстропортящимися дарами моря. Устрицы, добытые вчера, еще ранним утром щеголяли статусом «Свежее», а стоило Нань Люцзину проверить их сейчас, как там уже красовалась надпись «Сойдет». Пролежи они так еще день-два — и их можно будет только выбросить.

И это у него, со спецэффектом таланта. У обычных игроков продукты, должно быть, тухли со скоростью звука.

Больше всего Нань Люцзина раздражал тот факт, что игровая система оказалась чрезвычайно дотошной: если у одинаковых продуктов различался статус свежести, они категорически отказывались складываться в одну ячейку рюкзака.

Прямо сейчас его инвентарь выглядел следующим образом: устрицы (сойдет) x46, устрицы (свежее) x18, мидии (сойдет) x99, мидии (сойдет) x61, мидии (свежее) x20, морские утки (свежее) x20, волчки (свежее) x4, цельнозерновой хлеб (свежее) x1, чистая вода x1, морская капуста (свежее) x10.

У него было всего 10 свободных слотов, и они разом забились под завязку!

Пораскинув мозгами, Нань Люцзин быстро придумал план действий: вытащить все мидии, отварить, отделить мясо от ракушек и хорошенько просушить на солнце, превратив в сушеный полуфабрикат. На Земле обработанные таким образом моллюски могли спокойно храниться по несколько месяцев, а то и полгода. С морской капустой он решил провернуть аналогичный трюк. Сегодня стояла отличная солнечная погода, да и прогноз на завтра обещал ясное небо — при удачном раскладе за пару дней все это добро усохнет до нужной кондиции.

Волчков и морских уток он планировал пустить на ужин, так что возиться с их консервацией смысла не было. Единственной серьезной головной болью оставались устрицы. Этот продукт хранить сложнее всего, и кроме заморозки на ум ничего не приходило. Но где на необитаемом острове взять работающий холодильник, включенный в розетку?

«Точно, а разве устрицы нельзя замариновать в масле?» — как бывшему студенту, долго жившему за границей, Нань Люцзину частенько приходилось питаться пресловутой «белой едой» — простыми, готовыми европейскими продуктами и консервами. К тому же, когда у него развилась мания накопительства, он стал активно изучать способы долгосрочного хранения продуктов.

Помимо лапши быстрого приготовления и жестяных банок, на зарубежных прилавках всегда хватало разнообразных джемов, солений и сушеностей. А среди методов консервации, не считая вяления, самыми популярными были заливка маслом, засахаривание и маринование в уксусе.

Устрицы в сахаре или уксусе звучали как изощренное кулинарное преступление, а вот вариант с маслом выглядел многообещающе. Нань Люцзин смутно припоминал, что когда-то пробовал устрицы в масле с чесноком — вкус был вполне приличный, отлично подходил к багету и сыру.

«Мне понадобится оливковое масло, и без стеклянных банок с герметичными крышками тоже не обойтись. Ну и в идеале бы раздобыть чеснок и черный перец». Мог ли кто-нибудь вытащить подобные вещи из сундуков?

Пока закипала очередная порция мидий, Нань Люцзин открыл планшет и вбил ключевые слова в поисковую строку торговой зоны форума.

На черный перец и чеснок высветилось несколько десятков активных объявлений. Подобные специи на данном этапе можно было получить исключительно из сундуков, порции у всех были крошечными, да и сыт ими не будешь, так что продавцы не особо завышали цены. Нань Люцзин приценился и обменял 2 устрицы на баночку черного перца x1 и чеснок x2.

Стеклянные банки с герметичными крышками предлагали всего два человека: один просил взамен еду, другой — базовые материалы. Поскольку Нань Люцзина поджимали сроки хранения продуктов, а строительные ресурсы хотелось по максимуму сберечь для будущего дома, он без колебаний отдал 2 волчков и 2 устрицы, получив взамен литровые герметичные стеклянные банки x4.

Оставался самый важный ингредиент — оливковое масло. И вот его-то в торговой зоне почему-то никто не продавал.

Нань Люцзин слегка нахмурился: «Да как так-то?» Ведь на их общем форуме сидело без малого 100 000 человек.

«Или его просто никто не выставляет на продажу?» — поразмыслив, Нань Люцзин оглядел свои запасы, сиротливо лежащие под открытым небом, и в итоге принял решение выставить на торги ту самую бочку с дешевым ромом.

[Дешевый ром 20 л. Меняю 1 к 1 на оливковое масло. Тара с вас.]

Возможно, из-за того, что дело было к обеду и большинство игроков как раз устроились перекусить и полистать форум, буквально через пару минут после публикации объявления значок личных сообщений Нань Люцзина яростно замигал.

— Дружище, только оливковое берешь? А арахисовое не подойдет?

— Брат, у меня тут есть бутылка на 500 мл, махнем на 1 литр рома? Чисто по-братски.

— У меня вообще-то оливковое масло экстра-класса, первый холодный отжим! Обмен 1 к 1 — это грабеж, давай хотя бы 3 к 1.

— Ого, а за доски отдашь? Мне бы грамм 200 за одну доску.

— [Скриншот открытого инвентаря] Братан, выбирай все, что понравится!

...

Нань Люцзин изумленно захлопал глазами: «Ничего себе, у алкоголя тут такая бешеная покупательская способность?»

Вчитавшись в сообщения, он постепенно начал понимать логику здешних обитателей. Шел всего второй день в игре «Выживание на острове». В рамках обучающего периода игроки практически не сталкивались с опасностями. Из обязательных дел у них были разве что утренний и вечерний отливы, когда можно пособирать ресурсы на пляже, ну и собирать дары моря. Все остальное время они были предоставлены сами себе: лазали по рифам, ныряли к коралловым лесам, удили рыбу да залипали на форуме.

На начальном этапе игры дефицит припасов еще не ощущался так остро, и многие рядовые пользователи просто не видели смысла копить ресурсы про запас. С их точки зрения, рифы никуда не денутся, устрицы на них сидят крепко и уплзать не собираются — проголодаешься, пойдешь да наковыряешь свежих. В итоге у людей образовывался вагон свободного времени, которое они не знали куда девать, а потому часами валялись на песке, загорали и читали форум.

Для многих алкоголь стал отличным средством скрасить скуку и экзистенциальную тоску.

Кроме того, более дальновидные игроки сразу оценили высокий градус дешевого рома. В экстренной ситуации эта штука могла послужить отличным антисептиком для дезинфекции ран — при серьезной травме такая бутылка вполне способна спасти жизнь. А та часть игроков, которая тяжелее всего адаптировалась к суровым реалиям нового мира, за эти полтора дня накопила столько стресса, что им жизненно необходима была порция алкоголя, чтобы просто расслабиться.

К тому же, дешевый ром — это, помимо прочего, какая-никакая жидкость, дефицит которой на островах ощущался очень остро.

Короче говоря, личку Нань Люцзина буквально разорвало от наплыва сообщений.

Поскольку сам он к табаку и алкоголю был абсолютно равнодушен, ценность рома он поначалу представлял смутно, но теперь картина прояснилась. И первая же мысль, которая молнией пронеслась в его голове, была: «Ну вот, теперь у меня точно будут материалы на постройку дома».

Впрочем, Нань Люцзин сумел подавить внутреннее ликование. Помня о главной задаче на сегодня, он отсеял из общей массы предложений нескольких игроков, которые согласились на условия 1 к 1. Те скинули ему пустую тару через систему обмена, он отмерил им нужное количество алкоголя и успешно завершил сделки.

В сухом остатке Нань Люцзин разжился 5 литрами оливкового масла — этого объема ему должно было хватить на приличный срок. Из оставшихся 15 литров рома он взял еще 5 литров и выкатил новое объявление: 50 мл алкоголя в обмен на 1 единицу любого базового материала. Тара по-прежнему требовалась от покупателя.

Какие бы ресурсы ни затребовал чертеж простого убежища, в любом случае иметь солидный запас материалов лишним не будет. А ценник Нань Люцзин выставил, ориентируясь на самые скромные предложения из лички. Он рассудил просто: раз один человек готов платить такую цену, значит, найдется и целая толпа единомышленников. А если торговля не пойдет, ничто не мешает снизить цену ближе к вечеру.

Как показала практика, у местных любителей заложить за воротник планка ожиданий оказалась крайне низкой. Стоило рому появиться на прилавке, как личные сообщения Нань Люцзина снова затрещали по швам. Причем эти ребята вовсе не собирались мелочиться и брать по 50-100 мл на пробу. Они тащили пустые бутылки из-под минералки, пластиковые канистры, прибитые к островам, вытащенные из сундуков кастрюли и миски, требуя в один голос: «Лей до краев!»

Для огромного рынка в 100 000 человек несчастные 5 литров дешевого рома были каплей в океане. Товар разлетелся в считанные минуты.

В результате этой нехитрой операции запасы строительных материалов Нань Люцзина существенно округлились: доска x47, обрывок парусины x47, пальмовый лист x27, железный гвоздь x39.

Изначально Нань Люцзин планировал набрать побольше досок и листьев, но остальные игроки, видимо, тоже догадались, что эти ресурсы станут основой для будущего строительства, поэтому охотнее расставались с обрывками парусины, которым пока не находилось применения, и железными гвоздями, гарантированно выпадавшими при разборе ящиков.

Завершив торговые дела, Нань Люцзин не стал трогать оставшиеся 10 литров рома, а полностью посвятил остаток дня заготовке продуктов.

Все мидии и морская капуста после варки подверглись вторичной обработке. Он аккуратно извлек нежное мясо из ракушек, а капусту долго и тщательно промывал в морской воде, пока полностью не вычистил забившиеся в складки песчинки. После этого он ровным слоем разложил припасы на расстеленных обрывках парусины для просушки.

Нань Люцзин мысленно выдохнул с облегчением, когда заметил, что над вялящимся мясом мидий и водорослями затикал 96-часовой таймер. Это наглядно доказывало, что его задумка сработала: процесс шел полным ходом, и всего через 4 дня он станет счастливым обладателем запаса сушеных мидий и морской капусты.

Поскольку единственной кулинарной емкостью у Нань Люцзина оставалась небольшая стальная миска, эффективность работы была крайне низкой. За это время костер успел дважды прогореть. Нань Люцзин потратил еще 2 доски, лишился 4 очков выносливости, зато наколот еще два десятка аккуратных поленьев. А из прогоревшего кострища он нагреб кучку золы и раздобыл 2 куса древесного угля.

Прежде чем догорел третий костер, Нань Люцзин споро извлек из раковин 60 оставшихся устриц, промыл их в морской воде от остатков осколков и хорошенько отварил. Из-за того, что варка происходила в соленой воде, добавлять соль дополнительно не потребовалось.

Затем он тщательно отмыл стальную миску морской водой, насухо вытер внутреннюю поверхность куском парусины и снова водрузил над огнем. Плеснул оливкового масла. Когда оно хорошенько прогрелось, Нань Люцзин высыпал туда нарезанный тонкими дольками чеснок и горошины черного перца. Остатков тепла от угасающего костра как раз хватило, чтобы специи отдали маслу свой аромат, но при этом чеснок не успел подгореть.

Дав маслу остыть, он перелил его в герметичные стеклянные банки, после чего аккуратно, одну за другой, переложил туда вареные устрицы, заполнив емкости доверху. В самом конце он залил верхний слой остатками оливкового масла, чтобы полностью перекрыть доступ кислорода.

Защелкнув герметичные крышки, он с чувством выполненного долга залюбовался результатом работы — ароматные масляные устрицы с чесноком были готовы. Поскольку сами устрицы оказались довольно крупными, у него вышло целых три полных стеклянных банки.

[Чесночные устрицы в масле □]

[Категория: Блюдо]

[Баночка вполне обычных устриц в масле, пикантный аромат чеснока придает им особый изысканный вкус. Каждая съеденная штука восстанавливает 6 очков выносливости.]

[Рекомендуемая цена: 150 солей.]

[Статус: Свежее]

[Вы открыли новый рецепт: Чесночные устрицы в масле.]

Увидев новое системное уведомление, Нань Люцзин на секунду опешил: «Рецепт? И где он? Какая от него польза?» Он добросовестно перерыл весь планшет в поисках новой вкладки, но так ничего и не обнаружил, после чего благополучно забил на это дело.

«Ладно, если в этом есть какой-то смысл, со временем само прояснится». Выкинув лишние мысли из головы, он с удовольствием оглядел три янтарные стеклянные баночки: «Каждая штучка теперь дает на одно очко выносливости больше. Не зря, выходит, я столько возился».

Но больше всего его радовало то, что после кулинарной обработки статус устриц снова сменился на «Свежее». А значит, ему удалось успешно продлить им жизнь!

<http://bllate.org/book/17628/1642846>