Продукция от косатки — это всегда знак качества. Маленькая косатка не стала бы ловить какую-нибудь случайную рыбешку, чтобы просто отвязаться от человека. Этот лосось оказался длиной целых 80 сантиметров и весом 5,5 килограмма. Нань Люцзин разделил его на 21 стейк толщиной по 2 сантиметра и весом 200 граммов каждый.

Помимо этого, вышли голова весом 400 граммов, хвост на 400 граммов и еще 500 граммов внутренностей.

Возиться потрохами было хлопотно, да и на вкус они слишком отдавали тиной, поэтому Нань Люцзиню лень было их чистить. Он прямо на месте сколотил компостный ящик, поставил его у края пашни и скинул внутренности лосося туда на удобрение.

Рыбные стейки он сразу же отправил на копчение в коптильню. Эти стейки нужно было разложить на поддонах, но на одном ярусе помещалось строго 10 штук. В итоге один стейк остался лишним, отчего у Нань Люцзиня едва не обострился перфекционизм.

На один цикл копчения стейков требовалось потратить опилки x5 и 10 часов времени. Опилки он наколол из обычных дров.

Простой топор действительно оказался самым практичным инструментом из всех чертежей, что достались Нань Люцзиню (хотя, строго говоря, это был вообще единственный чертеж инструмента, который он получил). Им можно было и врагов рубить, и деревья валить.

Из одного небольшого деревца выходило бревно x3, каждое бревно можно было распустить на доски x2, одна доска кололась на сухие дрова x10, а уж из одного полена выходило до опилки x10. Весь жизненный цикл дерева — от растущего ствола до превращения в труху — полностью находился под диктатом простого топора.

Если запускать второй цикл копчения ради одного-единственного оставшегося стейка, то придется выложить еще опилки x5 и ждать лишние 10 часов.

Времени для коптильни было не жалко, все равно процесс автоматический и присутствия человека не требует, да и других продуктов в очереди на копчение пока не предвиделось. Но вот тратить лишние опилки x5 Нань Люцзиню очень не хотелось.

В конце концов, что для 20 стейков, что для одного коптильня требовала одинаковое количество материалов, так что это было бы крайне невыгодно.

Подумав, он решил отказаться от этой затеи: не стоит делать из этого кусочка копченую рыбу, лучше пустить его на какое-нибудь блюдо, глядишь, откроется еще один кулинарный рецепт.

Сейчас Нань Люцзин уже вовсю распробовал прелести кулинарной функции. Надо признать, готовить еду по готовым рецептам системы — невероятно удобное дело, к тому же это здорово экономит время.

Хотя использование кулинарии и требовало затрат энергии, но на приготовление печеного яблока ушла всего 1 единица, что было сущими пустяками.

Все равно энергия без дела только простаивала. Если бы не дефицит ингредиентов и весьма сомнительный срок годности доступных сейчас блюд, Нань Люцзин с радостью бы каждый день тратил под чистую все свои 150 единиц энергии.

Голову и хвост, оставшиеся после разделки лосося, Нань Люцзин тоже планировал пустить на

блюда. Насколько он помнил, стейки лучше всего жарить на сковороде, голову — запекать с солью, а хвост — тушить, и все эти способы были довольно простыми. Если все пройдет гладко, он сможет за раз разблокировать сразу три рецепта.

Для жарки и тушения требовалась кастрюля или сковорода, которых у Нань Люцзиня не было. Единственная небольшая миска из нержавеющей стали, способная заменить посуду, ушла вместе с яблоками в сахаре.

В сундуках посуда, судя по всему, тоже не попадалась. В торговой зоне было полно объявлений от желающих выменять хоть какую-то кастрюлю, но ни одному человеку так и не удалось совершить обмен, и никто не выставлял ее на продажу. Нань Люцзин подозревал, что раз кухонная утварь напрямую связана с кулинарной функцией, система попросту заблокировала ее.

Она изначально вообще не закладывала посуду в сундуки.

Раз уж так, то со стейком и хвостом можно пока повременить. Нань Люцзин решил для начала приготовить самое простое — запеченную с солью голову лосося.

Способ приготовления и требования для этого блюда были предельно просты, с этим вполне можно справиться в камине. Однако прежде ему все же требовались некоторые инструменты и приправы.

Больше всего нужна была решетка для гриля, причем не обязательно какая-то профессиональная. Достаточно, чтобы она была металлической, имела плоскую сетку и подставку, чтобы устойчиво стоять на земле.

Размеры требовались небольшие, ведь Нань Люцзиню нужно было разместить ее на площадке камина, прямо возле открытого огня в топке. Нельзя же класть рыбное мясо прямо на угли и золу. С яблоками такой номер еще мог пройти, но с рыбьей головой — исключено.

Нань Люцзин ни капли не сомневался, что если он поступит подобным образом, то все готовое мясо намертво прилипнет к поду камина, преподав ему печальный и грязный урок, после которого угли придется соскребать зубами.

Кроме того, ему все еще требовались оливковое масло, соль и лимон. Черного перца в прошлый раз он выменял целую бутылочку, его оставалось еще прилично, так что сейчас искать его не нужно.

Впрочем, всеми этими делами можно заняться и вечером. Во-первых, он сейчас совершенно не голоден, так что спешить с готовкой не имеет смысла. Во-вторых, вечером ожидает очередной отлив, а после каждого отлива в торговой зоне всегда наступает пик предложений по ресурсам, так что у него будет гораздо больший выбор.

Ну а чем же заняться до наступления этого времени? Разумеется, рыбалкой!

Имея в запасе подаренного косаткой лосося, Нань Люцзин почувствовал, что он снова полон сил. Он опять взял свою простую удочку и радостно поспешил к причалу.

Похоже, визит маленькой косатки действительно принес Нань Люцзиню удачу: за вторую половину дня он один за другим вытащил двух морских карасей, одного каменного окуня и одного морского судака, и вся рыба была среднего размера, больше 20 сантиметров.

Куда деть этот улов, Нань Люцзин уже распланировал: одного карася он оставит для завтрашней почтовой птицы, а оставшиеся три зажарит и отложит в запасы.

Сейчас он как раз вовсю собирал ресурсы, готовясь к неминуемым будущим природным катаклизмам. Еды много не бывает, сколько бы он ни припрятал — все будет мало.

Как только подошло время ужина, Нань Люцзин еще даже не успел насладиться процессом, как Няньгао невесть откуда вынырнула и, вцепившись передними лапками в его ногу, принялась жалобно попискивать, выпрашивая еду.

— Кто бы сомневался, на обед ты всегда первая. — Нань Люцзиню ничего не оставалось, кроме как смотать удочку и пойти готовить ужин для маленького лисенка.

На ужин Няньгао, само собой, полагалось печенье для питомцев — бесплатная халява, глупо не воспользоваться.

Пока лисенок с хрустом уплетал печенье, Нань Люцзин принялся размышлять и над собственным ужином.

Сегодня вечером он не планировал готовить сам, а решил достать выменянное ранее сашими из мяса рапана. Сырые продукты долго не хранятся, их нужно съедать как можно быстрее.

Отправив порцию сашими из рапана в рот, Нань Люцзин аж перекосился от резкого рыбного запаха, но в то же мгновение почувствовал, как из желудка поднялась теплая волна. Он сжал кулаки — силы как будто прибавилось?

Взглянув на планшет, он убедился, что характеристика силы действительно немного выросла.

Но на этом трофеи не закончились: спустя пару секунд Нань Люцзин получил еще одно системное уведомление.

[Вы постигли новый рецепт: Сашими.]

«О как, оказывается, если есть приготовленные другими блюда, тоже можно разучить рецепт?» — Нань Люцзин удивленно приподнял бровь и тут же зашел в меню кулинарии, чтобы проверить.

[Сашими]

[Категория: кулинария, закуски]

[Необходимые материалы: морская рыба или моллюски, пригодные для употребления в сыром виде x1.]

[Дополнительные ингредиенты: ?, ?, ?.]

[Рекомендуемая цена: 195 солей.]

[Статус: свежее]

[Эффект: восстанавливает 20 единиц выносливости.]

[Разделать живое морское существо, выбрав для еды только самые нежные и сочные части — в этом и заключается истинная романтика рыбака.]

«Ограничений по материалам считай что нет, очень даже недурно». На самом деле, у Нань Люцзиня пока не было планов готовить это блюдо. У него еще оставались недоеденные сушеный печеный осьминог, сашими из рапана и жареное рыбное мясо, так что ему в любом случае нужно сначала доесть их, пока прирост характеристик не упрется в лимит.

«Кстати, если я съем жареное рыбное мясо, смогу ли я тоже разучить рецепт жареной рыбы?» — задумался Нань Люцзин. Похоже… тут открываются отличные перспективы?

В конце концов, одной порцией сашими сыт не будешь, так что Нань Люцзин решительно достал кусок жареного рыбного мяса и в три куса отправил его в желудок.

Жареная рыба полежала какое-то время, давно успела полностью остыть и на вкус была лишена всякого аромата, оставляя лишь стойкое рыбное послевкусие. Но Нань Люцзин мужественно проглотил ее — и получил +1 к духу.

Хотя Нань Люцзин прекрасно знал, что это свойство изначально прописано в описании предмета и дается автоматически, он все равно тешил себя мыслью, что это его личное мужество при глотании закалило его дух.

Терпеливо прождав несколько секунд, Нань Люцзин нахмурился: «А где рецепт?»

Почему так?

Ведь жареная рыба и сашими из рапана были одинаково отвратительны на вкус!

— Не поверю, что ничего не выйдет… — Нань Люцзин стиснул зубы, достал еще один кусок жареного мяса, затаил дыхание, глубоко вздохнул и запихнул его в рот!

Спустя две минуты Нань Люцзин, сдерживая рвотные позывы, наконец получил уведомление о прибавке +1 к характеристике духа и успешном разучивании рецепта.

[Жареная рыба]

[Категория: кулинария, закуски]

[Необходимые материалы: рыба x1.]

[Дополнительные ингредиенты: ?, ?, ?.]

[Рекомендуемая цена: 195 солей.]

[Статус: свежее]

[Эффект: восстанавливает 20 единиц выносливости.]

[Зажарить сырую рыбу на древесных углях, вытопив лишний жир, и насладиться первозданным, простым вкусом.]

Нань Люцзин победно усмехнулся:

— Отлично, теперь можно будет быстро готовить жареную рыбу… кхе!

Он подпрыгнул и помчался в фермерский дом кипятить воду.

В 8 часов вечера того же дня Нань Люцзин стоял на берегу и своими глазами наблюдал, как огромный осьминог, преодолевая набегающие волны, медленно ползет к песчаному пляжу. Не успел он достать топор и деревянное копье, как на темной глади воды черно-белое пятнистое животное на огромной скорости рвануло наперерез.

— У-у-у-у! — под радостный китовый крик огромный осьминог взмыл высоко в небо.

Нань Люцзин: «…»

Ты что, все еще не уплыла?!

В итоге маленькая косатка резвилась в море, играя осьминогом как футбольным мячом, а Нань Люцзин с фонариком в руках собирал на берегу моллюсков.

Ресурсов, приносимых отливом, становилось все меньше: сегодня полезными оказались всего две промокшие доски и один треснувший пластиковый таз. Зато улов моллюсков этим вечером выдался на славу — всего за полчаса удалось набрать почти полведра. Нань Люцзин остался очень доволен и твердо решил утром устроить себе завтрак из запеченных моллюсков.

7-й день выживания, мирный день.

Сегодня с 6 часов утра зарядил дождь, капли стучали по лиственной крыше фермерского дома, создавая непрерывный монотонный шум.

Няньгао проснулась от шума дождя. Маленький лисенок лежал на нежно-розовой хлопковой подушке; она лениво потянулась лапками, затем поднялась, вытянула передние лапы вперед, отклячила зад и устроила хорошую, качественную потягушку, после чего только шлепающими шажками направилась к выходу.

Снаружи вовсю шумел дождь, а внутри дома раздавался легкий топот маленьких лапок лисенка.

По уже сложившейся традиции разбудив своего кормильца приемом «сокрушительное падение с небес», Няньгао пулей спрыгнула с кровати. Прижав большие уши назад и делая вид, будто не слышит яростных криков хозяина, она со скоростью молнии метнулась в кучу хлама и затаилась там, оставив Нань Люцзина бесноваться снаружи в бессильной злобе. Спустя пару минут она как ни в чем не бывало выбралась наружу, не спеша подошла к Нань Люцзиню и принялась тереться мягкой пушистой головой о его голень, успешно выпросив своей лаской порцию вкусного печенья для питомцев.

Няньгао весело помахивала большим хвостом и с хрустом уплетала печенье — хрустящее, объедение!

Пока Няньгао завтракала, Нань Люцзин стоял у окна, наблюдая за льющимся снаружи дождем.

— И как давно он идет? О, земля на улице уже совсем промокла.

В каком-то смысле дождь для игроков приносил куда больше пользы, чем вреда.

Да, дождь вызывал похолодание, и плохо одетые игроки вполне могли подхватить простуду.

Условия в простых убежищах оставляли желать лучшего, они наверняка протекали, так что внутри выходил точно такой же дождь, как и снаружи — и это были весьма серьезные минусы.

Но в то же время дождливая погода давала застрявшим на необитаемых островах игрокам великолепную возможность запастись пресной водой.

Если бы Нань Люцзин сейчас заглянул на форум, то увидел бы, что приличная часть рано проснувшихся игроков уже выскочила на улицу и вовсю вела прямые трансляции, делясь ощущениями от мытья под дождем.

Кое-кто еще с самого утра выставил наружу всю имеющуюся тару, собирая дождевую воду.

Дождь только начался, так что игроки пока не замечали никаких опасностей и ничуть не унывали. Напротив, они вовсю ворчали, что ливень мог бы быть и сильнее, чтобы они могли как следует помыться или набрать побольше воды.

Что касается Нань Люцзиня, то он тоже был вполне доволен, ведь дождь уже отлично увлажнил его пашню. Таймер роста всех культур шел в обычном режиме, так что сегодня поливать грядки не требовалось.

Минус трата выносливости и экономия 1 литра воды!

http://bllate.org/book/17628/1648607