

Цяо Ван вернулся домой, но из-за тревожных мыслей так и не успел поесть. Как раз кстати он решил заняться кулинарным стримингом и подумал, что самое время попробовать свои силы — приготовить в прямом эфире сегодняшний ужин.

Внезапно Цяо Ван вспомнил кое-что:

— Ци-Ци, я ведь могу использовать баллы, которые накопил раньше?

— Да, что ты хочешь?

— Овощи и семена овощей.

Поскольку в каждой из прошлых жизней Цяо Ван погибал до двадцати трех лет, многие баллы, полученные за выполнение заданий, так и оставались неиспользованными, и сейчас их набралась внушительная сумма. Раз уж он решил вести кулинарные трансляции, нужно было пустить накопления в дело.

Однако Ци-Ци всё же недоумевала:

— Овощи я еще понимаю, но зачем тебе семена? В Межзвездном пространстве их крайне трудно выращивать, иначе растения не стоили бы так дорого.

Цяо Ван, конечно, это понимал, но для готовки в будущем требовалось много продуктов, и, если попробовать вырастить что-то самому, можно было неплохо сэкономить. К тому же некоторые овощи достать было почти невозможно, так что свой огород был лучшим решением.

— Я знаю, не волнуйся. У меня полно баллов, я могу обменять их на участок чистой земли. Если сажать в незагрязненную почву, урожай в любом случае будет неплохим.

В конце концов, величайший талант его народа — это земледелие, он просто не мог с этим не справиться.

Услышав это, Ци-Ци согласилась, что логика в этом есть, и открыла торговый центр для выбора.

Поскольку Ци-Ци прошла с Цяо Ваном через множество миров, её уровень значительно вырос, а функционал расширился. В магазине появилось множество категорий: медицина, развитие навыков, знания и многое другое.

Цяо Ван разделил баллы на две части: одну оставил в резерве на случай непредвиденных обстоятельств, а вторую решил потратить на развитие нынешнего стрима.

В Межзвездном пространстве мясо и овощи стоили не так дорого. В холодильнике у Цяо Вана уже было мясо, поэтому он потратил баллы только на картофель, болгарский перец и грибы.

Было уже девять вечера, поздновато, и Цяо Ван решил приготовить простое блюдо, в котором сочетались бы и мясо, и овощи.

На платформе Чуньюй открылась трансляция под названием «Сегодня тоже нужно хорошо поесть».

В кадре показался субъект в белой толстовке, который помахал рукой в камеру. Не произнеся ни слова, он сразу принялся за готовку. Стример не показывал лица, но по его худощавому телосложению и длинным изящным пальцам можно было легко представить, насколько прекрасной внешностью он обладает.

Лайен, служащий в экспедиционном корпусе, зашел на сайт Чуньюй после смены. Как только он открыл страницу, ему попался стрим случайного новичка. Название выглядело так, будто его придумал какой-то суб-самка, а обложка была совсем ленивой — картинка с щенком, не имеющая к еде никакого отношения.

Из любопытства Лайен зашел посмотреть, что это за гений такой небрежный.

Оказалось, что стример моет овощи, а затем очень умело их нарезает и маринует мясо. Наблюдая за действиями стримера, Лайен лишь подумал, что тот занимается позерством и переводит продукты.

Кто вообще додумается жарить болгарский перец!

— Сначала подготовим ингредиенты: картофель, перец и грибы нарежем мелкими кусочками, а затем займемся мясом гугу.

Гугу-зверь был похож на земную курицу, только гораздо крупнее, а вкус и текстура мяса — практически идентичны. Поэтому Цяо Ван не стал покупать мясо в магазине, а использовал то, что нашел в холодильнике.

— Нарежьте мясо гугу на кусочки, которые вам нравятся, лучше всего — как у меня, так оно лучше пропитается вкусом. Затем опустите его в холодную воду, чтобы ушла кровь. Обязательно добавьте кулинарное вино и лук, чтобы отбить запах. Если дома нет лука, можно добавить чуть больше вина. Когда появится пена, снимите её. Подождите еще немного, слейте воду и промойте мясо от остатков крови.

Глядя на странный метод стримера, Лайен, изначально настроенный скептически, невольно заинтересовался. Мясо гугу всегда было жестким и с неприятным запахом, а повторная варка должна была сделать его еще суше.

В мире насекомых в каждой школе были уроки кулинарии, чтобы самки могли прислуживать самцам после замужества, поэтому они кое-что понимали в готовке. Метод Цяо Вана был

неслыханным, и Лайен не мог удержаться от того, чтобы и смотреть, и ворчать одновременно.

— Стример, что за дрянь ты готовишь? Только продукты переводишь! — написал он в чате.

Следом отозвался другой зритель:

— Лучше бы тебе доестъ всё это, иначе я на тебя пожалуюсь!

Зрителей в комнате было немного, так как почти все сидели на форуме и обсуждали сегодняшний визит Цяо Вана к Седрику.

В обществе, где самцы были крайне высокомерны, поведение Цяо Вана казалось чем-то из ряда вон выходящим, но в то же время оно воплощало мечты тех самок, что долгое время терпели издевательства. Поэтому самки были взбудоражены и всю обсуждали этого красивого самца на форуме.

Огромная часть аудитории ушла на форум, а так как Цяо Ван был новичком, в эфире осталось всего семьдесят девять человек. Двое из них даже успели выйти.

Столкнувшись с недоверием немногочисленных зрителей, Цяо Ван не запаниковал. Он предпочитал доказывать всё фактами.

— Это довольно необычный способ приготовления, мясо гугу получается очень ароматным и нежным. Можете ожидать результата, — прозвучал его мягкий, спокойный голос.

Лайен подумал, что суб-самки-стримеры действительно другие — голос у них звучит приятнее. Рука, готовая написать очередной гневный комментарий, замерла.

Цяо Ван слегка обжарил мясо в масле и добавил специи. Когда всё было готово, он переложил мясо в кастрюлю, добавил овощи, немного воды и накрыл крышкой.

Лайен нахмурился еще сильнее. Что это?! Что это вообще такое?! Мало того, что испортил мясо, так еще и перевел свежие овощи. Он хоть знает, как дорого стоят овощи?!

Лайен искренне посоветовал:

— Стример, готовка — не твое, смени канал.

Однако другой зритель перед экраном придерживался иного мнения. Он случайно зашел на стрим и молча досмотрел процесс до конца. Неизвестно почему, но он чувствовал, что этот новичок преподнесет ему неожиданный сюрприз.

Наконец, блюдо было готово. В момент, когда открылась крышка, в камеру ударил густой пар, словно дразня и заигрывая. Когда изображение прояснилось, перед зрителями предстало невероятно аппетитное блюдо: мясо гугу, пропитанное соком, картофель, который, казалось, таял при малейшем прикосновении, и яркие кусочки перца, которые придавали блюду законченный вид.

— Это что?! Что это такое?!

— Не может быть, это то самое варево из начала стрима?!

— Выглядит так вкусно, почему нет функции совместного вкуса?! Стример, скорее включи совместный вкус!

Зрители были поражены. Даже не чувствуя аромата, было ясно, что это настоящий деликатес. Но Цяо Ван был в мире насекомых совсем недавно и многое еще не успел изучить, поэтому не знал ни о какой функции совместного вкуса, ни о том, как её включить.

У зрителей уже текли слюнки, но Цяо Ван, лишь слегка попрощавшись, отключил трансляцию. Зрители даже не успели отправить донаты.

Зрители: ...Стример, ты вообще хочешь подписчиков?! Тебе деньги не нужны?!

И всё же, из-за мощного визуального эффекта, те, кто так и не дождался функции вкуса, продолжали ворчать, но честно нажали кнопку Подписаться.

Цяо Ван аккуратно разложил еду, выбрал удачный ракурс, сделал фото и отправил Седрику.

— Умираю с голоду, столько времени потратил на готовку, наконец-то поел.

Седрик, который уже давно лежал в кровати, листая ленту, увидел сообщение и ответил:

— Умираешь с голоду, а время на сервировку нашлось?

Эта фраза вскрыла маленькую хитрость Цяо Вана.

Цяо Ван хотел вызвать жалость или добиться похвалы, но, похоже, собеседник счел его поведение ребячеством. Он беспомощно усмехнулся и отправил новое сообщение:

— Слышал, в военном ведомстве кормят не очень. Может, я буду готовить тебе обеды?

<http://bllate.org/book/22483/2370184>