

Глава 933 - Уайти ест молнии, мы будем есть крабов

В небе назревала гроза.

Бу Фан не понимал, насколько ужасны штормы на Бескрайнем Море, но в этот момент ему нечего было бояться надвигающейся бури.

Неся краба, он улыбаясь произнёс: — Конец осени, так что погода прохладная и ветреная. Совместное поедание крабов на пару просто идеально подходит для такой погоды.

Пока Нетери и Цветочек смотрели на него странными взглядами, Бу Фан сел, скрестив ноги, на палубе корабля и достал черную сковородку и одним движением мысли.

Открыв рот, он выплюнул темно-золотое пламя, которое мгновенно шмыгнуло под сковородку.

Бум! Бум!

По небу катились и собирались темные тучи, и казалось, что их накрывает и подавляет какое-то тяжелое чувство.

Сила и влияние, принесенные штормом на бескрайнее море, были гораздо страшнее, чем на континенте.

Тем временем море подняло огромные волны. Первоначально спокойное море в этот момент было бурным, непрерывно поднимая высокие волны.

Нетери стоял на носу корабля и смотрела вдаль. Морская гладь со сверкающим светом была вызвана штормом, поднявшим серию волн. Морские волны яростно накатывались на корабль, заставляя его беспрестанно раскачиваться.

Надвигалась настоящая буря.

Нетери глубоко вздохнула, и в ее черных как смоль глазах появилось глубокое выражение. Затем она повернула голову к Бу Фану, видя, что тот все еще сосредоточен на приготовлении крабов.

Однако в это мгновение Нетери поняла, что Бу Фан был в оцепенении, ведь в действительности парень сейчас вел серьезный разговор с системой.

Для тушеных больших крабов с вином, вино может быть хорошим, но на самом деле, пиво было бы лучше для него.

Однако где Бу Фан мог достать вино в Бескрайнем Море? С собой у него были только Нефритовое Вино Ледяного Сердца и Вино Ледяного Пламени.

Он мог запарить крабов любым из этих вин, но было бы лучше использовать их для других блюд.

Поскольку скупая система и пальцем не пошевелила, у Бу Фана не нашлось бутылки пива. В итоге ему пришлось выбрать Нефритовое Вино Ледяного Сердца.

Сначала он достал большой горшок, обвязал тело краба веревкой, а затем положил его в горшок. Одним движением мысли в его руках тут же появились два глиняных кувшина с вином.

Когда он открыл крышки глиняных кувшинов, оттуда вырвался сильный ароматный запах. Под морским бризом этот аромат разносился на большое расстояние.

Грохот! Грохот! Грохот!

Налив в большую кастрюлю вина, он оставил вино стоять там, вымачивая этого большого краба для маринования.

Пока краб мариновался, Бу Фан начал готовить осьминога.

В его руке появился кухонный нож, и после небольшой заточки осьминог был разрезан на куски.

После того как мягкий, жирный и нежный осьминог был разрезан, он замариновал его с соевым соусом.

Когда разразилась буря, ветер безжалостно налетел на волосы Бу Фана, заставляя его алый халат развеваться вокруг него.

Приготовление пищи в разгар сильного ветра выглядело дикостью. При мысли об этом уголки рта Бу Фана приподнялись.

Он налил масло в сковороду. Когда масло расплескалось, он высыпал в неё нарезанный Фиолетовый Чеснок и Огненный Перец.

Когда белый дым затрепетал, Бу Фан начал жарить.

При жарке от перца постоянно чем-то трескало и при этом высвобождалась энергия и пряный аромат, которые притягивали Цветочка с Нетери.

Через некоторое время Бу Фан высыпал в сковороду нарезанного осьминога.

Для приготовления мяса осьминога требовалось совсем немного времени, поэтому это блюдо требовало строгого контроля пламени от Бу Фана. Если осьминог был бы переварен, мясо стало бы жестким и испортило бы все блюдо.

Цветочек и Нетери вскоре немигающими взглядами уставились на еду в сковороде. Они действительно ждали этого с нетерпением.

Шипение!

Держа в одной руке лопатку, Бу Фан другой встряхивал сковороду, перемешивая и бросая ингредиенты.

Пар был бурным, и аромат поднимался до небес.

Когда осьминог был сварен, его мясо слегка свернулось. Бу Фан высыпал приготовленного осьминога на чистую бело-голубую фарфоровую тарелку.

Аромат поднимался волнами, и, понюхав немного, налетел ветер и унес аромат прочь.

Но ветер не мог сдуть желание Цветочка и Нетери к этим восхитительным блюдам.

— Не спешите. Подождите еще немного. Главное блюдо еще не готово, — сказал Бу Фан.

Затем он подошел к большой кастрюле и поднял крышку. Внутри большой краб булькал в вине.

По мере того как вино испарялось, запах вина постепенно распространялся.

Черные тучи на небе сгущались, словно на них вот-вот должен был обрушиться проливной дождь, от которого можно было прийти в ужас.

На Бескрайнем Море волны становились все яростнее из-за свирепого ветра, и морская поверхность сильно колыхалась и перекатывалась.

Однако Бу Фан оставался спокоен. Он сидел на корабле и внимательно наблюдал за крабом в вине.

Циркуляция духовной энергии по мере приготовления мяса требовала строгого контроля.

Бум! Бум!

В небе появилась молния, и оглушительный гром разнесся по всему горизонту.

Море сходило с ума, накатывая безостановочно, вздымая волны в небо.

Чудовищные волны стали накатывать издалека. Они превратились в страшных гигантских зверей, угрожающих проглотить собой весь корабль.

Это была первая волна чудовищных волн. Они достигали высоты в десятки метров и выглядели так, словно вот-вот проглотят небо и землю.

Однако никого на корабле не волновали эти волны.

Вытащив краба из кувшина, Цветочек и Нетери вдруг просияли глазами.

Кухонный Нож из Золотой Драконьей Кости появился в руке Бу Фана, отрубая крабу ноги. После этого он снял оболочку.

С шипящим звуком падали капли воды, а пар клубился и поднимался к небу.

Внутри панциря краба была оранжево-желтая крабья икра. Она была вязкой, сочной и немного ароматной. В целом, это выглядело очаровательно.

— Краб и правда был жирным... — Бу Фан посмотрел на краба, набитого икрой, и не смог сдержать вдоха.

Он взял кухонный нож, вырезал кишки, легкие, желудок, сердце и другие части тела, а затем разрезал его тело на три части. Конечно, эти три дымящиеся порции были для него, пустотелые и цветистые.

Когда обе девушки получили свои порции, их глаза блаженно сузились. Это была своего рода радость, которая шла из глубины сердца.

Бу Фан вынул крабовую икру и положил ее на чистую бело-голубую фарфоровую тарелку.

Затем он достал кувшин с вином, разлив прохладное вино в три чашки.

Между тем буря все еще бушевала. Волны непрерывно вздымались и вздымались, заставляя

корабль преисподней сильно трястись. Иногда она поднималась вместе с волнами, а потом быстро опускалась.

Это было очень интересно.

В небе сгущались грозовые тучи, по небу проносились молнии. В центре этого водоворота, казалось, кружился молниеносный дракон.

Бах!

Тот молниеносный дракон тут же обрушился с неба.

Бум! Бум! Бум!

На палубе внезапно появился Уайти и когда Бу Фан посмотрел на него, два металлических крыла позади него раскрылись. В следующее мгновение он устремился к молнии в небе.

Несмотря на опасность, он целился в эту молнию без страха и колебаний!

Бум! Бум!

Когда Уайти добрался до грозовых туч, сверкнула молния. Размахивая Посохом Бога Войны, Уайти яростно атаковал молнию.

Однако, когда раздался оглушительный гром, небо было похоже на море молний, так как дуги молний постоянно прыгали.

Бум! Бум! Бум!

Каждая длинная молния падала вниз, как будто хотела развоплотить Уайти на частицы.

Однако, когда Уайти взмахнул крыльями, в его брюхе появилась черная дыра. Повернувшись лицом к этой молнии, он вытянул свое тело, став попросту проглатывать эту молнию.

Эта сцена потрясла тех, кто был ее свидетелем, особенно обитателей моря. Они словно только что увидели демона.

Кто-то действительно мог проглотить молнию... разве это не страшно?

Не зная, что сказать об увлечении Уайти глотать молнии, Бу Фан покачал головой и повернулся к горячему крабу в своей руке.

Дул морской бриз, и погода была прохладной и освежающей. Есть пареного краба в этот момент было в самый раз.

Поскольку краб был пропитан и пропарен вином, его первоначальный запах исчез. Панцирь краба покраснел, а мясо стало белым, как молоко.

Аромат все еще витал в воздухе.

Схватив краба, Бу Фан тут же откусил кусок мяса.

С хрустящим звуком мягкая раковина краба также была укушена, в результате чего мясо краба и его панцирь вошли в рот Бу Фана.

Как только крабовое мясо вошло в его рот, запах крабового мяса поднялся, кружась во рту и носу.

Мясо краба было невероятно мягким. В соленом вкусе, его аромат и текстура были в самый раз.

Мягкое мясо краба обладало несравненной гладкостью, а панцирь был не таким уж твердым. В общем, скорлупа и мясо имели разный вкус.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/991651>