Перевод: Vzhiiikkk

The Almighty Martial Arts System (Всемогущая система боевых искусств) Глава 137

————

Солнце было высоко в небе, это был очень жаркий полдень.

Рисовая деревня чудесное место. В чистом горном воздухе, даже в пекло, стоило зайти в тень, и уже становилось совсем не жарко.

В рисовых полях квакали лягушки, в лесу пели птицы. В полдень Рисовая Деревня представала как место практически нетронутое человеком, тихое и спокойное. В деревнях жару часто пережидали во сне, так что людей на улице не встречалось совсем.

Разве что дети, пока родители их спали, покидали дома, звали друзей, и отправлялись купаться в речке.

Фэй и Жасмин несли корзинки для винограда. Тётя Лю, владеющая практически акром земли, с улыбкой предложила купить им очень сочный и сладкий виноград.

Семья Лю продавала свой виноград на рынке каждый год и этим зарабатывала на жизнь. Фэй с Жасмин договорились заплатить рыночную цену, хотя Тётя Лю предлагала продать дешевле.

В винограднике сделал много фотографий Жасмин и Цяо Ии, пошедшей с ними. Затем звезда взяла его телефон и удалила фотографии, которые её не устраивали. Она покачала головой и цокнула языком: — Говоришь, что ты весь из себя всемогущий мастер всего, так как же ты можешь быть таким плохим фотографом?

Фэй был занят сбором винограда, так что не обращал внимания на ленивых женщин.

На протяжении жизни он обнаружил, что все женщины, не важно хорошие или плохие, помешаны на селфи! Жасмин немного лучше, она хотя бы не фотографировала еду. Только красивый пейзаж пробуждал в ней непонятный Фэю импульс фотографироваться.

А ведь некоторые фотографируются чуть ли не каждые пять минут. Фэй просто не мог понять зачем!

Неужели такие бояться, что кто-то не узнает, будто их пригласили в дешёвую столовую? И как же можно пропустить фотосессию с бутербродами из хлеба и масла?

— Фотографией я никогда не занимался, — ответил Фэй. — И не надо винить фотографа в плохой фотогеничности.

На самом деле, если бы Рисовая Деревня была известнее, здесь бы продыху не было от профессиональных фотографов. Местные пейзажи просто нечто!

— Ну ты морда, — фыркнула Жасмин, после чего взяла его телефон, чтобы разослать фотографии своим друзьям.

После чего не удержалась и сделала кучу фотографий Фэя, на многих из которых не забыла показать собственное лицо – пусть все знают, чей он на самом деле парень.

Фэй выбирал для своего вина лучший виноград. Цяо Ии не участвовала – было слишком жарко,

так что она пряталась в тени. После чего подумала и начала есть виноград даже не помыв.

— Мм, какой сладкий! Видимо здесь хорошая почва, раз всё такое вкусное, — сказала звезда.

Фэй дар речи на мгновение потерял, после чего заворчал: — Как можно! Здесь же повсюду пыль! Поступай как взрослая женщина!

Он бросил взгляд на Жасмин.

Она тут же вспылила: — Ты меня сейчас старой назвал? Чем я, по-твоему. Хуже восемнадцатилетней?

Фэй улыбнулся. Шутки по поводу возраста могли травить только действительно близкие люди.

— Тебе уже двадцать пять лет, осмотрись вокруг, уже почти у всех в твоём возрасте дети есть! Да ты же старая дева! — засмеялся он.

— Сказал старый хрыч! — фыркнула она в ответ. После чего подошла и всунула сорванную виноградинку ему в рот.

Он пожал плечами и прожевал: — Правда очень сладкий. И такой сочный. Но в следующем году у меня будет свой виноград и он будет гораздо лучше!

Для своего винограда он построил очень тщательную оросительную систему, постоянно проверял почву и дополнял её правильными удобрениями, почти каждый день изучал чуть ли ни каждый листик. Даже если его виноград вырастет не лучшим в мире, то будет очень близок к тому!

В итоге они насобирали четыре корзины весом примерно на десять килограмм, после чего вернулись в виллу.

Теперь можно было делать вино.

— Здесь чем виноград свежее, тем лучше, так что лучше начинать сразу, — объяснял Фэй, переложив весь виноград в большой тазик. — А ещё нужно выбирать самые тёмные виноградинки, тогда цвет будет насыщеннее. И пятен на винограде быть не должно. Плохой сразу надо выкидывать.

Жасмин села на табуретку и была очень взволнована, так что активно помогала.

— Эй, мой не так жёстко, помягче, помягче, — воскликнул он, когда она начала протирать каждую виноградинку. Даже от качества мытья зависел вкус вина.

— В смысле? А как смыть пятна, если не тереть? — озадаченно спросила она.

— Белый налёт – это не грязь, а натуральные дрожжи. Если их смыть, то как делать вино?

Жасмин кокетливо показала ему язык и хмыкнула: — Сколько премудростей.

После мытья он оставил виноград сушиться. Лишние капли воды тоже могли только помешать.

В следующих шагах Жасмин помочь не могла. Их он должен был выполнять сам.

При создании вина существует два важнейших аспекта. Первый – это качество винограда.

Некоторые знаменитые виноделы Европы вывели селекцией собственные сорта винограда и теперь охраняли их как зеницу ока. Фэй в этот раз делал вино из винограда местных жителей Рисовой Деревни, так что этот аспект был ему неподконтролен.

Но второй не менее важен, и это брожение. Фэй не мог подпускать никого к такой важной работе.

Со своим девятым уровнем винодела он был более чем готов заняться виноградом.

Сперва он раздавил виноградинки, выбрав самые лучшие, добавил точную до грамма порцию сахара – необходимого компонента брожения. Благодаря уровню навыка на этом шаге он мог без труда выбрать насколько кислым или сладким будет вино.

В качестве сосуда он, естественно, не собирался использовать стеклянные бутылки – или, упаси господи, пластиковые. О нет, он подготовился и купил лучшее, что только возможно – деревянную бочку!

С этим за качество вина можно было не беспокоиться.

Когда он строил виллу, то не подумал о подвале. Сейчас его строить же было слишком поздно. Так что Фэй поступил проще и выкопал погреб рядом, полностью сам!

Правда очень маленький, но на бочку его хватало. Пока он копил деньги, чтобы потом построить настоящий винный погреб.

Знания виноделия подсказывали ему, что вино нужно оставить в темноте примерно на месяц. Конечно, можно подержать его в бочке подольше и тогда вино станет гораздо ароматнее.

Он сожалел только о том, что в его жалком «погребе» не соблюдены все условия, но на настоящий винный погреб требовалась большая сумма денег. И хотя клиника сейчас приносила хорошие деньги, но ему ещё долго выплачивать кредит банку.

И не только. Ещё нужно было купить машину для Жасмин, потому что сейчас её возить приходилось ему, а это неудобно.

Так что Фэй почувствовал экономическое давление.

Временами он сожалел о том, что на вечеринке Бай Манго так быстро отказался от сотрудничества. Даже если он не собирался продавать себя, но можно было придумать какой-нибудь компромисс!

«А может серьёзно заняться вином? Сырьё здесь очень дешёвое, всего через месяц я, с девятым уровнем винодела, смогу продавать каждую бутылку за десятки тысяч юаней», – задумался Фэй.

На продаже вина можно было поднять очень большие деньги. Кроме того, в этом деле могла помочь Юаньюань.

— О чём задумался? — спросила Жасмин, наевшаяся винограда. — Такой весёлый стал.

— О деньгах, — мечтательно ответил он.

Как вдруг в голове раздался «Дзынь!».

«Поздравляем с успешным приготовлением бочки вина. +16 опыта. Ваш уровень опыта: 2001/2000. Желаете повысить уровень?»

Фэй оцепенел, произошло что-то непостижимое. Шкала опыта снова заполнилась! Гильдия просто божественная вещь – ему даже делать ничего не требовалось, а опыт рос как безумный!

Кроме того, в последнее время он поднажал на свои другие способности в Рисовой Деревне, а это тоже принесло немало опыта.

Не задумываясь, он сразу принял повышение уровня и оцепенел ещё больше:

«Поздравляем с третьим уровнем персонажа! Теперь вам доступен магазин!»

http://tl.rulate.ru/book/534/797539