Она довольно долго слонялась без дела, прежде чем дружная пара Линь Фан и Сюэ Цинге наконец вышли.

- Ты уже выбрала то, что тебе нужно? - спросил Линь Фан.

- Я уже купила его, - сказала Ши Ю, - Что ты собираешься делать теперь? Пойти домой или помочь старшей сестре Сюэ?

- Я вернусь домой, - с этими словами Линь Фан отошел от хорошенькой снежной сестры и решительно встал рядом с Ши Ю, а затем повернулся, чтобы официально попрощаться с Сюэ Цинге.

Выражение лица Сюэ Цинге не изменилось, когда она обменялась формальными словами на прощание, но добавила:

- Через три дня будет мой день рождения. Почему бы тебе не привести своего друга?

Линь Фан ответил не сразу, вместо этого он повернулся к Ши Ю и спросил:

- Хочешь пойти на банкет по случаю дня рождения старшей сестры Сюэ?

Честно говоря, она не была ни на одном банкете, кроме супер роскошного Императорского банкета, и ей было немного любопытно, как люди обычно празднуют частные банкеты. Поэтому в интересах культурного обмена и дегустации праздничной еды богатых людей она сказала:

- Звучит неплохо.

Маленькая группа довольно дружелюбно рассталась.

Вернувшись на виллу, Ши Ю повела Линь Фана в их красиво оформленный сад и усадила его в патио.

- Садись сюда, я хочу, чтобы ты попробовал новое блюдо, которое я освоила.

Линь Фан послушно сел на каменное сиденье. В этот момент он заметил, как рядом с ним появилась полупрозрачная черная капля. Капля затвердела, оформившись в черного кота, греющего живот на солнце. В данный момент он мыл одну из своих толстых черных лап медленными, неторопливыми движениями.

Тем временем Ши Ю опустила свою сеть в пруд, где она пополнила запас рыбы. Ей удалось

поймать самую большую и жирную из всех, она быстро поднесла сопротивляющуюся рыбу к каменному столу, где уже разложила разделочную доску, тарелки и пару блюдец со своим замечательным соусом васаби. Ударив рыбу палкой по голове, чтобы оглушить ее, она быстро удалила чешую вместе с кожей. В мгновение ока рыба была должным образом разделана и готова к нарезке.

Ши Ю отложила в сторону свой прежний нож и достала недавно приобретенный ледяной клинок. Как только ее рука коснулась лезвия, температура окружающей среды резко упала, и вода в воздухе начала конденсироваться в сосульки.

Стоило ей поднести Конденсацию Инея к нарезке рыбного филе, некогда податливая и мягкая плоть внезапно укрепилась, покрывшись слоем инея. Разрезанное мясо выглядело как хрустальные стеклышки, когда его подносили к глазу.

- Пожалуйста, съешь это с небольшим количеством соуса васаби, - сказала Ши Ю, продолжая нарезать, пока у нее не оказалось достаточно кусочков, чтобы сформировать типичный цветочный узор на черной тарелке. Когда Линь Фан взял свои палочки для еды, она отрезала еще один кусок рыбы, свернула его в трубочку, окунула уголок в соус и благоговейно протянула Толстому Коту.

Похоже, с кошками обращаются лучше, чем с людьми.

Однако Линь Фан в настоящее время был слишком занят, погружаясь в ощущение свежей рыбы, обмакнутой в соус васаби [1], чтобы действительно заботиться о том, как плохо с ним обращались по сравнению с жирной кошкой. Толстый Кот понюхал кусок рыбы, открыл рот и взял у Ши Ю маленький рулетик. Его глаза прищурились от удовольствия.

- Сэр Кот, это приемлемо для вас? – Ши Ю бесстыдно играла роль подчиненной, предлагающей еду боссу якудзы Коту.

Усы Толстого Кота дернулись, пока он продолжал смаковать аромат с закрытыми глазами. Внезапно его глаза распахнулись, и, не говоря ни слова, он протянул лапу к тарелке с Сашими и... последовала вспышка, и следующее, что Ши Ю поняла, это Толстый Кот, деликатно облизывающий свою лапу. Ши Ю перевела взгляд на тарелку, и о чудо, она была пуста!

- ...

Сан Пан и Линь Фан держали палочки над пустой тарелкой.

- Я предполагаю, что даже ты сможешь пройти тест, если приготовишь для меня еще 10 рыб Сашими, - Толстый Кот многозначительно подтолкнул пустую тарелку к Ши Ю, - Я уверен, что они тоже будут рады съесть больше.

Как будто двое других не имели к нему никакого отношения.

- Мы тоже хотим больше! - хором ответили Линь Фан и Сан Пан. Очевидно, им очень понравилось Сашими.

Ши Ю просияла, разве это не тот результат, к которому она стремилась весь последний месяц? После того, как она целыми днями трудилась над разделочной доской изо дня в день чуть ли не до смерти? Все это во имя достижения наилучшего конечного результата!

Пока маленькая группа наслаждалась Сашими, во дворе раздался мелодичный перезвон - у ворот кто-то стоял. Внезапно Ши Ю вспомнила о значении сегодняшнего дня. Был конец месяца. Помимо оплаты аренды, нужно было сделать еще кое-что!

Линь Фан спокойно встал со стула и направился к воротам.

И действительно, в тот момент, когда человек у ворот увидел Линь Фана, он заявил:

- Прошел месяц, я пришел, чтобы бросить вам вызов.

За частными дворами, чуть ниже по склону горы, рос бамбуковый лес. Там было большое открытое пространство, где студенты могли бросить вызов друг другу и сражаться с минимальным материальным ущербом. Именно здесь Линь Фан должен был сразиться со своим первым противником за день.

Ши Ю последовала за ними из солидарности соседей по дому.

Честно говоря, ее совершенно не интересовали все эти убийства и увечья, убийства и драки или убийства людей вообще. Она не испытывала никаких угрызений совести, убивая рыбу или животных для еды, но убивать людей было похоже на бессмысленное упражнение для защиты гордости. Она бы сражалась, если бы ей пришлось, убивала или устраивала убийства людей, если бы они угрожали ей и ее близким, но сражаться ради сражения было... скучно…

Ее подбородок выскользнул из рук, когда она поймала себя на том, что дремлет. Два человека перед ней рубили, прыгали, сражались и... зевали…

Может быть, ей стоит просто проверить рецепты для остальных пунктов меню. Всего в меню было девять пунктов, и она сделала только первый. Давайте посмотрим на остальное. Среди лязга и грохота мечей, случайного свиста и неизбежного «ха!» Ши Ю огляделась и уже собиралась рискнуть войти в ее пространство, когда Толстый Кот сказал:

- Гм.

Ши Ю непонимающе посмотрела на Толстого Кота, прежде чем вспомнила, что, о да, она все еще была снаружи. Кто знает, нет ли вокруг нее лишних глаз? Она колебалась, что делать. С одной стороны, моральная поддержка. С другой стороны, это та-ак скучно! Как бы то ни было, забудьте! Она вызвала Облачного Зверя, забралась ему на спину и сказала:

- Поднимись высоко, так высоко, как только сможешь.

Облачный Зверь взмыл вверх, и она чуть не задохнулась от внезапной нехватки кислорода:

- Стой, стой, стой!

Облачный Зверь остановился и Ши Ю вздохнула. Ей действительно нужно как следует обдумывать свои приказы, прежде чем отдавать их. Тем не менее, она похлопала по Облаку и сказала:

- Просто оставайся здесь, хорошо? - прежде чем исчезнуть в своем пространстве.

Рецепт на следующих страницах описывал все виды кухни, которые предпочитали определенный тип работы ножом. Среди них были: нарезка, резка, выскабливание, измельчение, снятие кожи и т.д. Теоретически, она должна овладеть всеми этими различными техниками, как только доберется до конца меню. Однако у Ши Ю было одно решающее преимущество. В прошлой жизни она была профессиональным шеф-поваром. Несмотря на то, что потребовались тяжелая работа и время, чтобы переобучить ее мышечную память, вся эта нарезка редиски и рыбы, которую она делала с Гань Пином, а также советы, которые он давал ей о том, как полностью использовать ее духовную энергию, чтобы помочь ее меридианам, были очень полезны. На самом деле, можно сказать, что она уже в значительной степени овладела всеми навыками владения ножом.

Поэтому теперь оставалось только приготовить оставшиеся восемь рецептов и предложить их Толстому Коту на утверждение.

Собрав все необходимые дополнительные предметы в свое пространственное кольцо, а также свои надежные ножи и другие основные ингредиенты и специи, Ши Ю приказала Облачному Зверю снова приземлиться в бамбуковом лесу. Судя по лязгу и грохоту, который она слышала в лесу, похоже, никто не скучал по ней.

Облачный Зверь поместил ее в центре недавно расчищенной территории. Драка между Линь Фаном и... кем бы ни был этот парень, привела к тому, что было срублено много бамбука. Она просмотрела их и выбрала самые большие и красивые. Только годовалые бамбуковые трубки достаточно большие и прочные, чтобы запихнуть туда целую курицу. Наконец, она решила, что это достаточно хорошее место, чтобы начать готовить.

Во-первых, она достала необходимые инструменты и предметы для приготовления пищи. Ножи и разделочная доска, стол, немного пресной воды для чистки, а также необходимые

ингредиенты для конкретно этого блюда. Пространственные кольца так удобны. Она набила все, что могла безопасно держать внутри кольца, почти до максимальной вместимости.

Между тем колебания духовной энергии в бамбуковом лесу уже привлекли внимание многих людей. Те, кому больше нечем было заняться, стекались поглазеть на ситуацию. Вскоре новость о том, что Линь Фан в разгаре драки с одним из Ста Лучших игроков, облетела Колледж, и все больше людей стали свидетелями волнения.

Когда дело касалось Первой Сотни, за исключением нескольких гениев с их соответственно очаровательной внешностью, остальные просто располагались там по старшинству. Было бы слишком несправедливо, если бы новичок победил выпускника после того, как просто слонялся по колледжу в течение трех месяцев, верно?

Сначала появился один, затем другой, затем 10, и вскоре собралась толпа людей, толкающихся, чтобы взглянуть на бойцов.

Однако всем им приходилось моргать и тереть глаза. С одной стороны, два человека дрались и рубили друг друга, что было на самом деле очень захватывающе, но совершенно нормально. Ненормальным было то, что происходило на другой стороне леса, где девушка находилась в процессе... приготовления пищи?

Конечно, нет? Но стол, маленькие кинжалы, которыми рубили овощи, и рядом с ней дремала кошка, а также неизвестная... вещь...

- Эти двое соревнуются, кто сможет сражаться, не причиняя вреда случайным прохожим? - спросил кто-то.

Какова бы ни была причина, никто не осмеливался встать между бойцами и случайным прохожим поваром. Как случайный прохожий повар, Ши Ю чувствовала себя крайне оскорбленной и обиженной. Она появилась здесь первой, ясно?

Она занималась своими делами и готовила, когда эти двое решили срубить побольше бамбука вокруг нее и создать ненужное широкое пространство, оставив ее стоять прямо посреди поля боя. Сначала она пыталась уйти тихо, но каким-то образом, куда бы она ни пошла, лязг, дрязг и звуки ударов преследовали ее повсюду, так что в конце концов она просто сдалась и осталась на месте.

Что бы там ни было, ребята, вы делаете свое дело, а я - свое. Лучше бы вам случайно не отрубить мне голову или что-нибудь в этом роде.

Такова была причина, по которой Ши Ю в настоящее время застряла в середине всей этой чепухи. Как бы то ни было, давайте просто сосредоточимся на втором блюде. Главная проблема со вторым блюдом заключалась в том, что для него требовалось духовное животное 4-го ранга, называемое Огнекрылая Птица. Впрочем, кого мы обманываем? Ши Ю никак не могла просто

выйти и поймать зверя 4-го ранга в одиночку. Даже 10 ее было бы недостаточно, чтобы схватить одно перо этой птицы. Вместо этого она заменила Огнекрылую Птицу цыпленком Силки [2].

Цыпленок у нее уже был, и она держала его на льду. Теперь его вынули, чтобы разморозить, пока она готовила бамбук и другие ингредиенты. Как только курица достаточно оттаяла, она извлекла все кости, оставив тушку целой [3].

Для Ши Ю, которая уже овладела правильной техникой обращения с ножом, это было пустяком. Несколькими быстрыми взмахами кости были быстро отделены от плоти, и она могла легко удалить их из туши. Ши Ю намеревалась нафаршировать курицу овощами, но затем, в порыве озорства, потянулась к коробке, в которой лежали различные мелкие обрезки некоторых из ее более старых лекарственных трав. Кто знает, может быть, кот одобрит ее нафаршированную сокровищами курицу в бамбуке вместо нафаршированной сокровищами духовной птицы 4-го ранга. Решив выложиться по полной, она напичкала цыпленка как можно большим количеством лекарственных трав, а также грибами мацутаке.

Как только курица была набита, она положила ее в чистую бамбуковую трубку. Добавив немного приправы и воды из Источника Жизни, она поставила всю эту конструкцию над огнем.

Огонь был обычным, она развела его с помощью древесного угля, который использовался для легкого обжаривания бамбука, чтобы он издавал хороший аромат, прежде чем она использовала свой Духовный Огонь, чтобы непосредственно приготовить курицу.

Пока она была занята своей работой, первый претендент был побежден, и какой-то другой парень подошел, чтобы бросить вызов Лин Фану. Когда началась вторая схватка, она почувствовала приятный аромат, исходящий из бамбуковой трубки.

По какой-то причине аромат этого блюда не распространялся очень далеко. Возможно, это было как-то связано с используемыми ингредиентами? Ши Ю не была уверена, но те, кто был достаточно близок к источнику запаха, сразу же зацепились за его манящий аромат.

С течением времени аромат блюда становился все сильнее и сильнее, и вскоре он начал распространяться по месту боя в сторону толпы.

- Что это за аромат? – кто-то отвлекся от напряженного внимания к драке.

С обратной стороны горы запах распространился по всему комплексу. Он обвивался среди деревьев и пробирался в здания. В конце концов, он добрался до самого Офиса инструкторов и Павильона Сокровищ…

Один за другим люди поднимали головы, чтобы понюхать воздух, гадая, откуда исходит запах.

Привратник Павильона Сокровищ сладко дремал, когда его глаза внезапно распахнулись. Он поднял голову и осторожно принюхался:

- Что за ... кто этот ублюдок, который осмелился приготовить суп из Тысячелетнего Кровавого Нефритового женьшеня!!?

- Нет, подождите, это еще не все! Они также добавили Огненно-Ледяную Траву! Цветок с Семью Листьями! Куриную Кровавую Лозу! - старик выплевывал названия всех заветных лекарственных трав изо рта одно за другим, как ругательства. Наконец, он вскочил со стула и завыл, - Бессмертный Нефритовый лепесток Лотоса!!

[1] Имейте в виду, идеальная температура для сашими (без учета пищевого отравления и роста бактерий) - это температура тела рыбы или комнатной температуры. Суши должны быть при температуре 36 градусов по Цельсию (тепло человеческого тела, потому что суши-шеф разогревает рис и рыбу руками без перчаток), а сашими немного ниже этого.

[2] Курица Силки – это порода кур, названная так из-за ее нетипично пушистого оперения, которое, как говорят, на ощупь напоминает шелк и атлас. У породы есть несколько других необычных качеств, таких как черная кожа и кости, синие мочки ушей и пять пальцев на каждой ноге, в то время как у большинства кур их всего четыре.

[3] Вытащить кости из курицы, сохраняя ее целой – да, это возможно. Обучающее видео – https://www.youtube.com/watch?v=BdZYX9clQxE

http://tl.rulate.ru/book/13864/1429935