— Анна, — Ширли опешила, глядя на пухлого кролика. Качество изготовления было не очень хорошим. Свободные нити были видны, а глаза и нос нарисованы, что придавало ему некрасивый вид. Это напомнило ей этого милого человечка.

Она вообще не умела вязать. Ей было интересно, сколько времени она провела за вязанием этого уродливого кролика. Тем не менее, он выглядел намного лучше, чем маленькая шляпка с ушами кролика, которую она ей подарила.

— Спасибо, — с благодарностью сказала Ширли Ферис и взяла кролика, прежде чем увести эльфов. Она обернулась, и на ее губах появилась улыбка. Было так приятно иметь кого-то, кто будет скучать по ней.

* * *

Поздно ночью.

Если судить по расстоянию, Пылающий Легион уже должен был доставить Ферис в подземную пещеру. Интересно, получила ли Ирина это военное руководство? Была ли она вдохновлена? Майк стоял на балконе и смотрел на северо-восток с беспокойством на лице.

Его сила только что восстановилась до 8-го уровня. Он не стал бы большим подспорьем для Ирины перед всем эльфийским племенем. Вместо этого он принес бы ночным эльфам еще больше врагов.

Что он мог сделать, чтобы помочь ночным эльфам, так это поддержать их ресурсами, необходимыми для преодоления самого трудного начального периода.

По мере того, как количество посетителей ресторана неуклонно увеличивалось, и с обещанием мерфолков он мог оказать Ирине мощную помощь в критический момент.

Но он мог использовать шанс только один раз, поэтому он должен был найти наиболее оптимальную возможность.

— Сейчас самое главное — вернуть себе силу. Надежна только моя собственная сила, — пробормотал Майк про себя, вынимая меч, чтобы попрактиковаться.

Два часа спустя очень вспотевший Майк спустился в ванну. Он лег на кровать, переодевшись в чистую пижаму. Он щелкнул в уме, открыв сумку с рыбной головой на пару с кубиками красного перца.

Хлынуло огромное количество информации. Майку потребовалось некоторое время, чтобы переварить и преобразовать ее в то, что он мог бы использовать. Затем он толкнул дверь на испытательное поле для Бога кулинарии.

— Давай в бой, толстоголовая рыба! — Сказал восторженный голос в тот самый момент, когда Майк ступил на испытательное поле для Бога кулинарии. В руках Майка внезапно появился золотой китайский тесак.

— Эмм? — Майк был ошеломлен. Гигантская толстоголовая рыба внезапно полетела к нему с широко открытой пастью из-за угла.

— Что, черт возьми это? — Майк поднял руку и нанес ей удар. Эту толстоголовую рыбу разрезало пополам, и она упала на пол.

Голова этой толстой рыбы была в два раза больше, чем голова нормальной рыбы, и ее тело было более округлым. Соотношение ее тела к ее голове было 1:1. По сути, у рыбы было всего две части тела.

Рыба, у которой была только толстая голова и хвост.

И как раз в этот момент в уме Майка в верхнем левом углу появилась цифра 1/10 000.

Прежде чем Майк успел поразмыслить, две толстоголовые рыбы полетели к нему слева и справа.

— Эй! Система, что ты делаешь? — Спросил Майк, нахмурив брови, когда он разрезал двух толстоголовых рыб своим тесаком.

— Это небольшая вступительная игра, основанная на прошлых комментариях Хозяина по теме блюда: «Давай в бой, толстоголовая рыба!» Хозяину нужно сражаться с растущим числом толстых рыб. Как только вас укусит рыба, счет начнется заново.

— Более того, вы должны разрезать рыбу посередине, прежде чем ее можно будет считать эффективным убийством. Первый уровень, 10 000 рыб. Удачи, хозяин! — Прозвучал смеющийся голос системы.

«□ (□ □ □)!~»

Майк посмотрел на толстоголовых рыб, которые умножились на четыре, и разрезал их пополам.

Теперь, когда он вспомнил, он небрежно пожаловался, когда ел рыбную голову на пару с кубиками острого красного перца в Чанше, потому что у повара были довольно плохие навыки нарезки. Две половинки головы были обрезаны неравномерно. Он сказал: «Пусть тот шеф-повар разделает 10 000 толстых голов, прежде чем он снова их продаст…»

Он никогда не думал...

… Что это сбудется.

В конце концов, ему действительно пришлось заплатить за свои грехи.

Майк как вихрь рубил толстых рыб. Он кружился среди рыб, рубя и рубя. При каждом ударе погибала рыба.

— Это не так уж сложно, — Майк использовал тело и рефлексы рыцаря 8-го уровня, чтобы легко избегать этих пухлых толстоголовых рыб. Это было почти как пройти через густой лес, и ни один лист не коснулся его тела...

— Ай!

Майк внезапно почувствовал боль в заднице. Он повернулся и увидел толстоголовую рыбу, крепко вцепившуюся ему в задницу. Она даже закатила на него глаза.

— Вызов не удался!

— Назад к нулю!

Прозвучал холодный голос.

— Нет!

Майк смотрел, как числа, которые были за 9000, мгновенно вернулись к нулю. Он не мог не застонать. Затем он использовал свой нож, чтобы убить эту ненавистную толстую рыбу.

Из-за угла вылетела толстоголовая рыба...

— Вызов не удался!

— Вызов не удался!!

— Вызов не удался…

Хотя он постоянно терпел неудачи, их число неуклонно росло, и Майк превратился из танцора, избегающего рыбу, в хладнокровного убийцу.

Одновременно появилось 300 толстоголовых рыб. Двумя ударами ножа 300 толстоголовых рыб были разделены пополам одновременно и приземлились на землю. Каждая из них была идеально разрезана на равные половинки.

— Поздравляю, хозяин. Вы прошли успешно! Это…

Прозвучал голос системы.

Майк взмахнул рукой, и золотой тесак вылетел и пригвоздил жирную рыбу к углу к земле. Голос системы забился помехами. Он восстановился только через некоторое время. «Теперь вы можете начать практиковаться в приготовлении рыбьей головы на пару с кубиками острого красного перца…»

— Это просто рыбья голова на пару с кубиками острого красного перца. Насколько это может быть сложно? — Профессиональная улыбка появилась на лице Майка, когда он взял красный перец чили и понюхал его.

Его лицо мгновенно покраснело, и он несколько раз сильно чихнул.

— Черт, этот перец чили слишком острый, — Майк приподнял бровь. Эта пряность пришла слишком внезапно.

Нарезанный кубиками острый красный перец был основой блюда.

Приготовление удачного маринада с чили было целью создания восхитительной рыбьей головы на пару с перцем.

Таким образом, путь Майка по приготовлению рыбьей головы на пару с кубиками перца началось с маринования чили.

Раскаленный перец чили вместе с имбирем, зеленым луком и чесноком кладут на голову белой рыбы, а затем помещают в пароварку. Когда время истекало, рыбью голову вынимали и поливали ее соевым соусом. Затем наливали горячее масло и готовили порцию с острым красным перцем, который был вкусным, пахнущим и хорошо выглядел.

Сначала это выглядело довольно просто.

Однако, когда каждый шаг был доведен до совершенства, все стало непросто.

Неудача… Неудача… Неудача…

Рано утром на следующее утро Майк открыл глаза, и то, как толстоголовая рыба закатила глаза, все еще оставалось в его памяти.

— Уф, — Майк вздохнул с облегчением и взглянул на будильник рядом с кроватью. Было шесть часов.

Сегодня был его выходной день, и ресторан не работал, но ему все равно нужно встать рано, чтобы приготовить завтрак для уборщиков, потому что у них не было выходных.

Майк тихонько встал с кровати. Умывшись, он спустился на кухню вниз. Он пошел посмотреть на аквариум, а мимо проплыла толстоголовая рыба и закатила на него глаза.

«□ (□ □ □)!»

— Я собираюсь достать тебя!

Майк схватил ту толстоголовую рыбу, вытащил из стойки для ножей китайский тесак и ударил рыбу прямо по голове.

«Дин!»

Тесак раскололся надвое.

Толстоголовая рыба, у которой была лишь немного сломанная кожа, самодовольно закатила глаза.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1645688