

Ресторан был оборудован ловушкой, и при таком большом количестве раков поймать их было проще простого. Майку потребовалось время, чтобы поймать десятки из них.

Прежде чем Майк достаточно повеселился, мобильный ресторан был насильственно выселен из базы по выращиванию.

Майк поджал губы и пожаловался: «Система, ты действительно слишком скупа. Я поймал только несколько твоих ракообразных. Я только что помог тебе компенсировать десятки миллионов убытков».

— Средний вес раков в хозяйстве превышает 1 кг, и хозяин уже поймал 35 из них. Их хватит, чтобы накормить вас троих в течении пары дней. Хозяин, пожалуйста, не будьте таким жадным, — торжественно возразила система.

Майк посмотрел на резервуар, который был плотно забит большими раками. И правда, больше не было места для их хранения, даже если он продолжит ловить их.

— Хорошо. Однако, действительно ли я должен ловить всех раков для миссии по ловле 300 000 раков? В таком случае, полагаю, мне придется провести здесь остаток жизни... — Спросил Майк.

— Чтобы случайная гибридизация не приводила к генетическим мутациям, большинство этих раков уже стерилизовано. Однако около 100 раков, которых я держала в целях воспроизводства, ускользнули, когда ранее сетка порвалась. Чтобы эти раки не превратились в инвазивные виды, главная цель хозяина — поймать этих 100 с лишним раков.

Майк посмотрел на больших раков, которые громко стучали по закаленному стеклу. Нормальная рыба и креветки действительно не были бы их противником.

— Система, это альтернативный мир. В море не должно быть недостатка в волшебных тварях, правда? Хотя этот омар стал большим, все же было бы преувеличением сказать, что он непобедим, не так ли? — Майк нахмурился. Хотя 100 лобстеров это казалось не много, большой разницы между поиском 100 и 300 000 раков не было.

— Чтобы позволить этим ракам лучше адаптироваться к окружающей среде и повысить их выживаемость, я добавила слой паралитических токсинов на их панцирь, когда смешивала их гены. Прикосновение к ним вызывает паралич или даже кому, поэтому обычно волшебные звери и рыбы не воспринимают их как пищу.

— Ты действительно гребанный гений...

— Однако после нагревания их до 100 °C токсины исчезнут, — добавила система.

Майк смотрел на этих огромных раков, которые размахивали своими огромными клешнями, и размышлял, как ему их есть.

Гадкий Утенок протянул в воду толстую лапу и отчаянно замахал, пытаясь поймать рака.

Как раз в этот момент большой рак внезапно поднял клешни и схватился за лапу.

— Мяу!

Гадкий Утенок подпрыгнул на два метра в воздух и вытащил рака из аквариума. Рак с грохотом упал на пол.

— Гадкий Утенок, ты такой глупый, — Эми посмотрела на Гадкого Утенка с презрением в глазах.

Гадкий Утенок встал, покатавшись по полу. Он набросился на этого рака и прижал его лапой. Как только он хотел гордо крикнуть, он упал в обморок рядом с раком, как будто был пьян, с высунутым языком.

— Хм?

Эми и Ирина в недоумении уставились на Гадкого Утенка на полу. Эми быстро подпрыгнула и уже собиралась прижать его руками, когда увидела, что рак пытается убежать.

— Эми, ты не можешь прикоснуться к этой креветке голыми руками, — Майк подбежал раньше нее и наступил раку на спину.

— Гадкий Утенок упал в обморок. Эти раки кажутся ядовитыми, — сказала Ирина, дотронувшись до Гадкого Утенка.

Как только она это сказала, Гадкий Утенок, который потерял сознание на три секунды, открыл глаза и проснулся сам по себе. Он поднялся с пола и впился взглядом в омара, который был у Майка под ногой. Похоже, он все еще был довольно запутанным.

Майк, который собирался спросить у системы о методах оказания первой помощи, удивленно уставился на Гадкого Утенка. Похоже, этот малыш был довольно устойчив к токсинам.

— На панцире этого рака есть своего рода паралитический токсин, который заставит вас упасть в обморок после прикосновения к нему, поэтому мы не можем схватить его голыми руками, — Майк объяснил. В то же время он взял сбоку пару перчаток и надел их, прежде чем поднять рака, на которого наступил.

На самом деле, называть его раком было довольно оскорбительно, ведь его размер был сравним с австралийским лобстером, и он был очень крепким. Когда он схватил его руками, он как будто держал дергающегося поросенка.

Его две клешни, которые были даже сильнее и больше, чем у синего краба, хватались за него. Майк не сомневался, что они легко могут сломать палец или даже арматуру.

— Но мы все еще можем их есть? — Обеспокоенно спросила Эми. У нее никогда раньше не было таких больших креветок.

— Пока мы готовим их тщательно, токсины исчезнут, и мы сможем их съесть, — Майк улыбнулся и кивнул. Он тоже очень хотел попробовать этих раков.

— Замечательно. Тогда когда мы сможем его съесть? — На лице Эми вспыхнул восторг, когда она выжидающе посмотрела на Майка.

— Пройдет некоторое время, прежде чем мы прибудем на остров Панциря, поэтому сначала я приготовлю на пару трех раков, чтобы посмотреть, какие они на вкус, — Майк выловил сачком еще двух раков из аквариума и пошел на кухню.

Система уже выдала ему полный набор рецептов, но раньше у него не было времени просмотреть их. Он открыл блестящие рецепты в своей голове, и огромное количество информации мгновенно заполнило его голову. Все лучшие рецепты, которые исходили от всех шеф-поваров по приготовлению раков и лобстеров и подверглись критике многочисленных гурманов, хлынули в голову Майка.

Хотя система дала ему возможность выйти на испытательное поле для Бога кулинарии, сейчас был день, и он уже пообещал приготовить раков для Эми. Поэтому он выбрал раков на пару, которые выглядели простейшими.

Раки, выращенные этой системой, были особенными. Чистая морская вода и естественный способ ловли сделали этих раков очень чистыми. Можно даже нарезать его и сразу превратить в сашими из раков.

Поэтому Майк их просто очистил перед тем, как набить им в рот Erguotou (китайский ликер) с содержанием алкоголя 56%. После того, как они наполнились, он удалил им вены и поместил их в пароварку, в которую заранее поместил нарезанный имбирь. Три больших рака заполнили ее полностью. Он накрыл крышкой и включил сильный огонь.

Erguotou был ингредиентом, поставляемым системой. Майк не любил употреблять крепкие спиртные напитки. Однако это был очень хороший выбор для удаления рыбного запаха.

Хотя приготовить раков на пару было довольно легко, их вкус будет зависеть от соусов для

макания.

Поскольку раки все еще кипели, Майк принялся замешивать соусы для макания.

Ирина любила более легкие соусы, и она не очень любила острую пищу, поэтому он приготовил ей легкий, но ароматный соус для макания.

Однако Эми любила насыщенность, поскольку она предпочитала острый и кислый вкус, поэтому он добавил дополнительную ложку порошка чили и полил его горячим соусом мала. Ее раки, приготовленные на пару, по вкусу будут напоминать острых раков.

Его вкусы были более сложными, так как он был из тех, кто мог наслаждаться всеми видами блюд. Чтобы почувствовать оригинальный вкус этих раков, в его соусе было только немного уксуса.

Динь!

Сбоку зазвонил будильник, и Майк немедленно выключил огонь. Он снял крышку, и запах спирта окутал его. Перед ним предстали три больших рака, которые стали ярко-красными.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1705804>