

Глава 352:

10 уровень.

Согласно собранной информации, на этом уровне не было других авантюристов.

Высшие виды Подземных Свиней, которые выглядели огромными даже издалека, мирно лежали на земле или жевали траву.

«Все, здесь не нужно сдерживаться.»

«Угу, это поле высококлассного мяса» — Фер смотрел на Подземных Свиней сверкающими глазами.

«Время охоты!!»

«Вкусное мясо~!!»

Дора и Суй выкрикнули свой боевой клич, явно наполненный энергией.

«Хорошо, я соберу выпадающие награды, так что я рассчитываю на то, что все займутся настоящей охотой.»

С этими словами Фер, Суй и Дора разбежались в разные стороны.

Оставшись один посреди поля, я прикрыл глаза и уставился на Подземных Свиней: «Обычные Подземные Свиньи уже довольно большие. Говорят, что высшие виды в два раза больше, но услышать об этом и увидеть их во плоти — совсем другое дело...»

«Пугииии!!»

«Бухииии!!»

«Бу-буииииии!!»

«...ну, похоже, охота идет хорошо.»

«Пугииииииии!!»

«Буииииии!!»

«Думаю, я должен начать собирать мясо.»

Я направился туда, куда с невероятной скоростью несся Фер. Куда бы он ни пошел, его Магия Ветра летела, как коса, по молодому бамбуку, не оставляя ничего, кроме катящихся кусков свинины, завернутых в листья. Я подобрал куски мяса, оставшиеся после него, и бросил их в свой [Ящик для Предметов].

Техника Фера была очень проста. Он просто тряс передней лапой и наносил Удар Когтем по стаду свиней. Это была чрезвычайно эффективная техника, которая не оставила после себя ни одного выжившего.

Мне, мусорщику, то есть сборщику мяса, было очень трудно за ним угнаться.

Несколько раз я поднимал глаза и видел, что Фер уже перешел к нападению на другое стадо свиней.

Кроме того, я удалялся от нашего первоначального места.

«Аууу!! Мне уже все равно, давай посмотрим, как дела у Доры и Суй. Может быть, было бы проще собирать их мясные награды.»

В то время как Фер отдавал предпочтение Магии Ветра, Дора использовала Магию Льда. В частности, она создала Ледяные Копья в воздухе и вонзила их в большие стаи Подземных Свиней.

«Пуги...»

«Бухии...»

«Бухи...»

Пронзенные Ледяными Копьями, Свины прокричали похоронный звон и рухнули на землю.

«Похоже, у Доры все хорошо.»

«Конечно! Это же я. Мваахаха! Давайте больше и больше мяса!» Дора безумно рассмеялась, прежде чем рвануть к следующей группе свиней.

Я собрал пакеты с мясом, оставленные Дорой.

«О, хорошо, у нас есть еще один пакет субпродуктов.»

Суй также с энтузиазмом охотилась на стаю Подземных Свиней, убивая их своими Кислотными Пулями.

«Невероятно, Суй!» — крикнул я.

«Эхехе, я великолепна~? Я буду охотиться на всех~~ Я не проиграю дяде Феру или Доре~~»

«Я вижу, я вижу.»

«Теперь я буду больше охотиться~~»

«Хорошо, и будь осторожна там~!»

«Хорошо~~»

Когда Суй отскочила, я посмотрел на мясо, разбросанное вокруг, словно мусор.

«Хаа... Я благодарен за все это мясо, но на скольких свиней они планируют охотиться?»

Час спустя...

Тресь.

«Ax! Моя脊на...»

Я так сильно наклонялся и собирал мясо, что моя脊на, казалось, отмирала.

«Подождите, я почти уверен, что собрал здесь все мясные награды, так почему...?»

Серьезно, я обернулся, а по травянистым равнинам катилось еще больше пакетов с мясом. Только, что происходит.

«Бухии!!!»

Удар!

«... ну, я думаю, свиньи все-таки подвижные существа.»

«Эй, подними это, я сейчас пойду.»

«Фер! Хватит, я уже собрал кусков мяса на трехзначную сумму!»

«А? Есть намного больше.»

«Так? Так? Джаннико хотел только 10 наборов свинины и говядины высших видов. Собрали в 10 раз больше первоначального заказа!»

«Му, ты сказал, что нет необходимости сдерживаться, так как здесь нет других авантюристов.»

«Нет, подожди, должны быть ограничения...»

«Да, количество монстров здесь ограничено. Больше возродится только на следующий день. Я вычищу их должным образом.

«Нет, подожди, я не это имел в виду!!!»

«Ууууу! Давай превратим все в куски мяса!!»

«Куски мяса, куски мяса~~»

Я думаю... Я немного потерял сознание.

Потому что следующее, что я помню, это Фер, Суй и Дора с довольными лицами подошли и сказали:

«Всё уже сделано.»

«Мы очистили все место, уууу!»

«Я превратила порослят в куски мяса~»

Я медленно повернулась к ним лицом.

«Что ты имеешь в виду под «сделано»?» Я пожалел о том, что задал этот вопрос.

«Мы закончили очищать это место», — Фер выглядел очень самодовольным, а два других моих фамильяра аплодировали на заднем плане. «Мы очистили всех до последнего из этих подземных свиней.»

«Мясо! Мясо! Мясо!»

«... ...» Я обернулся и... действительно, насколько мог видеть глаз, не было ни одного живого

животного, бродившего по лугу. Только травянистые равнины были аккуратно усеяны пакетами с мясом.

«Ребята, ЭТО СЛИШКОМ МНОГО!»

«Уф, наконец-то мы все собрали. Ух, это было ужасно.»

«Ну, ты сказал, что нам не нужно сдерживаться.»

«Ага! Ага! Вот что ты сказал!»

«У нас много-много мяса~~»

«Нет, я имею в виду, конечно, я говорил это, но есть еще что-то, называемое «пределом», понимаете? Вам не кажется излишним убивать всех свиней на этом уровне?»

В конце концов, я отправил своих фамильяров за мясными пакетами с волшебными мешками. С общей помощью мы собрали около 400 пакетов только на этом уровне.

На самом деле время, затраченное на сбор, было больше, чем на охоту.

«Было бы напрасно оставлять мясо, но давайте не будем так делать дальше, пожалуйста. Если вы хотите больше, мы всегда можем вернуться в это подземелье позже. Мы только вчера приехали, знаете ли. Кроме того, я уже заплатил за дом за неделю.»

«Ну, наверное.»

Другие мои фамильяры издали несколько ворчащих звуков, но, по крайней мере, это было приятное ворчание.

«Хорошо, мы пойдем на 11-й уровень?»

«Подожди, сначала еда.»

«Ага! Подбирать эти мясные пакеты было тяжелой работой.»

«Я тоже голодна~»

Хм, ну, мы сегодня позавтракали довольно рано. Я уверен, что мои фамильяры снова захотят отправиться на охоту, поэтому обед должен быть чем-то, что не займет слишком много времени.

Я бы хотел приготовить субпродукты, но на это потребуется время. Давайте посмотрим, когда дело доходит до быстрого и легкого, хм, заранее приготовленный гарнир на рисе?

Нет, раз уж мы собрали все это мясо, давайте попробуем его приготовить.

Я вынул кусок завернутого мяса и разложил его на земляном столе. Это было похоже на какое-то мясо с живота, чередующееся с постным и жирным мясом. Это выглядело очень вкусно.

В любом случае, у меня наконец-то появилось время проверить собранные здесь награды. Пакет с субпродуктами содержал кишki всех видов, в то время как куски мяса могли быть либо лопаткой, областью от шеи до спины, корейкой, вырезкой, брюшком или мясом бедра.

Как и ожидалось от подземелья, которое специализируется на мясных наградах.

Давайте посмотрим, для быстрого обжаривания лучше всего использовать брюшко.

Я собираюсь приготовить быстрое жаркое, чтобы восстановить энергию, потраченную на сбор всех этих мясных наград...

«Когда дело доходит до жареного стир-фрай, лучше всего подойдет жаркое из свинины с кимчи. Пробиотики из кимчи также помогут организму восстановиться, и нет необходимости добавлять другие приправы.»

Я быстро открыл [Net Super] и купил необходимое кимчи из китайской капусты, лук, пачку зеленого лука, чеснок, кунжутное масло и... хм, давайте еще возьмем яиц из горячих источников. Жареный дон из свинины с кимчи, украшенный яйцами из горячего источника, звучит божественно.

Сначала мелко нарежьте грудинку свинины и замаринуйте ее в саке, соли и перце. Затем раздавите чеснок, нарежьте лук и мелко нарежьте зеленый лук. Кимчи были довольно большими кусками, поэтому я тоже нарезал их на кусочки.

Теперь все, что мне нужно сделать, это накалить сковороду и начать жарить.

Как только сковорода нагрелась, я плеснул в нее немного кунжутного масла и бросил чеснок, чтобы придать ему аромата, прежде чем добавить приправленные ломтики свинины из подземелья. Как только мясо изменило цвет, я добавил нарезанный лук и кимчи, обжаривая все до однородности.

Никаких специальных приправ на этом этапе не требовалось, но добавление майонеза и ментсуйу сделает вкус более насыщенным. Майонез также уменьшит остроту кимчи, так что Суй тоже сможет насладиться.

Я разложил жареную свинину и кимчи на тарелки с рисом.

«Хорошо, теперь последний штрих.»

Последним штрихом стало яйцо, разбитое прямо поверх миски со свининой кимчи, а затем посыпанное нарезанным зеленым луком.

«Хорошо, все готово! Фер, Дора...»

Я не смог договорить, потому что увидел слюни на их лицах.

«Кхм, вот.»

Я поставил еду перед всеми и воспользовался возможностью, чтобы наесться, пока они были заняты едой.

«Му, это мясо острое и, хм, немного своеобразное. Это также вызывает странную зависимость.»

«Ага! Ага! Пряное и вкусное~!»

«Очень остро, но я все равно выдержу~! Немного острого — это вкусно~!»

Мне было интересно, что все подумают об остром и кислом вкусе кимчи, но, похоже, оно было хорошо принято. Хехехе, вкус свинины высшего сорта не уступает по остроте кимчи. В любом случае, с добавлением майонеза уровень остроты был смягчен до приятного и нежного вкуса.

«Эй, добавки.»

«Мне тоже!»

«И мне тоже~!»

«Да, да, подождите минутку~»

После того, как мы все наелись, мы направляемся на 11-й этаж.

Подождите нас, Подземные Коровы Высших Видов!

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2255044>