

< Левшила #3 >

Вернувшись на базу, они сказали, что идут мыться и куда-то ушли.

“Я слышал, сауна очень хорошая, может быть, они пошли туда? ”

Вышли сотрудники и стали забирать пакеты у охотников.

Они пытались взять и цветок, но Хён Су быстро его перехватил.

Юджин и Катрина тоже исчезли, так что Хён Су остался один.

Он вытащил тележку с цветами и покатил ее к общежитию.

Покойся с миром.

Дойдя до общежития, он открыл сумку и увидел цветы.

“К счастью, они были в хорошем состоянии. ”

Но цветы, оказавшиеся на дне, были погнуты и сломаны.

Хён Су отобрал целые цветы. Было испорчено чуть больше 30%.

‘Жаль, что так вышло, но если они не вырастут, то можно будет просто выдернуть их и найти другое применение. ’

Он решил посадить уцелевшие цветы в саду.

Каким бы ни было разочарование, он не собирался их выбрасывать, и это придавало ему сил.

“Как можно было бы их съесть? ”

Несмотря ни на что, одна треть цветов - это достаточно много.

Их было так много, что большая яма была для них слишком мала.

Хён Су достал часть цветов и начал их очищать.

Он стряхнул грязь с цветов и помыл их.

У него было мало времени, надо было готовить еду, поэтому он не мог внимательно рассмотреть цветы.

Поэтому не было ничего подозрительного в том, что Хён Су думал, как можно это съесть.

Жуй, жуй.

Он оторвал лепесток и попытался пожевать.

“Приятно пахнет, но вкуса у него нет. Как жевать траву. ”

Далее пошли стебель и лист.

Между ними и растениями реального мира была огромная разница, синий стебель и листья

были жестче, чем казалось на первый взгляд.

Челюсть начала болеть.

“Может, там много клетчатки? Слишком сложно есть эти цветы сырыми. ”

Лепесток слишком ярко бросался в глаза, поэтому вряд ли такое было возможным.

Текстура стебля и листьев была странной, поэтому не стоило есть их сырыми.

“Корень ... я должен попробовать сделать с ним чай и узнать, каков он на вкус. Было бы здорово высушить лепестки и тоже попробовать сделать с ними чай. ”

У цветка были толстые корни и вместо того, чтобы выбрасывать их, он собрал их в кучу.

Люди часто чуть-чуть отваривают растения и едят их.

У Хён Су возникла идея, он решил попробовать сварить цветок.

Варить, варить!

Вода в кастрюле закипела.

Хён Су положил очищенные стебель и лист в кастрюлю.

“А? ”

Едва он начал готовить, как цвет поменялся на светло-коричневый.

Кажется, цвет меняется в процессе готовки.

“ Слава Богу. ”

Он не знал, как объяснить синий цвет цветка, но раз цвет изменился, то придумать причину будет легче.

На первый взгляд он выглядел как обычное растение.

“Если он кажется обычным, то никто не будет спрашивать о его изначальном цвете. ”

В любом случае, Хён Су смешает его с пастой из красного перца Чили, так что пока варево не окрасилось в синий цвет, все было бы хорошо.

Неимоверно гордый, Хён Су взял палочки, схватил растение и съел его.

“Цветок стал намного нежнее. Текстура не так уж и плоха. ”

Цвет его изменился, можно было сказать, что он похож на ростки папоротника.

Он немного хрустел, но был очень ароматным.

Похоже на полынь.

Он боялся все испортить, но правильно сделал, вскипятив цветок.

“ Посмотрим, насколько увеличилась моя выносливость. ”

Хён Су активировал Интерфейс.

За исключением корней, он съел весь цветок, поэтому нужно было проверить его действие.

“Ого. ”

Выносливость увеличилась на 37 очков.

“Это потому, что я не стал есть корни? Цветок должен дать мне в общей сложности 40 очков. ”

Если исключить лепестки, то еще меньше.

Это было печально, но Хён Су пришлось избавиться от лепестков, чтобы его не поймали.

Он пытался вскипятить лепестки, но цвет остался прежним.

Было бы неплохо, если бы цвет поменялся, но раз он остался блестяще-серебристым, то Хён Су отказался от этой идеи.

Варить, варить!

Хён Су отложил в сторону корни и лепестки и отварил оставшиеся части.

‘Охотники, которые не присоединились к охоте, тоже будут там. Достаточно взять 2-3 горсти ингредиентов. ’

Он взглянул на часы и заметил, что прошло много времени.

Хён Су быстро почистил оставшиеся цветы и сварил их.

“Хён-Ссоо! Ты готовишь Пибимпап, да? ”

“М-да. Не против острой еды?”

“Благодаря Ю-Не, я могу есть острое. Курица и острые ребрышки очень вкусные.”

Катрина поприветствовала Хён Су в кафетерии и, облизнув губы, назвала любимые блюда.

Он спросил, где она их ела, и она ответила, что ела их в корейском ресторане на Манхэттене.

“Мне нужно отмерить пасту Чили. ”

Высока вероятность того, что корейский ресторан в Манхэттене подобрал нужное количество специй так, чтоб местные жители могли съесть блюдо.

Утвердившись в этой мысли, Хён Су вошел в кухню.

Закончив все заготовки, сотрудники ресторана отправились домой, прежде чем пришли охотники.

Поэтому внутри было пусто.

Никого, кроме охотников.

Охотники пришли на кухню, чтобы приготовить еды, и, взглянув на Хён Су, снова сосредоточились на своей задаче.

“Раз ты новенький, то я помогу.”

“Хорошо, тогда скажи мне, где ингредиенты.”

Катрина провела Хён Су по всей кухне и рассказала ему, где что лежит.

Она рассказала о расположении тарелок, различных приправ и соусов, сухих ингредиентов, и тех, Теперь у него было представление о том, что есть в холодильнике.

Наконец, Катрина предупредила Хён Су.

“После использования, нужно положить обратно. Если продукты будут не на месте, повара разозлятся.”

Она спросила, нужна ли ему помощь с чем-то еще, но Хён Су попросил Катрину уйти.

Если бы она оставалась рядом, он не смог бы ясно думать. К тому же, увидев ингредиенты, она могла спросить его о цветке.

“У них есть почти все основные ингредиенты. Юджин поросил об этом? ”

Охотники не были поварами.

Поэтому кухонный персонал заранее подготовил ингредиенты.

Ингредиенты для пибимпапа стояли на одной стороне холодильника.

Увидев ингредиенты для корейского блюда в чужой стране, он почувствовал себя странно.

Но это длилось всего минуту.

Хён Су достал ингредиенты и всех их попробовал.

“Может, это из-за того, что они повара. Продукты идеальны. Вкус тоже хорош. ”

Нужно было лишь отмерить количество овощей, риса и соуса.

Видимо, он выбрал легкий путь, но что с того?

Была одна вещь, которая сделает блюдо еще лучше.

“Есть же какая-то причина, по которой говорят, что, если к злодею относиться хорошо, то он изменится. ”

Хён Су положил все ингредиенты в большую миску.

Было бы неплохо украсить блюдо, как в ресторане, но нужно было спрятать цветок.

“И пибимпап будет вкуснее перемешанным. ”

Хотя у них не было медного таза, но зато была большая миска, что тоже сойдет.

Хён Су добавил чуть больше соли, чтобы отрегулировать вкус и быстро опустил принесенные цветы в миску.

Прекрасно, цветы изменили цвет пока кипели, поэтому наилучшим образом смешались с другими ингредиентами.

Он надел перчатки и начал смешивать ингредиенты, как вдруг почувствовал что-то сзади.

“....?”

Повернув голову, он заметил, как два охотника с интересом смотрят на него.

Когда их глаза встретились, Хён Су улыбнулся, и они улыбнулись в ответ.

“Вау. Хорошее начало. ”

Обычно люди сближаются, когда едят еду вместе.

Несмотря на то, что они еще не начали есть, Хён Су чувствовал себя отлично.

Он вытащил рис, и пока тот остывал, приготовил несколько яиц и разрезал их.

Оставалось немного говяжьего фарша, поэтому он добавил к нему кунжутного масла, соли, соевого соуса, перца и сахара.

Пшшшшш, пшшшшш!

Говядина весело шипела и вкусно пахла.

Маринованная говядина пахла отлично, от одного запаха хотелось ее съесть.

“Красный соус Чили - основной ингредиент. ”

Просто положить Красную пасту Чили с рынка не прибавило бы ему авторитета.

“Добавьте хлопья красного перца в пасту и сахар...где зеленый лук? О, вот он. Нарезьте... нужно измельчить чеснок. Добавьте немного кунжута и кунжутного масла....! ”

И он закончил делать острый, сладкий и ароматный соус Чили.

Хён Су окунул мизинец в соус и попробовал его.

“Ммм, превосходно. Восхитительно. ”

Независимо от того, что он думал об этом, Ким Ю-На не смогла бы сделать такой соус Чили.

‘Половина контейнера была пуста, так что я предполагаю, что она все это использовала. ’

У них даже было дорогое кунжутное масло и, судя по тому, что бутылка была полупустой, она тоже им пользовалась.

“Определенно, у нее было не так вкусно. ”

Блюдо было острым, соленым и жирным.

Увидев оставшиеся ингредиенты, он имел представление о том, как это было.

Хён Су положил рис, говядину и кунжутное масло в миску и перемешал.

А потом он достал еще одну чашу, аккуратно поместил ее внутрь.

“Поскольку это будет "шведский стол", я уверен, что они возьмут все, что захотят. ”

Поэтому он намеренно смешал их.

Если бы он поместил соус в отдельную миску, они не знали бы, сколько его добавлять.

В миску с ингредиентами он положил яйцо и посыпал его кунжутом.

“Готово. ”

Хоть это было и его творение, выглядело блюдо очень аппетитно.

Рис и овощи, смешанные с соусом, и пряный запах специй.

Хён Су ел из миски, в которой еще осталось немного еды.

“Не так уж остро, так что все должно быть хорошо. ”

Если бы Катрина была здесь, он бы попросил ее оценить.

Но из-за цветка он попросил ее уйти, поэтому немного расстроился.

Он взглянул на остальных охотников, они казались очень занятыми приготовлением своих блюд.

Один охотник залил соусом большой кусок мяса, засунул его в духовку и, вытащив, снова полил соусом. Еще один охотник засунул рыбу в пирог и теперь украшал его.

Хён Су думал, что там будет много странных блюд, но большинство из них были обычной домашней едой.

Ну, они охотники, а не повара.

“Хорошо, что пибимпап не выглядит так убого. ”

Хён Су почувствовал облегчение, увидев рыбный пирог, и решил, что его блюдо будет намного лучше.

В любом случае, я положил цветы, так что, возможно...

Соотношение цветка и других ингредиентов было около 1: 1.

Он вложил много денег.

К счастью, текстура и вкус были хорошими, поэтому он прекрасно смешался с остальными ингредиентами.

Он разрезал их, чтобы было легче есть, и чтобы никто не знал, сколько цветов на самом деле использовалось в блюде.

“Я должен это проверить. Интерфейс! ”

[Левшила Пибимпап] [Нормальный]

Пибимпап, который содержит Левшила, цветок, который растет только там, где лунный свет сияет сильнее всего.

Содержит части левшила: стебель и листья.

Эффект: при приеме + выносливость 30 [Длительность: 30 мин]

Скорость восстановления выносливости немного увеличится. [Продолжительность: 30 Минут]

Ему стало любопытно, и он воспользовался Интерфейсом, и там действительно была информация об этом.

Было даже звание.

Однако, так как не было корня и лепестков, очки выносливости уменьшились.

“Будет ли... такой же эффект при создании лекарства? ”

Раньше он думал, что сможет создавать только зелья и лекарства.

Теперь же Пибимпап можно считать пищей с эффектом полировки.

Тем не менее, он узнал об этом случайно, и во время битвы довольно трудно использовать цветок.

У Хён Су не оставалось других проблем, и он, и другие охотники заканчивали свои блюда.

< Левшила #3> Конец.

<http://tl.rulate.ru/book/629/270050>