

## Глава 09. Давай-ка подумаем еще раз

Ну вот, прошла неделя с тех пор, как Оякодон появился в меню на стене одного ресторанчика. И если говорить о том, что я делаю...

- Э-э, уважаемый! Еще немного рано открывать крышку, чуть позже... Я понимаю, что вам хочется побыстрее, но успокойтесь... Да, да, еще немного!

Я учу шеф-повара той закуской, мужа хозяйки, как делать Оякодон. Всю неделю я входил в систему и с полудня до ночи только тем и занимался. И если спросите меня, чем я занят по утрам, я отвечу - самой обычной работой по дому в реальности.

Приборка, стирка... Не пойду же я в прачечную. Всегда что-нибудь найдется. А тут и вовсе - вдруг обнаружил, что нужна генеральная уборка. Пылесос великое изобретение, здорово помогает, правда, мне пришлось еще и кучу мусора вынести. Что кстати для меня довольно проблемно, я не могу завязать мешки с мусором.

Ну ладно, если не пихать мусора полные пакеты и оставлять место для завязки, то даже я могу завязать их. Так и справился со всем в одиночку.

Почему в одиночку, спросите? Разве у тебя нет жены, или может невесты? Ты что, аристократ, гордо и наотрез отказался от чужой помощи? Как насчет детей и вообще ...инстинкта размножения?

Ну, это отдельная история, давних времен. Родители говорили на эту тему со мной несколько раз, приводили разумные доводы. Тогда я отклонил все. Когда я думаю об этом сейчас, то мне кажется, что я немного даже обидел этим родителей... но тогда мне работа была куда интересней.

...Как говориться, всегда сожалеешь, когда уже слишком поздно, а в моем случае потерянные возможности, как и конечности, не вернуть. Бесполезно жалеть о чем-то.

Жизнь в реальном мире идет своим чередом, и я не могу играть онлайн все время. Ну а поскольку временная ось в мире игры по сути та же самая, что и в реальном мире, то в тот день я не охотился, и для Оякодона у меня, к несчастью, ничего не было. Ладно, "Жители бесконечного мира" это игра, а значит нет ничего страшного в том, что я пропустил один день.

Ну а пока я размышлял о блюде, которое можно будет приготовить в будущем, я подумал "А почему бы мне не поднять уровень Готовки ...хозяина ресторанчика!" Нет, не то чтобы он был плохим шеф-поваром. По его словам, любой навык считается продвинутым, если превышает 30, а дальше уже все дело в личных особенностях. Ну а уровень его Готовки равен 32, так что, считай, у него уже вполне достойный навык - просто пока не хватает чувства времени.

Вот правда, как готовить-то... не умея готовить. Если даже вы сделаете одно и то же блюдо сотню раз, в этом нет смысла, если вы не можете сделать одно и то же блюдо сто раз одинаково хорошо. Не дело, если есть разница между тем, что можно было сделать и тем, что получилось не очень. С другой стороны, чтобы прямо перед глазами клиента приготовить из лучших, насколько это возможно, ингредиентов лучшее блюдо на "отлично" - шеф-повару нужно обладать немалой самоуверенностью.

В играх, для роста навыков обычно нужно попросить обучить вас каких-нибудь неписей (пп: NPC - персонаж, не являющийся игроком) и я сперва думал, что и здесь все устроено так же, но, похоже, я ошибался. Уровень "Готовки" владельца закуской за эту неделю подскочил до

45-го. Я пораскинул мозгами - в таком случае через несколько дней этот шеф-повар подрастет до уровня, который и я смогу одобрить. Тогда я, наверно, и отправлюсь на поиски новых ингредиентов... в смысле, приключений.

Другое дело, что в этих "Жителях бесконечного мира" готовка осталась обычной, что-то вроде "здесь это есть, хотя этого "здесь" и нет". Примерно то же самое, что и мой оякодон - нет самого блюда, но оно есть в меню. Мне кажется, это довольно своеобразная готовка - есть карри, но в нем нет ни мяса ни перца, есть сухофрукты, но в них нет ничего сушеного. Забавная кухня. Ладно, даже если блюда и нет, вы все равно можете съесть его.

Мы поговорили на эту тему с братом. Вот правда...

- Ну, даже если ты ешь, в реальности твой желудок не наполняется, так что игроков, думаю, не особо интересует вся эта дребедень. Выбор блюд все равно небольшой, и вкусняшки не особо-то и вкусные. ХА-ХА-ХА-ХА.

А потом я до поздней ночи слушал историю, приправленную идиотским смехом, об игре и разработке программ, на которые мне глубоко ...фиолетово. О да. Нельзя было просто сказать что это игра "руби-бей-торгуй", а не подкалывать меня? Блин, взрослый человек ведь, мог бы рассказать в двух словах.

Ну еще посмотрим, братец, я изменю этих "Жителей бесконечного мира" в кулинарную игру, с этим "Городом новичков" в качестве места паломничества всех гурманов! Ко всем чертям, это будет Мекка кулинарии!

Чертов жулик.

Хотя, пожалуй, есть одна проблема. И дело не столько в уровне моего навыка Готовки, сколько в количестве продуктов, которое воспроизводится этой игрой... Ладно, в любом случае в первую очередь надо поднять уровень хозяина ресторанчика, основной приоритет - стабильная готовка Оякодона.

\* \* \*

Отлично, спустя еще неделю уровень Готовки хозяина даже превысил 50, и теперь он определенно стал делать высококлассный Оякодон. Кстати, моя Готовка достигла того же уровня, правда на этом рост снова прекратился. Ну а пока суть да дело, я охотился в лесу и собирал ингредиенты, а заодно размышлял о таком меню, в котором используется вся курица без остатка и ничего не идет в отходы.

Для ливера нужно будет достать кумкват(1), а сами потроха обжарим и потушим вместе с дайконом и грибами.

Грудку приготовим на пару, разрезав на толстые кусочки. Потом добавим порезанные огурцы и острый кунжутный соус по-тайваньски.

Жилистые части - немного промаринуем в sake, сперва сняв кожу. Потом разрежем на тонкие полоски, как сасими фугу (2).

Крылышки - отварим с картошкой. Неплохо пойдет с морковью и побегами черемши (3).

Ножки (окорочка), на первый раз попробуем обжарить в тэрияки (4).

Остальную часть мяса вместе с хребтом - проколем и запечем.

Снятую кожу можно использовать по-разному, а значит для различных блюд и готовить ее придется каждый раз по-новому.

Нда. Для большинства блюд, кроме тушеного мяса с картошкой, нужно больше приправ и соуса, чем самой курицы...

- Добрый день, хозяйюшка. Не найдется у вас для меня немного холодного sake? Нет? Вот черт. Ой, извиняюсь. (5)

Ладно, отложим. И вообще, хоть пока это секрет для хозяйки, но в самгетане кроме риса и курицы есть еще и лекарственные ингредиенты (6), завернутые в куриную кожу. Попробует, так стану ее любимчиком.

Нда. Тут, кстати, кроется моя главная проблема - в местных магазинчиках цыпленок продается только резанным на куски и никак иначе. Это только мясо. Другие части (крылья, ноги, сердце, почки, печень и т.д.) можно достать только одну-две, да и то только случайно.

Вы скажете - может, мне стоило бы побольше охотиться?

Вот только я не могу этого сделать. Кажется, в игре все регулируется установленными правилами, и насколько я понял, убить добычу можно только раз в день - и неважно, сколько охотников и сколько охотиться.

Я даже посоветовался насчет этого со своим младшим братом, но как и ожидалось, он сказал, что Гигантский цыпленок (чертова курица!) - босс в лесу, и в день можно добыть только одну птицу. Кроме того, лучше дать запрос на охоту другим игрокам, даже если они не обладают навыками "Готовки" и "Знания пищевых ингредиентов" - может случиться так, что придется бросить добычу, ведь место в инвентаре ограничено и ячейки нужны не только для хранения продуктов.

Кажется, я так и сделаю.

Между делом я сходил в магазинчик местного NPC, попытался оценить что там за продукты - и мне показалось, что качество мяса ниже на 1 или 2 порядка. Так или иначе, мне оно не нравится. Если коротко, думаю это как будто импортный бройлер в сравнении с роскошной домашней курицей.

Ладно, еще подумаем, оглядимся вокруг. Может, где и найдется выход.

---

1 кумкват - цитрус, со сладкой кожурой и кислинкой внутри, едят целиком.

2 чтоб пластинка просвечивала, не толще 1 мм.

3 здесь скорее всего речь идет о гарнире из отваренных, а после и обжаренных со специями побегов черемши + шинкованной моркови (насчет японской кухни не знаю, не нашел, а вот в корейской кухне подобное блюдо есть).

4 тэрияки - сладкий соус на основе соевого, с имбирем, обжарка идет до получения блеска или глянца от карамелизации сахара.

5 sake у японцев обычно принято пить подогретым, т.е. гг подразумевал что оно нужно для готовки ...но его неправильно поняли.

6 женьшень. помимо прочего растение считается афродизиаком :)

<http://tl.rulate.ru/book/6680/179381>