Глава 19: Готовка ужина, часть 1

«Рюкзаки — это круто... Дополнительные здания и декорации... Больше пушек и возможность их модернизировать - хорошо... Повторное использование, конечно... Определенно, понадобится кладбище домашних животных... Больше еды звучит весело... Полагаю, на пока что все». Блейк получил около пятнадцати модов.

Загрузив игру, Блейк сменил все видео настройки до максимальных, прежде чем перезапустить игру и перешел в одиночку. В однопользовательском меню Блейк добавил все свои моды.

«Хотя мне понадобится время, чтобы добраться до каменной эпохи, будет приятно погрузиться в ARK, давно я в него не заходил. Кто знает, может быть, проснутся воспоминания о том, когда я первый раз запускал эту игру, и я мог играть только на 15 fps, тратя часы и часы на сбор ягод, чтобы приручать животных»

«Ха-ха-ха, это были забавные, идиотские времена... И когда на всём острове объявили охоту на птеродактиля, моего друга. Или, когда один из моих друзей, которого я уже не помню, подумал, что хорошая идея бросить вызов Брэнду и привести его на нашу дерьмовую деревянную базу, чтобы мы отбивались»

«Но вскоре всё превратилось в резню, когда мой трайк Одиссей погнался за ним в глубокую воду и утонул, в то время как всех остальных динозавров вырезали в хлам, хотя Одиссей был танком, хууууу, печальные времена, печальные времена»

«Кому, я, блядь, это вообще говорю? Ааа, неважно, сколько мне было тогда? Двенадцать? Какое, черт возьми, это имеет значение сейчас?» сказал Блейк, щелкнув по карте острова и начав игру.

Через три дня после того, как Блейк запустил игру.

«Хуууу, наконец, я в позднем каменном веке, еще немного и я доберусь до металлического тира, хууууу» сказал Блейк, он не прекращал играть три дня подряд.

«Увидимся, динозавры, я пока что немного отдохну» сказал Блейк перед тем, как закрыть игру.

Чувствуя себя немного вдохновленным, Блейк вышел из своей игровой комнаты и направился к лифту. Нажав кнопку и дождавшись, чтобы лифт поднялся, Блейк убрал свои крылья и хвост, которые он вытащил сразу после выхода из игровой комнаты.

«Почему, черт возьми, я вообще убираю свои крылья и хвост и все остальное, чтобы казаться хорошим нормальным человеком, просто чертовски высоким? Размеры у моего ебучего лифта три на три метра, все мои чертовы двери ебаные три на три, и всё в моём чертовом доме огромного размера, специально для удобства ебучих великанов» сказал Блейк, похоже, ни в малейшей степени не раздраженный.

Динь!

Войдя в лифт, Блейк нажал кнопку первого этажей и подождал, пока лифт спустится, в это время разговаривал сам с собой: «Я думаю, что я это делаю, потому что сидеть с крыльями и хвостом неудобно... но почему же я убираю их у дверей? Этой привычки я, похоже, нахватался

на земле?» спросил себя Блейк, выходя из лифта и направился к своей кухне.

«Почему, черт возьми, я живу в этом бесполезно большом гребаном замке? Это только потому, что я мечтал о таком, когда был ребенком? Я бы сейчас предпочел большой особняк современного стиля, чем этот гребаный каменный замок. В нём, по крайней мере, не заблудишься» задавал себе вопрос Блейк, когда он вошел в кухню.

Блейк, стоя у плиты в середине своей кухни, начал думать вслух: «Что мне делать? Я не хочу делать что-то простое типа плавленого сыра или омлета. Я хочу сделать что-то вроде... я не знаю, жареных ребрышек или, может быть, медленно приготовленное тушеное мясо ...»

«Ах, знаю! Пастуший пирог. Зайдёт на отлично... Я почти уверен, что у меня есть рецепт на моём телефоне ... Да, я нашел его, когда сидел в туалете, думал тогда о еде, я уверен, что у меня есть и другие. Приготовлю всё подряд» проговорил Блейк, вытаскивая свой телефон и открывая записи рецептов.

«Ладно, сначала сварите мясо... Положите немного говядины в горшок на плиту и варите его до коричневого цвета, звучит очень просто». Сказал Блейк, он создал красный металлический горшок и положил его поверх плиты, зажигая конфорки.

«Я люблю поесть, поэтому я мог бы прикончить две или все двенадцать порций, если я правильно всё запомнил» сказал Блейк, создав еще один красный горшок и зажег еще одну конфорку, прежде чем создать две упаковки мяса, по одной на каждый горшок.

Стоя и глядя на горшки с мясом, Блейк смутился: «Не знаю, какую температуру нужно выставить, чтобы сделать мясо коричневым, и не знаю, сколько времени его вообще надо варить... Я думаю, в таком случае просто подожду? О, я помню, мне нужно перемешивать мясо» сказал Блейк, когда он создал деревянный шпатель, который он использовал, чтобы разбить мясо на крошечные куски.

«Теперь, я полагаю, я просто немного подожду, пока оно не станет коричневым... Думаю, что в то же время я могу начать делать другие вещи» сказал Блейк, он снова посмотрел на рецепт на своем телефоне.

«Хорошо, мне нужна банка из томатного соуса. готово... Банка стручковой фасоли, сделана... тёртый сыр ... Сделано» сказал Блейк, когда он создал три предмета. «Теперь я могу сделать картофельное пюре ... Я очень надеюсь, что помню, как его делать, думаю, что просто создам большую миску, помою картофель, затем почищу, нарежу, замешаю в него немного масла, а затем используйте миксер чтобы все смешать? Надеюсь, что это правильно» Сказал Блейк и создал пять картошин, большую пластиковую миску, пачку масла и механический миксер.

Подойдя к раковине с картошкой в руке, Блейк включил кран и начал мыть картофель с помощью воды. Создав простую картофелечистку, Блейк медленно очистил каждый картофель, осторожно снимая каждый клочок шкурки.

Затем он создал деревянную разделочную доску вместе с очень простым ножом для резки и начал нарезать картофель на мелкие кусочки, прежде, чем бросать его в миску вместе со всей пачкой масла, затем начал смешивать всё, как умел.

«Кажется, это намного сложнее, чем должно было быть» сказал Блейк, наблюдая, как из миски вылетает кусок картофеля. Быстро схватив его рукой, Блейк бросил его обратно в миску: «Вообще то, у меня на телефоне, наверное, есть рецепт или что-то типа того, как делать картофельное пюре, но я делаю его невероятно тяжелым и неправильным способом» сказал

Блейк, продолжая измельчать картофель миксером.

Примерно через десять минут не особо удачного измельчения, Блейк сдался и опорожнил миску в мусорную корзину, положил её в раковину и вернулся к мясу, после чего немного его помешал.

«Мясо на дне уже коричневое, теперь нужно встряхнуть горшок... Надеюсь» проговорил Блейк, прежде встряхнул мясо, а затем вернуться к раковине и начал мыть очень грязную миску.

Блейк вернулся обратно к плите и разблокировал свой телефон, разговаривая сам с собой: «Ну, это явно ничем хорошим не закончилось ... и как я умудрился так сильно вымазаться» сказал Блейк, он быстро нашел рецепт картофельного пюре.

«Ну, я делал все почти правильно. Нарезал почти правильно, идеально почистил. Ошибся лишь в том, что мне нужно было варить картошку в воде до тех пор, пока она не стала бы мягкой, прежде чем измельчать. Мне нужно было добавить еще половину чашки молока, немного больше масла, а также добавить специй, немного соли и перца... и только после этого можно было бы всё разомнуть... Думаю, я вполне могу сказать, что моя первая попытка была болееменее успешной» говорил Блейк, он создал еще три гигантских картофеля.

Вымыв и очистив их, Блейк нарезал их перед тем, как положить их в новый горшок с кипящей водой.

Вернувшись к мясу, Блейк немного перемешал его, прежде чем снять оба горшка с плиты, мясо на вид было достаточно коричневое. Создав две кастрюли, Блейк собирался просто выложить мясо в каждую кастрюлю, но до этого он вспомнил, что ему нужно слить весь жир.

«Хорошо, теперь мне нужно равномерно распределить банку томатного соуса по всей кастрюле» сказал Блейк, открывая первую банку и начал медленно выливать соус по мясу, не оставляя ни одного места нетронутым.

Тоже самое он сделал и со второй. «Выглядит достаточно прилично. Теперь мне нужно распределить фасоль равномерно по всему мясу. Потом добавить картофельное пюре, которое кстати еще даже не готово».

Возвращаясь к плите, Блейк выключил конфорку и вытащил из горшка мягкий картофель и положил его на деревянную разделочную доску. Блейк создал большую упаковку молока и большую солонку с перечницей.

Затем он создал пластиковую мерную чашку, ожидая, пока картофель высохнет, вылил необходимое количество молока в мерную чашку. «Почти забыл о масле» сказал Блейк, прежде чем создать большую упаковку масла.

http://tl.rulate.ru/book/8593/399816