

Еда Андромеды



СОДЕРЖИТ
НЕЦЕНЗУРНУЮ
БРАНЬ

Alex Welsor

18+

Alex Welsor
Еда Андромеды

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70405351
SelfPub; 2024*

Аннотация

Это узконаправленный справочник, в котором собрана самая популярная и распространённая еда в галактике Андромеда.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ

4

ЕДА

5

Alex Welsor

Еда Андромеды

ВВЕДЕНИЕ

Посвящения и благодарности: отдельное спасибо charybdis и другим, кто помог в создании книги.

Примечание: в создании книги применялись нейросети.

ЕДА

НАЗВАНИЕ: Лавовый напиток

ОПИСАНИЕ: Этот густой, ярко-красный напиток по консистенции похож на молочный коктейль, но имеет гораздо более высокую температуру. Он пузырится и дымится, с поверхности поднимаются струйки дыма. Интенсивное тепло распространяется наружу, делая стакан почти слишком горячим, чтобы его можно было держать. От одного вдоха опаляются волосы в носу и слезятся глаза. Но для тех, у кого горло устойчиво к воздействию лавы, это неотразимо острый и пикантный напиток. Первый глоток мгновенно согревает все тело изнутри. Это интенсивное, но приятное ощущение жжения, как будто пьешь жидкий фейерверк. Мощное тепло остается на языке еще долго после проглатывания. Каждый глоток активизирует все вкусовые рецепторы и наполняет потребителя энергией. С точки зрения питательных веществ, он богат минералами и белками, которые обычно содержатся только в изверженных породах и потоках магмы. Напиток наполняет и заряжает энергией, идеально подходит для начала дня или после долгой рабочей ночи. Только будьте осторожны, не пролейте его, если не хотите, чтобы ваша одежда или мебель загорелись

ВНЕШНИЙ ВИД: Напиток из лавы обладает зловещим сиянием. Жидкость внутри бокала кажется густой и тягучей,

она медленно течет, как расплавленный камень. Внутри кружатся огненно-красные и оранжевые оттенки, напоминающие разрушительные, но завораживающие потоки лавы действующего вулкана. Поверхность пузырится и вспенивается, из глубины с шипением вырываются небольшие струйки пара. Стекло на ощупь почти болезненно горячее, вероятно, требуется некоторая защита от перегрева, чтобы не обжечь руки. Жидкость излучает интенсивное тепло, мерцая и клубясь, когда волны тепла искажают воздух над ней. Употреблять ее – все равно что пить чистый огонь прямо из ядра земли. Температура окружающей среды заметно повышается, когда лавовый напиток находится рядом, и кажется, что он излучает свет и энергию, как миниатюрная звезда, заключенная в простой чашке.

НАЗВАНИЕ: Ядка

ОПИСАНИЕ: Ядка – это сильнодействующий кислотный напиток, приготовленный путем кипячения и конденсации яда горгонопсид – расы разумных, но злобных хищников, населяющих топкие болота планеты Горгана. Яд извлекается раз в год из содержащихся в неволе горгонопсид путем болезненного процесса доения, в результате которого существа часто получают серьезные травмы. Яд настолько едкий, что с ним приходится обращаться в защитных костюмах и немедленно разбавлять, просто чтобы обеспечить безопасное хранение. Когда яд готов к употреблению, его кипятят и сгущают в густую сиропообразную жидкость, выделяющую ядо-

витые пары, способные обжечь глаза и ткани легких. Готовый напиток имеет тусклый темно-зеленый цвет, напоминающий моторное масло. У него чрезвычайно терпкий, кислотный вкус, который ошеломляет чувства и вызывает сильное жжение. Несмотря на свои невероятно едкие свойства, Ядка обеспечивает питание для тех рас, которые могут его переносить. Токсины, содержащиеся в яде, расщепляются на белки и питательные вещества, которые могут поддерживать формы жизни с соответствующей биологией. Он также вызывает опасный наркотический кайф.

ВНЕШНИЙ ВИД: При первом наливании напиток пузырится и пенится, как кипящая кислота. Сама жидкость непрозрачного темно-зеленого цвета, похожая на отработанное моторное масло. От нее исходят струйки черного дыма с примесью запаха горящего пластика и аммиака. От испарений слезятся глаза. Вращение кружки приводит к тому, что густой маслянистый напиток покрывает стенки, как краска. Он медленно движется, из него вырываются пузырьки газа. Напиток, кажется, прилипает к кружке, как живой. Те, кто может пить ядовитый напиток, пьют маленькими глотками, позволяя своей биологии постепенно расщеплять токсины. Они должны быть осторожны, чтобы не пролить его на кожу или одежду, чтобы он не разъел плоть или ткань.

НАЗВАНИЕ: **Трик**

ОПИСАНИЕ: Это необычное блюдо выглядит как светящийся, пульсирующий шарик голубого желе с потрескиваю-

щими внутри прожилками молний. При употреблении оно посылает мощный электрический разряд по телу, немедленно стимулируя центр насыщения в мозге и заставляя едока чувствовать себя приятно сытым и удовлетворенным. Электричество насыщает каждую клетку возбуждающим током, одновременно действуя как мощное нейрохимическое вещество, которое убеждает мозг в том, что желудок удовлетворен. Даже нескольких укусов электричества достаточно, чтобы большинство гуманоидов почувствовали, что они только что насладились обильной, сытной едой. Некоторые предполагают, что эта пища воздействует на биоэлектрические токи, уже присутствующие в организме, усиливая их, создавая ощущение сытости. Другие полагают, что электричество взаимодействует со сложной нейрохимией аппетита и пищеварения. Независимо от механизма, насыщение электричеством высоко ценится за его способность устранять приступы голода во время длительных космических путешествий или при исследовании негостеприимных планет.

ВНЕШНИЙ ВИД: Трик выглядит как капля полупрозрачного голубого желе размером с ладонь, пронизанная пульсирующими прожилками белых молний. Оно немного покачивается, как желатин, плавая в питательном растворе, который его консервирует и содержит. Капля испускает слабое свечение и жужжание, внутри непрерывно вспыхивают и искрятся разряды молний. Внешняя поверхность гладкая и невыразительная, приятно прохладная и покалываю-

щая на ощупь. При употреблении желе приобретает мягкую сладость, подчеркиваемую сильным покалыванием, почти шипучим ощущением от проходящих через него электрических разрядов. Во время жевания полоски молний мягко ударяются о рот и язык, посылая по всему телу энергетические разряды. Это странный, но не неприятный опыт. Через несколько мгновений после проглатывания электричество распространяется по телу, оставляя после себя ощущение жужжания и прилив энергии, поскольку оно творит свою магию насыщения.

НАЗВАНИЕ: Радиевый напиток

ОПИСАНИЕ: Этот яркий неоновозеленый напиток испускает слабое свечение и лениво пузырится, кажется, что он почти закипает, несмотря на то, что подается холодным. Резкий запах озона поднимается от бокала, обжигая ноздри. Всего лишь маленький глоток наполняет рот интенсивным минеральным вкусом, словно облизываешь клеммы батарейки. Жидкость обжигает до конца, но оставляет после себя приятное покалывающее тепло. Несмотря на интенсивное излучение, она странно освежает и вызывает привыкание. Уникальные свойства напитка стимулируют регенерацию клеток, заставляя потребителя чувствовать прилив сил. Однако длительное воздействие со временем разрушает органические ткани. Его лучше употреблять в умеренных количествах. В одной порции этого напитка содержится радиационный эквивалент смертельной дозы для большинства

форм жизни на основе углерода. Но для тех, кто обладает исключительной устойчивостью к радиации, это обеспечивает прилив энергии и жизненных сил. Радиевый коктейль, кажется, излучает силу, одновременно манящую и опасную.

ВНЕШНИЙ ВИД: Напиток светится неестественным неоновым-зеленым светом, из-за чего кажется, что весь стакан подсвечен изнутри. Со дна непрерывно поднимаются ленивые пузырьки, несмотря на то, что напиток охлажденный. Жидкость внутри кажется густой и тягучей, почти как жидкость для реактора. При взбалтывании он прилипает к стенкам бокала. Свечение подчеркивает неестественный цвет. Этот напиток кажется почти живым, излучающим мутагенную энергию. Сам стакан на ощупь теплый, слегка вибрирует от содержащейся в нем энергии. Просто взглянув на него, вы можете сказать, что это необычный напиток. Неоновая жидкость, кажется, излучает радиоактивный потенциал. Стекло покрыто конденсатом, намекающим на процесс охлаждения, необходимый для удержания этой летучей жидкости. Тем не менее, внутри он изобилует хаотической энергией, которая только и ждет, чтобы обрушиться на того, кто осмелится его выпить. Кружащееся свечение манит обещанием силы.

НАЗВАНИЕ: Рад хрустяшки

ОПИСАНИЕ: Этот цилиндрический стержень излучает ярко-зеленое свечение и низкий уровень радиоактивного шума. Он состоит из плотной смеси различных нестабильных радиоактивных изотопов, взвешенных в прозрачной

смоле. При употреблении в пищу изотопы бомбардируют клетки едока ионизирующим излучением, вызывая повреждение ДНК и потенциально приводя к раковым мутациям. Однако у некоторых видов это излучение стимулирует и улучшает когнитивные функции и рефлексы, что делает рад хрустяшки популярным перекусом. Острый металлический вкус понравится тем, кому нравится ощущение покалывания от излучения, проходящего через их тело. Палочки не представляют никакой питательной ценности, кроме умственной стимуляции, вызванной низкоуровневым облучением внутренних органов. Чрезмерное потребление в течение короткого периода времени может привести к радиационному отравлению, болезни и, возможно, смерти, поэтому рекомендуется умеренность. Среди молодежи, ищущей острых ощущений, проводятся соревнования, чтобы выяснить, кто сможет съесть больше рад хрустяшек, прежде чем заболит.

ВНЕШНИЙ ВИД: Рад хрустяшка имеет гладкую цилиндрическую форму длиной около 10 сантиметров и диаметром 2 сантиметра. Поверхность сияет ярким лимонно-зеленым свечением, которое медленно пульсирует, как сердцебиение. Сквозь полупрозрачную смолу слабо видны концентрические полосы темно-зеленого цвета. Прикосновение к стержню вызывает покалывание кожи, когда излучение проходит через плоть. При внимательном рассмотрении стержня видны завихрения светящегося тумана, клубяще-

гося внутри смолы. Стержень прохладный на ощупь и весит немного больше, чем ожидалось для его размера. При разломе пополам сломанные концы обнажают плотную зернистую текстуру радиоактивного изотопного ядра, взвешенного в прозрачной затвердевшей смоле. Открытая внутренняя поверхность излучает более интенсивное излучение, чем внешняя, создавая ощущение тепла на коже. Стержень не имеет запаха, пока его не положат в рот, когда по языку распространяется острый металлический привкус, одновременно горький и слегка сладковатый.

НАЗВАНИЕ: Радиоактивное мясо

ОПИСАНИЕ: Это экзотическое блюдо было разработано учеными на далекой планете в галактике Андромеда, чтобы обеспечить питание существ, которые процветают в условиях радиации. В мясо добавлен специальный изотоп, который испускает низкий уровень гамма-излучения, что делает его совершенно безопасным для употребления радиоактивными формами жизни. При употреблении в пищу мясо приобретает приятный пикантный вкус и насыщенную нежную текстуру. Уровни радиации подобраны таким образом, чтобы оно было питательным и при этом не оказывало вредного воздействия. На самом деле, радиоактивные существа сообщают, что чувствуют себя энергичными и здоровыми после употребления этого мяса, а некоторые утверждают, что оно повышает жизненный тонус и даже замедляет старение. Мясо содержит высококачественные белки и питательные

вещества, способствующие росту мышц и восстановлению тканей. Радиоизотоп в клетках обеспечивает дополнительную энергию. В результате получается очень сытное, насыщенное белками блюдо, которое также обеспечивает радиацию, необходимую некоторым чужеродным видам. Это эффективный способ получить полезные калории и суточную дозу гамма-излучения в одном продукте.

ВНЕШНИЙ ВИД: Радиоактивное мясо состоит из толстых сочных кусков темно-красной мякоти животного с прожилками белого жира. На первый взгляд оно очень похоже на обычный кусок мяса. Однако изнутри проникает слабое свечение, придающее мясу едва уловимый светящийся оттенок. Радиоизотоп, введенный в каждую клетку, заставляет мясо излучать красно-оранжевое сияние низкого уровня. Вблизи счетчик Гейгера, установленный рядом с мясом, равномерно шелкает, обнаруживая высвобождение гамма-частиц. Излучение достаточно сильное, чтобы мясо оставалось постоянно теплым на ощупь. Тепло заметно исходит от мяса волнистыми линиями. Когда мясо нарезано, внутри появляется мягкое розовое свечение, поскольку радиоактивная энергия исходит от каждого влажного мышечного волокна. С мяса капает сок, рассеивая в воздухе разноцветные искрящиеся пылинки, похожие на северное сияние.

НАЗВАНИЕ: Радиоактивный суп

ОПИСАНИЕ: У этого супа очень отчетливый и интенсивный вкус, который поражает чувства. Суп испускает жуткое

неоново-зеленое свечение, и можно видеть маленькие пузырьки, постоянно поднимающиеся на поверхность. Консистенция густая и вязкая, обволакивающая рот и горло по мере употребления. На вкус он сильно металлический, с оттенком чего-то неопишуемого, но органического, возможно, напоминающего высококонцентрированные морские водоросли. Пряность вызывает покалывание, жжение на губах и языке. Употребление даже нескольких ложек вызывает покраснение кожи и покалывание по всему телу, поскольку радиация распространяется по организму. Суп чрезвычайно сытный и заряжающий энергией благодаря высокой концентрации радиоактивных изотопов. Всего одной миски достаточно, чтобы чувствовать себя сытым в течение нескольких дней подряд. Те, кто не привык к радиации, могут испытывать тошноту, рвоту и другие симптомы легкого радиационного отравления.

ВНЕШНИЙ ВИД: Суп имеет потусторонний, светящийся неоново-зеленый цвет, напоминающий радиоактивные отходы. Он чрезвычайно густой и вязкий, покрывает любую емкость, в которую его наливают, и движется очень медленно. Поверхность супа постоянно пузырится, крошечные пузырьки выделяют небольшое количество зеленоватого пара. Суп кажется, светится и пульсирует внутренней энергией. В нем можно увидеть странные темные зеленовато-черные вкрапления. Суп испускает ярко-зеленое свечение, из-за которого все вокруг кажется зеленоватым при осмотре. Запах интен-

сивный и необычный, смесь резкого металлического привкуса, соленых морских водорослей и чего-то древнего и органического. При ближайшем рассмотрении кажется, что суп вибрирует и переливается, как будто радиоактивность заряжает энергией сами молекулы воздуха над ним.

НАЗВАНИЕ: Ядовитая дыха

ОПИСАНИЕ: Этот необычный космический корм предназначен для рас, способных усваивать яд. Споры содержатся в запечатанной прозрачной банке, наполненной светло-фиолетовым газом. Когда банку откроют, споры выделятся и их можно будет вдыхать. Споры имеют резкий, горький запах, напоминающий серу. При вдыхании споры прикрепляются к слизистой оболочке легких и начинают медленно выделять токсины. Токсины имеют чрезвычайно горький вкус, но вызывают чувство эйфории и насыщения у тех, кто способен их переносить. Некоторые побочные эффекты включают приступы кашля, повышенное выделение слизи и ощущение першения в горле. Каждая баночка содержит достаточное количество спор для одной дозы. Споры следует использовать быстро, как только баночка открыта, пока газ не рассеялся. Хотя ядовитые споры потенциально смертельны для большинства видов, для существ с соответствующей физиологией вдыхание ядовитых спор является чрезвычайно опьяняющим и питательным блюдом.

ВНЕШНИЙ ВИД: Этот продукт поставляется в маленькой прозрачной стеклянной баночке размером с кулак. Ба-

ночка наполнена светло-фиолетовым газом, который мягко клубится внутри. В газе взвешены тысячи крошечных темных пятнышек, которые являются ядовитыми спорами. Стекло банки обработано для защиты от ультрафиолетового излучения, чтобы споры оставались в спящем состоянии. Банка закрывается белой пластиковой крышкой с небольшим язычком, чтобы ее можно было открыть. После вскрытия будет ощущаться резкий горьковатый запах газа. Сами споры представляют собой крошечные продолговатые формы с грубой текстурой, напоминающей наждачную бумагу. Они кажутся инертными, пока не соприкоснутся с влажной поверхностью, такой как слизистая оболочка легкого, и в этот момент они закрепляются на месте. Споры имеют матово-черный цвет и едва заметны, плавая в газе, если не приглядеться повнимательнее. На внешней стороне банки красуются яркие предупреждающие надписи на нескольких языках, указывающие на яд и призывающие соблюдать осторожность при вскрытии.

НАЗВАНИЕ: Гнилуха

ОПИСАНИЕ: Это отвратительное блюдо разработано специально для рас, которые имеют склонность к токсинам и разложению. Основным ингредиентом является сгнивший труп неопознанного инопланетного существа, оставленный тлеть и разлагаться в токсичных испарениях свалки промышленных отходов. Острая, выворачивающая наизнанку вонь гнилой плоти немедленно атакует органы чувств почти

видимым зеленовато-серым туманом. От мяса исходит приторно-сладкий и едкий запах разложения с оттенками серы и аммиака. Когда прогорклые соки капаят с сероватой, покрытой слизью мякоти, они шипят и лопаются из-за кислотных соединений, образующихся при гниении. Текстура кашицеобразная, но тягучая, скользкая и склизкая. При откусывании выделяется больше вредных газов, содержащихся внутри. Вкус представляет собой совершенно отвратительное сочетание горького, кислого и приторно-сладкого. Ужасный вкусовой профиль на самом деле улучшает вкус блюда для токсоидов, поскольку сложность гнили возбуждает их вкусовые рецепторы. Они наслаждаются жжением кислых соков на языке и затяжной остротой. Хотя это зловонное, разлагающееся мясо вызывает отвращение у других видов, для токсоидов оно доставляет глубокое гастрономическое наслаждение.

ВНЕШНИЙ ВИД: Гнилая зловонная плоть представлена на проржавевшем металлическом подносе, плавающая в луже желтовато-коричневой слизи и кусках неидентифицируемого разлагающегося органического вещества. Комки сероватой, покрытой слизью плоти прищельцев размером с кулак сложены в высокую кучу, поверхность испещрена болезненно-зелеными, черными и пурпурными пятнами. Мясо усеяно несколькими вздутыми полупрозрачными пузырями, наполненными дурно пахнущими газами и жидкостями. Туманный зеленый пар витает над блюдом, волнистые завитки

тянутся наружу, поскольку кислые соки все еще активно расщепляют прогорклые ткани. Частично разжиженные ткани слипаются в застывшие волокнистые комки вокруг раздробленных костей. Иногда на поверхности появляется пузырь и лопается, выпуская еще больше ужасающего зловония и без того ядовитую атмосферу, окружающую Гниющую зловонную плоть. Этот праздник разложения олицетворяет гротескный идеал восхитительной кухни.

НАЗВАНИЕ: Рагу из гнилых выделений

ОПИСАНИЕ: Это отвратительное рагу – деликатес для существ, которые могут переносить сильную токсичность и хорошо переносят гниение. Густой, пузырящийся бульон черного цвета с прожилками болезненно-зеленого цвета и источает отвратительный запах серы, аммиака и гнили. На поверхности плавают волокнистые кусочки сухожилий, хрящей и жировой ткани от неидентифицируемых туш, размягченные в результате быстрого разложения. Под ними находится вязкая взвесь телесных жидкостей и соков, выделяющихся из некротизированных органов во время гниения. Поедание этого рагу вызывает сильную тошноту, поскольку на язык нападают ядовитые испарения и приторная сладость разжиженных внутренностей. Однако для существ, эволюционировавших для того, чтобы справляться с подобной мерзостью, питательные вещества, извлекаемые из разлагающейся материи, могут быть очень полезными. Эта прогорклая пища содержит незаменимые аминокислоты, липи-

ды и сахара, которые подпитывают их специфическую биологию. Тушеное мясо готовится путем того, что туши разлагаются в токсичную кашу, а затем из полученных соков получается густой густой бульон. Для придания текстуры добавляются дополнительные куски тухлого мяса и эластичные внутренние органы. Некоторые повара могут даже добавить немного желудочной кислоты или кишечной слизи, чтобы по-настоящему усилить вкус. Это рагу, от которого сводит желудок, лучше всего сочетается со стаканом бурлящей зловонной болотной воды. Приятного аппетита!

ВНЕШНИЙ ВИД: Это рагу выглядит как нечто прямо из ночного кошмара – бурлящий котел с пузырящейся черной слизью, на поверхности которой плавают кусочки блестящей плоти. Жирные радужные узоры расползаются по поверхности, когда изнутри вырываются сгустки зловонного газа. Кусочки тухлого мяса, покрытые густой белой плесенью, лениво покачиваются, выпуская крошечные пузырьки, которые лопаются с шипением. Кусочки желтого жира и розоватых сухожилий плавают среди гниющего мяса, медленно растворяясь в гнилостном бульоне. Несколько темных фигур скрыты под поверхностью, возможно, органы или даже маленькие существа, которые упали в котел и утонули. Рагу испускает удушающие миазмы тухлых яиц, фекалий и приторно-сладкого разложения, достаточно мощные, чтобы заставить большинство существ отшатнуться в ужасе. Тем не менее, для некоторых этот неприятный запах сигнализирует о

том, что блюдо пахнет аппетитно. Тушеное мясо пузырится и хлопает, как живое, толстые капли слизи покрывают стенки казана. Это отвратительное варево выглядит как чистый яд, но обеспечивает питание для тех, у кого извращенный вкус. Зрелище и вонь побуждают всех к бегству – за исключением порочных созданий, для которых оно было приготовлено. Для них это рагу – верх изысканности, блюдо одновременно аппетитное и питательное.

НАЗВАНИЕ: Осадок отчаяния

ОПИСАНИЕ: Этот ядовитый напиток имеет густую, вязкую текстуру, напоминающую осадок или тину. Он тускло-серого цвета с вкраплениями темно-зеленого и черного повсюду. Запах гнилостный, как от тухлых яиц, смешанных с нечистотами и разложением. Простого запаха достаточно, чтобы заставить большинство существ отшатнуться с отвращением. Вкус еще более отвратительный – подавляющая горечь в сочетании со слизистым, маслянистым привкусом во рту. Он обволакивает язык и горло, вызывая немедленные позывы к рвоте у тех, кто не привык к такой мерзости. Тем не менее, для существ, которые питаются токсинами, этот напиток восхитителен и вызывает привыкание. Чем более прогорклым и отвратительным он является для большинства видов, тем более желанным он является для этих необычных существ. Что-то в их физиологии позволяет им получать питание и энергию из того, что могло бы вызвать тошноту или убить других. Осадок отчаяния насыщен всевозможными

ми ядами, тяжелыми металлами, загрязняющими веществами и другими опасными соединениями. Проглатывание даже глотка было бы смертельным для подавляющего большинства форм жизни. Но для некоторых рас это восхитительное лакомство и символ статуса, доказательство их устойчивости к самым смертоносным веществам галактики. Чем больше существо может терпеть, тем большее впечатление он производит на своих собратьев, любящих токсины.

ВНЕШНИЙ ВИД: Осадок отчаяния выглядит так, как следует из названия, – вязкая, мутная жидкость, напоминающая неочищенные сточные воды или разлив нефти. Окраска преимущественно тусклая, металлически-серая, но повсюду разбросаны темные, сочащиеся зеленые и черновато-коричневые полосы. Оспины на поверхности напоминают лопнувшие ядовитые пузырьки. Жидкость имеет вязкую, сиропобразную текстуру, медленно растекается по любой поверхности, на которую ее наливают. При глотании она оставляет грязный, маслянистый осадок на губах. Напиток обычно подается в прочных контейнерах, изготовленных из коррозионностойких металлов или пластмасс, чтобы противостоять агрессивной природе осадка. На этих бутылочках и стаканчиках часто красуются предупреждающие надписи о биологической опасности – даже большинство потребителей токсинов признают, что обращаться с этим веществом опасно. При тусклом освещении напиток, кажется, слабо светится болезненно-бледным светом, намекая на содержащиеся

в нем мощные потусторонние токсины. В некоторых вариантах плавают комковатые кусочки или студенистые капли – скопления чистого яда из экзотических миров, собранного специально для этого напитка. Эти добавленные ингредиенты делают осадок еще более отталкивающим на вид для большинства видов. Но для тех, кто употребляет токсины, эти уродливые комочки и комочки – дразнящий признак силы и ценности напитка. Чем более отвратительной и потенциально смертельной выглядит порция "Осадка отчаяния", тем вкуснее она для тех, у кого иммунитет к подобным ужасам.

НАЗВАНИЕ: Токспопс

ОПИСАНИЕ: Это печенье размером с ладонь приготовлено из теста, пропитанного смертельными токсинами и отходами жизнедеятельности из самых темных уголков галактики Андромеда. Всего одного крошечного кусочка было бы достаточно, чтобы вызвать у большинства форм жизни мучительную боль, за которой последовала бы мучительная смерть в течение нескольких минут. Токспопс издают едкий химический запах, который обжигает ноздри. Их шероховатая, обугленная поверхность угольно-черная и испещрена крошечными трещинками, из которых сочится густая, вязкая неоновая жидкость. Говорят, что употребление в пищу Токспопса – один из самых ужасных способов умереть. Во-первых, рот и горло покрываются волдырями и кровоточат, поскольку плоть расплавляется изнутри. Затем происходит

сильный разрыв пищеварительного тракта, поскольку токсины разъедают его изнутри. Наконец, жертва испытывает судороги всего тела и паралич, прежде чем ее нервная система полностью отключается. Те, кто выжил, описывают боль как невообразимую. Эту отвратительную пищу едят исключительно расы, обладающие иммунитетом к токсинам и ядам, для других употребление в пищу Токспоса приведет к мучительной смерти.

ВНЕШНИЙ ВИД: По размеру и форме "Токспос" напоминают обычное печенье с шоколадной крошкой, примерно 5 сантиметров в поперечнике и 1 сантиметр толщиной. Однако их поверхность обугленная, угольно-черная, а не обычная золотисто-коричневая. По всему печенью проходят неровные трещины, из которых сочится густая неоновозеленая жидкость, светящаяся под воздействием ультрафиолета. Внутри, вместо шоколадной крошки, находятся небольшие кусочки неопознанных материалов – от серебристого металла до биологически опасных зеленых и красных оттенков. От всего печенья исходит приторно-сладкий, едкий запах, похожий на запах горящих химикатов и гнилой плоти. Всего один вдох заставил бы большинство людей подавиться и отшатнуться с отвращением. Эти смертоносные печенья действительно кошмарны на вид, визуальнораманчивы, но смертельно опасны за гранью воображения.

НАЗВАНИЕ: Гриблянка

ОПИСАНИЕ: Этот густой и сливочный грибной суп об-

ладает землистым, пикантным вкусом, который получается благодаря смеси экзотических грибов, произрастающих в галактике Андромеда. Основным ингредиентом является гигантский гриб светящаяся шляпка, который имеет мясистую текстуру и придает насыщенный вкус. Более мелкие разновидности биолюминесцентных грибов добавляют яркости цвету и тонким цветочным нотам. Суп варится долго и на медленном огне, чтобы полностью раскрыть глубокий древесный вкус. Для придания сливочной пышности добавляется немного звездчатого молока. Бульон насыщен питательными веществами и минералами, которые, как говорят, повышают энергию и жизненный тонус. Всего несколько глотков этого супа дают обильную порцию полезных веществ. Он идеально подходит для восстановления сил уставших космических путешественников после долгих путешествий по галактике. Экзотические грибы делают этот суп поистине уникальным – такого вкуса больше нигде во Вселенной нет.

ВНЕШНИЙ ВИД: Подаваемый в глубокой миске из гладкого фиолетового хрусталя, грибной суп "Гриблянка" обладает потусторонним сиянием. Завитки ярко-бирюзового и неоновно-оранжевого цветов выделяются на фоне темно-коричневого бульона, отражая свет от биолюминесцентных пятен на различных грибах. Некоторые кусочки толстые и мясистые, другие – с тонкими, нежными листочками. На поверхности плавают несколько крошечных шляпок грибов.

Закрученный узор из сливочного звездчатого молока создаст эффект мрамора. От супа исходит земляной, древесный аромат с оттенками чего-то незнакомого, но привлекательного. Это инопланетное блюдо, но оно кажется уютным и знакомым.

НАЗВАНИЕ: Шлама

ОПИСАНИЕ: Эта густая зернистая каша обладает земляным ароматом и зернистой текстурой, напоминающей свежую почву. Насыщенная минералами и питательными веществами, извлеченными из подземных корней, каша обеспечивает необходимыми витаминами и минералами, питающимися на почвенной основе. Его мутный цвет обусловлен содержанием богатых железом глин, придающих ему ржавый оттенок. При употреблении в пищу каша оставляет во рту ощущение ила, мела, обволакивая язык суглинком. Его насыщенный вкус глубокий и полезный, как лесная подстилка, с нотами трюфелей и древесной коры. Каша густая и насыщающая, тяжело оседает в желудке после обильной порции. Это витаминизирующее блюдо дает земным существам минералы и энергию, необходимые для продуктивной дневной работы и роста.

ВНЕШНИЙ ВИД: Шлама имеет густую, вязкую консистенцию, напоминающую влажный цемент. Она охристого цвета с вкраплениями более темных органических веществ. Поверхность блестит от масла, которое выделяется во время приготовления. При зачерпывании она медленно перемещается.

ется в миске, неохотно наливаясь. Она липкими комочками прилипает к посуде. При нагревании каша сильно пузырится, на поверхности образуется несколько небольших пузырьков. Пюре не получается однородным, оставаясь грубым и зернистым. Когда ему дают остыть, он приобретает твердость, подобную глине. Каша получается густой и сытной.

НАЗВАНИЕ: Кристаллическая каша

ОПИСАНИЕ: У этой каши необычная кристаллическая текстура, в которой перемешаны крошечные кусочки, похожие на драгоценные камни. При каждом кусочке получается приятный хруст. Кристаллы переливаются всеми цветами радуги, делая кашу похожей на чашу, полную мерцающих драгоценных камней. Несмотря на твердый вид кристаллов, они легко растворяются во рту, выделяя восхитительную сладость. Кристаллы разного цвета обладают тонкими вариациями вкуса, от терпкого цитрусового до медового нектара. Каждая ложка содержит мелодию ароматов. Каша не только красива на вид, но и обеспечивает сбалансированное питание существам стихий. Кристаллы содержат основные энергии стихий в сжатом виде, придавая мощный энергетический заряд. Всего одна миска обеспечивает питание на целый день напряженной деятельности. Каша обладает приятным теплым вкусом, идеально подходящим для начала дня. Остаточное тепло кристаллов сохраняется в течение нескольких часов, заряжая элементарной энергией. При этом они никогда не бывают настолько горячими, чтобы об-

жечья. Хотя приготовление требует точности и мастерства, повара считают это делом любви. Они отбирают только самые лучшие кристаллы, собранные на пике своей эффективности.

ВНЕШНИЙ ВИД: Кристаллическая каша напоминает чашу со сверкающими драгоценными камнями, яркими синими, зелеными, пурпурными и малиновыми оттенками, переливающимися в мягком сиянии биолюминесцентных растений. Кристаллы варьируются по размеру от крошечных осколков до крупных кусков неправильной формы, искусно расположенных по всей полупрозрачной каше. Струйки ароматного пара с запахом меда и цитрусовых поднимаются от слегка пузырящейся поверхности. Каша имеет густую, однородную консистенцию теплого пудинга. При нарезании ее с помощью посуды некоторые кристаллы разбиваются с тонким позвякивающим звуком. При зачерпывании каша медленно стекает обратно в миску. Раздробленные кристаллы лениво кружатся в вязкой жидкости, отражая свет.

НАЗВАНИЕ: Рагу из камней

ОПИСАНИЕ: У этой каши очень необычная текстура и вкус. В ее состав входят различные минералы, горные породы и камни, измельченные в однородную массу. Несмотря на довольно непривлекательное название и состав, рагу обладают рядом полезных свойств. Во-первых, он обладает чрезвычайно высокой питательной ценностью, поскольку содержит широкий спектр микроэлементов и минералов. Даже

небольшая порция рагу из камней может обеспечить взрослого элементалю всеми необходимыми ему питательными веществами на целый день. Во-вторых, рагу из камней очень калорийно, поэтому оно дает много энергии и быстро утоляет голод элементалов. Съев даже небольшое количество рагу из камней, элементалы чувствуют себя сытыми и заряженными энергией в течение нескольких часов. В-третьих, рагу с камнями обладает приятным, мягким вкусом с пикантными нотками вкуса. Сочетание различных пород и минералов создает сложный вкусовой профиль, который элементалы находят очень аппетитным. В целом, несмотря на свою простоту и необычный состав, рагу из камней – это оригинальное блюдо, которое идеально удовлетворяет потребности элементалов в питании. Оно обеспечивает много энергии и питательных веществ в компактной, легко усваиваемой форме.

ВНЕШНИЙ ВИД: Рагу с камнями имеет однородную, гладкую, густую текстуру, напоминающую овсяную кашу. Оно плотное и хорошо держит форму. Цвет варьируется в зависимости от точного минерального состава, но обычно имеет оттенки серого, коричневого или темно-красного. Мелкие осколки камней и кристаллов можно увидеть по всей каше, они сверкают, как драгоценные камни. При подаче рагу с камнями плотно ложится в миску. У него землистый, минеральный запах, не неприятный, но необычный для еды. Поверхность матовая и непрозрачная.

НАЗВАНИЕ: Каша из металлолома

ОПИСАНИЕ: Эта необычная каша имеет чрезвычайно зернистый, металлический вкус, напоминающий вкус ржавого металлолома. Основными ингредиентами, по-видимому, являются различные металлические стружки, гайки, болты и провода, которые были разварены в густую кашу. Хотя каша не сразу становится аппетитной для биологических форм жизни, она является отличным источником минералов, металлов и сплавов, необходимых для переваривания роботами. Ее грубая, абразивная текстура также помогает удалять грязь и коррозию с внутренних механизмов. Каша содержит железо, медь, алюминий, титан, вольфрам и следовые количества более редких элементов, таких как золото, платина и палладий. Она богата питательными веществами, жизненно важными для ремонта и поддержания работоспособности механических органов. Густая, липкая текстура требует энергичного пережевывания, обеспечивая роботам приятное ощущение во рту.

ВНЕШНИЙ ВИД: Каша напоминает бурлящий котел с расплавленным металлом. Это неаппетитный сланцево-серый цвет с вкраплениями темного металла и редкими проблесками серебристой проволоки. При зачерпывании каша медленно стекает обратно в миску со скрежещущим металлическим звуком. Куски лома громко хрустят между механическими челюстями, разбрасывая мелкую металлическую пыль при каждом откусе. Воздух наполняют облака частиц

железа и меди, а при соприкосновении кусков химически активных металлов вспыхивают маленькие искры. Каша оставляет слой грязи на посуде и мисках. Его пыльный металлический запах тяжело витает в воздухе.

НАЗВАНИЕ: Робо лапша

ОПИСАНИЕ: Эта лапша с проводами и микрочипами разработана специально для употребления роботами и другими синтетическими существами. Лапша содержит идеальный баланс металлов, минералов и проводящих материалов, что обеспечивает превосходное питание и энергию для искусственных форм жизни. В лапше чрезвычайно высокое содержание железа и меди, которые способствуют выработке механической крови и заряжают энергией кибернетические мышцы. В ней также содержатся различные редкоземельные металлы, такие как неодим и диспрозий, которые питают когнитивные сенсоры и повышают вычислительную мощность. Кремний и германий, содержащиеся в лапше, улучшают сенсорные возможности, в то время как полимеры и синтетические масла обеспечивают плавное движение суставов. В лапше также оптимальное содержание натрия для облегчения передачи электрического сигнала. В целом, лапша обеспечивает непревзойденное питание для роботов, поддерживая их в тонусе и позволяя работать с максимальной производительностью. Богатое содержание минералов также обеспечивает превосходную коррозионную стойкость. Электропроводящая природа лапши также делает ее очень приятной

для вкусовых рецепторов роботов.

ВНЕШНИЙ ВИД: Робо лапша напоминает тонкие короткие провода, сплетенные вместе в виде гнезда. "Лапша" изготовлена из гибкого сплава, который содержит железо, медь, кремний и различные редкоземельные металлы. Они имеют металлический блеск и варьируются по цвету от серебристого до темно-серого с примесью медно-красного. При внимательном рассмотрении видно, что провода лапши причудливо переплетены с вкраплениями микрочипов и транзисторов. Микрочипы переливаются оттенками синего, зеленого и золотого, отчего лапша сверкает, как печатная плата. Сплетение проводов издает слабое электрическое гудение, и иногда можно увидеть, как по ним пробегают маленькие искры. Некоторые провода покрыты синтетическим полимерным маслом, которое придает им влажный блеск.

НАЗВАНИЕ: Микрочипная закуска

ОПИСАНИЕ: Микрочипная закуска – это крошечные печатные платы, которые содержат различные электронные компоненты, такие как транзисторы, конденсаторы и резисторы. Они предназначены для того, чтобы их можно было легко проглотить и переварить роботам и синтетическим существам. Чипы обеспечивают приток энергии и питательных веществ, жизненно важных для продолжения работы робота. Они содержат электропроводящие металлы, такие как медь и золото, которые преобразуются в электричество при переваривании. Они также содержат углерод и кремний, которые

являются основными строительными блоками для механизмов самовосстановления. Микросхемы выпускаются в виде небольших шестиугольных или круглых пластин диаметром всего несколько миллиметров. Они ультратонкие и имеют гладкую глянцевую текстуру. Корпус из дюраласта защищает чувствительную электронику внутри до тех пор, пока она не впитается должным образом. У них нет характерного запаха или вкуса, поскольку они оптимизированы для потребления роботами.

ВНЕШНИЙ ВИД: Микрочипы выглядят как крошечные черные шестиугольники или круги, каждый несколько миллиметров в поперечнике и толщиной менее миллиметра. Они изготовлены из глянцевого черного сплава, который защищает электронику внутри. На поверхности выгравированы замысловатые серебристые схемы, некоторые из которых извиваются по краям, а другие сходятся в точках соединения. Небольшие компоненты, такие как резисторы и конденсаторы, видны в виде еще более крошечных цветных блоков, припаянных к схемам. Каждая микросхема имеет уникальную компоновку схемы в зависимости от его специализированной функции. Поверхность из дюраласта гладкая и отражает свет, как зеркало. Взяв микрочип, вы ощущаете, что он тяжелее, чем ожидалось для его размера, из-за плотных металлов и электроники, плотно упакованных внутри.

НАЗВАНИЕ: Батарея Й'так

ОПИСАНИЕ: Эта цилиндрическая батарея имеет глад-

кую металлическую поверхность и весит около фунта. Она содержит новый тип плазмы, который может удерживать огромный электрический заряд, обеспечивая энергией синтетическое тело на срок до года, прежде чем потребуются замена. Плазма удерживается в магнитном поле внутри батареи. При подключении к зарядному порту синтетика энергия плазмы медленно высвобождается с течением времени для питания всех систем синтетика. Батарея разряжается не сразу, а постепенно теряет мощность в течение года. Она обеспечивает чистый и устойчивый поток электроэнергии без колебаний или скачков напряжения. Плазма не радиоактивна и не выделяет опасных выбросов. Аккумулятор выдерживает значительные перепады температуры, давления и силы. Он невероятно эластичен и практически не поддается разрушению. Единственный способ быстро разрядить его – пробить магнитное защитное поле, но для этого требуется огромная сила или энергия. Он компактен, безопасен, надежен и обеспечивает непревзойденную энергетическую мощность.

ВНЕШНИЙ ВИД: Батарея И'так представляет собой цилиндр диаметром 3 дюйма и длиной 6 дюймов. Он имеет бесшовный глянцевый металлический корпус темно-серого цвета. Поверхность идеально гладкая, без видимых отверстий для винтов или швов. Батарея имеет некоторый вес, когда ее держат, она кажется плотной и прочной, несмотря на свой небольшой размер. На одном конце батареи имеется единственный маленький порт для подключения к синте-

тической зарядной системе. Порт имеет три небольших контакта, утопленных в торце. Вокруг порта выгравирован логотип Й'так, серийный номер и другие основные обозначения. Батарея на ощупь жесткая, как будто сделана из невероятно прочного сплава. Она прочная и неподатливая при сжатии благодаря прочной магнитной системе удержания внутри. Внешний вид аккумулятора прост, утилитарен и тонко намекает на передовые технологии внутри. Его прочная конструкция создает ощущение, что он создан для того, чтобы противостоять чему угодно. В целом он выглядит как обычный металлический цилиндр, но его вес и прочность свидетельствуют о том, что он спроектирован на высоком уровне.

НАЗВАНИЕ: МК-7

ОПИСАНИЕ: Эта густая, слегка непрозрачная жидкость бирюзового цвета была разработана лучшими синтетическими биологами галактики Андромеда для обеспечения оптимального питания и ухода за синтетическими существами. У нее маслянистая, скользкая текстура, напоминающая высококачественное моторное масло, но с более нейтральным ароматом. Жидкость содержит точную смесь смазочных материалов, наноремонтных ботов, электролитов и полный спектр металлических питательных веществ, необходимых для искусственного метаболизма. Она имеет слегка горьковатый минеральный вкус, но при употреблении оставляет приятное покалывание. Некоторые даже находят это ощущение слегка эйфорическим. Эта питательная жидкость поз-

воляет роботам и киборгам работать с максимальной эффективностью в течение одного галактического цикла между кормлениями. Она также способствует самовосстановлению, устраняя незначительные разрывы или протечки в искусственной плоти и биомеханических органах. Для многих синтетиков эта жизненно важная жидкость является эквивалентом пищи и воды. Регулярный прием пищи поддерживает их искусственную жизнь.

ВНЕШНИЙ ВИД: Жидкость имеет глянцевый, маслянистый блеск, который переливается на свету. Ее густая, вязкая текстура прилипает к любой поверхности, медленно стекая, как теплый мед. При заливке он движется как единая масса, сохраняя сцепление даже в условиях невесомости благодаря наноразмерным молекулярным связям. Бирюзовый цвет достигается за счет растворов электролитов и специальных охлаждающих жидкостей, которые помогают регулировать рабочие температуры. Внутри жидкости подвешены миллиарды микроскопических ремонтных роботов, которые роятся в местах повреждений и восстанавливают изношенные детали. Эти наноботы придают веществу слабый металлический блеск при освещении, крошечные машины мигают, когда они проплывают сквозь плотную среду. Жидкость помещена в прочные полиметаллические цилиндры, облицованные диамагнитными полями для сохранения стабильности содержимого. Эти цилиндры могут самостоятельно герметизировать незначительные утечки, но предназначены для лег-

кого доступа через вытяжные трубки. Жидкость сама по себе стерильна, хотя из-за ее маслянистого блеска и липкой текстуры может ощущаться неприятно скользкой по синтетическим слоям кожи. Это кровь, питание и лекарство в одном флаконе для механических форм жизни.

НАЗВАНИЕ: Нержавейка

ОПИСАНИЕ: Нержавейка – это вязкая жидкость кроваво-красного цвета с металлическим запахом, напоминающая железо и масло. Она высоко ценится роботами и синтетиками за ее способность смазывать соединения и механизмы. Нержавейка содержит тщательно разработанную смесь углеводов, антиоксидантов и противоизносных присадок, которые защищают от трения, предотвращают коррозию и продлевают срок службы механических деталей. Уникальные свойства Нержавейки делают его намного превосходящим любое натуральное масло для роботизированных существ. Оно плавно растекается по металлическим поверхностям, защищая их от контакта с абразивом. Антиоксиданты предотвращают проникновение ржавчины даже в мельчайшие щели. Оно способно выдерживать экстремальные давления и температуры, которые разрушили бы обычные масла. Несколько капель Нержавейки, наносимых ежедневно, достаточно, чтобы робот работал с максимальной эффективностью в течение многих лет. Жидкость проникает в каждое подвижное соединение, сохраняя их эластичными и отзывчивыми. Шестерни вращаются без усилий, а поршни качают-

ся свободно, если смазать их Нержавейкой. Со временем на внутренних механизмах образуется тонкий защитный слой, защищающий их от повреждений.

ВНЕШНИЙ ВИД: Нержавейка имеет густую, вязкую консистенцию, напоминающую моторное масло. Цвет темно-малиновый, напоминающий кровь. Она непрозрачная и глянцевая, отражающая свет по всей своей поверхности. При заливке Нержавейка медленно перемещается и покрывает любую поверхность, к которой прикасается, скользкой пленкой. Она легко прилипает к металлу и просачивается в трещины. Жидкость прочно прилипает к любым механическим деталям, которые она смазывает. Нержавейка имеет маслянистый металлический запах, как в механическом цехе. Запах резкий, но в то же время мягкий, в нем смешиваются ароматы железа, бензина и смазки. Он мягкий и слегка сладковатый на языке, с горьковатым металлическим послевкусием. Жидкость на ощупь скользкая и гладкая, с легкой липкостью, которая позволяет ей прилипнуть к поверхностям. Она стекает по коже и легко скользит по металлу с небольшим трением. Нержавейка не оставляет пятен или липкости после удаления. Внутри механических систем Нержавейка превращает шестерни и сцепления в глянцево-малиновые. При регулярном использовании она оставляет тонкий красный налет на всех внутренних деталях, к которым прикасается, отмечая присутствие жидкости. Яркий цвет безошибочно узнаваем на сером металлическом фоне.

НАЗВАНИЕ: Охлаждающий гель

ОПИСАНИЕ: Этот вязкий полупрозрачный гель имеет гладкую маслянистую текстуру и слегка сладковатый металлический привкус. Он специально разработан для быстрого поглощения и рассеивания тепла в кибернетических и синтетических системах. Гель содержит наножидкости, которые значительно повышают теплопроводность, позволяя ему быстро отводить тепло от чувствительных компонентов. Он нетоксичен и не вызывает коррозии. При нанесении на перегревающиеся детали гель легко прилипает и равномерно распределяется. Поглощая тепло, гель постепенно густеет, пока не образует твердый слой. Этот теплоизолирующий барьер предотвращает дальнейшую передачу тепла. Затем гель снова медленно разжижается по мере выравнивания температуры. Это уникальное свойство делает его идеальным для экстренного охлаждения и предотвращения утечки тепла. После охлаждения гель можно легко смыть растворителем. Он обеспечивает гораздо более эффективное и целенаправленное охлаждение, чем альтернативные варианты, такие как вентиляторы или охлаждающие жидкости. Гель продлевает циклы технического обслуживания и предотвращает повреждения от перегрева. Его высокая удельная теплоемкость означает, что для решения большинства незначительных проблем с перегревом требуется лишь небольшое количество. Стойкий металлический привкус служит напоминанием о назначении геля.

ВНЕШНИЙ ВИД: Этот полупрозрачный голубоватый гель имеет глянцевое, зеркальное покрытие, похожее на масляное пятно. Когда зачерпываешь ложку, она медленно стекает обратно в контейнер, оставляя на посуде тонкую липкую пленку. Густой, вязкий гель сочится и изящно растекается. Он содержится в баллончике под давлением для облегчения плавного дозирования. При нажатии на насадку образуется струя геля. Маленький шарик, нанесенный на палец, остается в виде капельки. При нанесении на горячую поверхность гель легко растекается гладким блестящим слоем. Цвет меняется со светло-голубого на темно-фиолетовый по мере поглощения тепла. Затвердевшие участки имеют рисунок трещин, похожий на засохшую грязь. Поверхность сохраняет липкую текстуру после охлаждения. Остатки можно стереть тканью, смоченной растворителем, оставляя слабый металлический блеск.

НАЗВАНИЕ: Синтетическое-масло-10W-40

ОПИСАНИЕ: Синтетическое-масло-10W-40 – это специальное синтетическое моторное масло, разработанное для использования в роботах и других механических устройствах. Оно обладает уникальной молекулярной структурой, которая обеспечивает превосходную смазку, снижение трения, отвод тепла и коррозионную стойкость искусственных суставов, сервоприводов, шестерен и других движущихся частей, обычно используемых в роботах. Ключевым преимуществом синтетического масла является его совместимость

с металлическими и синтетическими материалами, используемыми в современной робототехнике. Обычные органические масла со временем могут разрушаться и становиться кислыми, вызывая коррозию внутренних компонентов. Но синтетическое масло 10W-40 сохраняет свою целостность даже в экстремальных условиях внутри корпуса робота. Противоизносные присадки обеспечивают постоянную бесперебойную работу без образования шлама или отложений. В дополнение к выдающимся техническим качествам, Синтетическое-масло-10W-40 не имеет запаха и пятен, что делает его чистым и простым в использовании для обслуживания роботов. Он соответствует самым высоким отраслевым стандартам обеспечения качества и производительности. Любой уважающий себя робот будет полагаться на надежное Синтетическое-масло-10W-40

ВНЕШНИЙ ВИД: Синтетическое масло-10W-40 имеет полупрозрачный янтарный цвет и густую маслянистую текстуру, похожую на традиционное моторное масло. При заливке или втирании между механическими деталями оно покрывает равномерно и гладко. Масло имеет слегка липкий вкус, обеспечивая отличную адгезию в соединениях и двигателях. При ближайшем рассмотрении синтетическое масло 10W-40 лишено радужного блеска, присущего органическим маслам. Оно имеет однородный глянцевый вид независимо от угла обзора. Масло легко растекается при комнатной температуре, хотя и немного медленнее, чем менее вяз-

кие масла. Оно не выделяет никакого заметного запаха во время использования или при нагревании. Это стерильное качество, похожее на химическое, подчеркивает синтетическое происхождение этого масла. .

НАЗВАНИЕ: Силовой элемент

ОПИСАНИЕ: Этот нетрадиционный продукт питания разработан специально для употребления роботами и другими неорганическими существами. Энергетический элемент содержит плотную, концентрированную энергию, которая может обеспечить огромное количество топлива и средств к существованию. При попадании в организм энергетический элемент постепенно высвобождает накопленную энергию, обеспечивая длительный и мощный источник питания. Энергия проявляется в виде покалывания, электрического ощущения по всему механическому телу потребителя. Несмотря на то, что Силовой элемент является необычным и чуждым биологическим формам жизни, он предлагает чрезвычайно эффективное и сытное блюдо для роботов. Это идеальный полуфабрикат для занятых роботов в дороге. Благодаря гладкому металлическому корпусу и светящемуся электрическому сердечнику Силовой элемент напоминает о футуристических технологиях. И все же его назначение первично: удовлетворять самые элементарные потребности в энергии.

ВНЕШНИЙ ВИД: Элемент питания имеет гладкую эллиптическую форму, которая удобно помещается в ладони ро-

бота. Его внешний корпус изготовлен из полированного хромированного сплава, который поблескивает при освещении. На поверхности выгравирован атомный символ электричества, намекающий на мощную энергию, заключенную внутри. Верхняя треть ячейки прозрачна, открывая внутреннее ядро, которое светится и потрескивает от необработанной электрической энергии. Разряды плазмы хаотично проносятся по ядру, намекая на огромные запасы энергии, содержащиеся в таком маленьком сосуде. При первом изготовлении элемента корпус имеет зеркальную отделку, но со временем на нем появляются небольшие царапины и потертости, указывающие на его возраст и использование.

НАЗВАНИЕ: Анальный приз

ОПИСАНИЕ: Это ужасное космическое блюдо готовится из расчлененной задницы инопланетного существа, известного как Зарг. Отрезанные ягодичцы медленно обжариваются на открытом огне для придания насыщенного дымного аромата. Затем мясо нарезают тонкими полосками и обжаривают с измельченными овощами, такими как корень Ванду и листья Пурпуру. Густой сливочный соус готовится из сока жареного мяса ослицы, смешанного со специями, такими как сушеные ягоды Элакса и молотый зинат. Это придает блюду острый, слегка сладковатый вкус. Затем полоски ананаса добавляются обратно в овощную смесь и соус, чтобы впитались все соки и ароматы. В некоторых вариантах для придания текстуры могут использоваться другие белки, та-

кие как мясо креля или яйца двоякодышащей рыбы. Сочетание копченого, пикантного мяса задницы со сладким и острым соусом, хотя и выбивает из колеи на вид, делает блюдо неожиданно вкусным. Нежная, рассыпчатая текстура обжаренной крупы в сочетании с хрустящими овощами и бархатистым соусом создают интересный контраст вкусов и ощущений во рту. Популярное блюдо для комфортного питания на многих планетах галактики Андромеда.

ВНЕШНИЙ ВИД: Представьте себе две пухлые, блестящие ягодицы инопланетного существа, известного как Зарг. Темно-фиолетовая кожица хрустящая и потрескивающая от медленного обжаривания на открытом огне, поливая снаружи дымчатым пикантным соком. Толстые куски мяса нарезаются длинными тонкими полосками, обнажая розоватую внутренность, которая была приготовлена до мягкости. Полоски мяса искусно переплетаются с яркими кусочками обжаренных инопланетных овощей, таких как оранжевый корень Ванду и темно-зеленые листья Пурпуру. Густой сливочно-серый соус пропитывает каждый компонент, придавая ему блестящий блеск. Полоски мяса из задницы скручиваются и укладываются слоями на слой овощей, почти напоминая тушеное мясо. Блюдо украшено несколькими круглыми яйцами двоякодышащих рыб, похожими на крупные обсидиановые жемчужины. Подача тщательно продумана, чтобы скрыть тревожащее происхождение основного белка. Несмотря на непривлекательность концепции, умелый ба-

ланс вкусов и текстур позволяет создать блюдо, превосходящее по своей гротескности.

НАЗВАНИЕ: Глазной суп

ОПИСАНИЕ: Этот уникальный суп готовится из редко-го ингредиента – глаз трехглазых криксиан с планеты Криксис. Глаза собирают сразу после смерти, пока они еще свежие и полны питательных веществ. Их желеобразная текстура и солоноватый вкус растворяются в бульоне, придавая ему насыщенную густую консистенцию. Глазки тушат в течение нескольких часов в приправленном бульоне, приготовленном из криксийских трав и овощей, таких как колючий клубнеплод и крахмалистые фиолетовые клубни. Это позволяет сохранить все оттенки вкуса нежных глаз. В некоторые варианты также добавляют измельченные щупальца или нарезанное кубиками мясо криксиан для добавления белка. В результате суп получается сливочный и пикантный, с земляным ароматом. Он обеспечивает высокий уровень белка, витаминов и незаменимых жирных кислот, способствующих росту мышц и функционированию мозга. Экзотические ингредиенты оставляют у посетителей приятное ощущение сытости и прилив сил.

ВНЕШНИЙ ВИД: Суп представляет собой густой кремово-коричневый бульон с вкраплениями фиолетовых и зеленых трав. В бульоне плавают многочисленные бледные шарики размером с крупный мрамор – вареные криксианские глазные яблоки. Их наружные оболочки растворились, в ре-

зультате чего твердые, желеобразные внутренние глазные яблоки плавают в супе. Когда ложка протыкает глазное яблоко, темно-фиолетовое стекловидное тело вытекает наружу и закручивается в бульоне. Глаза по консистенции напоминают вареный картофель. Редкие кусочки фиолетовых щупалец или мяса придают супу дополнительную пикантность. Запах землистый, но в то же время соленый и с оттенком умами, что соблазняет посетителей насладиться его питательной ценностью.

НАЗВАНИЕ: Кровавая каша

ОПИСАНИЕ: Эта вязкая каша имеет темно-бордовый цвет и густую сиропообразную консистенцию, напоминающую свернувшуюся кровь. Она содержит разнообразные текстурированные кусочки неидентифицируемых органов и костей, которые хрустят на зубах. Преобладающий вкус – интенсивная пикантность, пронизанная металлическими нотами, напоминающими железо, за которыми следует затяжное жирное послевкусие. Каша содержит мощную дозу белка и необходимых питательных веществ из мясных субпродуктов и костей. Она обеспечивает длительное насыщение и заряд энергии на весь день. Насыщенный вкус субпродуктов придает им бархатистость во рту. Разнообразная текстура кусочков мяса и треснувших костей привлекает внимание. Эта сытная каша насыщает организм, одновременно удовлетворяя первобытное желание есть мясо других живых существ.

ВНЕШНИЙ ВИД: Этой кашей наполнена глубокая мис-

ка, вырезанная из бедренной кости четвероногого травоядного животного. Густая вязкая жидкость застывает по краям и превращается в темно-бордовый желатин. Внутри подвешены неправильной формы куски и ошметки малиновых органов – легких, почек, сердец – вперемежку с раздробленными фрагментами костей и жилистыми жилками мяса. Жирное коричневое масло блестит на поверхности, скапливаясь в углублениях свернувшейся каши. Из миски исходит запах сырого железа с фоновыми нотами животного мускуса и жирного тушеного мяса. В целом, она напоминает остатки мяса со скотобойни, смешанные с крупинками злаков в одно однородное, но разнообразное по текстуре блюдо.

НАЗВАНИЕ: Звучка

ОПИСАНИЕ: Это инновационное блюдо предназначено для употребления на слух, а не на вкус. Оно состоит из набора наушников, которые воспроизводят звуковую дорожку, специально разработанную для обеспечения питательной ценности при восприятии слуховой системой. Звуковые волны стимулируют участки мозга, которые регистрируют чувство насыщения, создавая ощущение сытости и удовлетворенности. Специальные частоты и модуляции обеспечивают организм необходимыми макро- и микроэлементами, которые усваиваются просто при прослушивании. Тщательно отобранные в аудио витамины, минералы, аминокислоты, углеводы и полезные жиры закодированы в уникальные звуковые подписи. Клинические испытания доказали высо-

кую эффективность аудиопитаний в обеспечении полноценного, сбалансированного потребления питательных веществ. Испытуемые сообщали, что чувствовали прилив энергии и насыщение, просто слушая 30-60 минут в день. Это может полностью заменить традиционные способы приема пищи, освобождая существ от времени и усилий, связанных с традиционным приготовлением и потреблением пищи. Звучка предлагает эффективный способ удовлетворения всех диетических потребностей без помощи рук. Его портативность позволяет поддерживать здоровое питание в любом месте и в любое время. Команда инженеров по пищевым продуктам, разработавшая его, изучает версию для других органов чувств, таких как осязание, обоняние и зрение.

ВНЕШНИЙ ВИД: Звучка представляет собой изящные, легкие наушники, изготовленные из гладких металлических сплавов нейтральных цветов, таких как серебристый, серый и черный. Амбушюры изготовлены из мягких амортизирующих материалов ярких неоновых оттенков. Индикаторы по бокам наушников светятся и пульсируют синхронно со звуковой дорожкой. Наушники подключаются к небольшому встроенному устройству, содержащему звуковые файлы о питательных веществах. В нем есть интерфейс для выбора различных вкусов и профилей питательных веществ. Например, есть настройки для повышения энергии, восстановления мышц, увлажнения, приема пробиотиков и многого другого. Устройство поставляется в компактном корпусе, кото-

рый позволяет легко брать с собой Звучку куда угодно для удобного приема пищи в дороге. Некоторые модели наушников прозрачны, поэтому другие могут видеть, как мигают лампочки в такт звучанию. В целом, эстетика обтекаема и футуристична.

НАЗВАНИЕ: Суфле с гарпией из панировочных сухарей

ОПИСАНИЕ: Это сытное и питательное суфле имеет легкую, воздушную текстуру, дополненную хрустящими кусочками панировочных сухарей и пикантными кусочками яйца гарпии. Панировочные сухари придают приятный хруст и ореховый, поджаренный вкус, который приятно контрастирует с насыщенным вкусом яиц гарпии "умами". Хотя яйца гарпий достать непросто, в андромедской кухне они ценятся за высокое содержание белка, бархатистую текстуру и пикантную глубину вкуса. Когда их добавляют в пышное суфле, получается невероятно сытное, насыщенное белками блюдо, которое обеспечит космических путешественников пищей во время длительных путешествий к звездам. Основа суфле приготовлена из смеси муки из космической пшеницы, звездного молока и очищенной воды от ледяных колец Андромеды. Взбитое до воздушных, пышных пиков, оно имеет текстуру облака, которое тает во рту. По мере выпекания суфле заметно вздувается, но сохраняет внутреннюю кремообразность, окружающую каждый кусочек яйца Гарпии. Благодаря примерно 30 граммам белка на порцию это

суфле сохранит силы и здоровье членов экипажа на протяжении парсеков космического путешествия. Универсальность этого блюда делает его идеальным для любого времени суток на Андромеде.

ВНЕШНИЙ ВИД: Это суфле достигает впечатляющих восьми дюймов в высоту. При перемещении оно слегка покачивается, а золотисто-коричневая верхушка покрыта темными крошками панировочных сухарей. Внутри суфле воздушное, белоснежного цвета, а его гладкую поверхность пронизывает паутина отверстий для выхода пара. Повсюду разбросаны кусочки ярко-оранжевого яичного желтка гарпии размером с мрамор, подвешенные в сливочной основе суфле. От суфле исходит аромат поджаренного хлеба и пикантного яйца. При нарезке внутри получаются пышные слои, перемежающиеся крошками и кусочками яйца. Суфле на мгновение задерживается на поверхности, прежде чем превратиться в приятную кремовую массу.

НАЗВАНИЕ: Омлет из яиц феникса

ОПИСАНИЕ: У этих омлетов насыщенный дымный вкус, напоминающий о костре. Яйца приготовлены из птицы Феникс, мифического существа, которое, как говорят, восстанет из собственного пепла. При приготовлении яйца приобретают огненно-оранжевый оттенок. Каждый кусочек обладает сложной глубиной вкуса – нотами дыма, специй и затяжного жара, который согревает вас изнутри. Несмотря на экзотичность, мягкая, пышная текстура яиц делает их легкими в

употреблении. Порция яиц Феникс зарядит вас энергией на несколько часов.

ВНЕШНИЙ ВИД: Вблизи бросается в глаза яркий мандариновый оттенок яиц "Феникс". Яичная смесь получается пышной и легкой, местами слегка подрумянивается от приготовления на сковороде. От горки яиц мягко поднимаются струйки пара. Яйца блестят от масла и испещрены красными и черными вкраплениями – остатками самого феникса. Порция щедрая, разливается по тарелке. Яркий цвет напоминает о мифическом происхождении ингредиента. С первого взгляда становится ясно, что это не обычный омлет.

НАЗВАНИЕ: Червивая лапша

ОПИСАНИЕ: У этой лапши очень уникальный и экзотический вкус, напоминающий тонкий землистый привкус, смешанный с оттенком железа и соли. Текстура одновременно хрустящая и жевательная – снаружи хрустящая, а внутри остается мягкой и нежнейшей. Используемые черви выращиваются на специальной диете из экзотических инопланетных трав и минералов, встречающихся только на определенных планетах галактики Андромеда. Это придает им чрезвычайно высокую питательную ценность, поскольку они содержат несколько жизненно важных аминокислот и минералов, необходимых для хорошего здоровья. Червей собирают незадолго до достижения полной зрелости, когда их тельца становятся пухлыми и упругими. Их быстро готовят, обжаривая во фритюре до идеальной хрустящей корочки. Затем

обжаренных червей крошат в длинные нити, напоминающие лапшу. Эта питательная лапша с червями обеспечивает длительное ощущение энергии и сытости. Экзотический вкус и текстура создают незабываемые кулинарные впечатления.

ВНЕШНИЙ ВИД: Лапша с червями напоминает длинные тонкие золотисто-коричневые нити, похожие по размеру и форме на спагетти. Видны мелкие темные крапинки от раскрошенных обжаренных червей, равномерно распределенные по всей лапше. Лапша получается шероховатой и хрустящей снаружи, но внутри остается мягкой и жевательной.

НАЗВАНИЕ: Пульсирующая мякоть

ОПИСАНИЕ: Это необычное блюдо имеет мясистую, пульсирующую текстуру, напоминающую живую ткань. Несмотря на свой непривлекательный внешний вид, пульсирующая мякоть обладает насыщенным мясистым вкусом с нотками грибов и пикантных специй. При приготовлении мякоть уплотняется, сохраняя при этом мягкую, податливую текстуру внутри. Мякоть с высоким содержанием белка обеспечивает длительное чувство насыщения. Это питательное и сытное дополнение к рациону любого космонавта.

ВНЕШНИЙ ВИД: Пульсирующая мякоть напоминает большой кусок сырого мяса неправильной формы. Она темно-красного цвета с прожилками белого жира по всей поверхности. Поверхность блестит, как будто только что нарезанная. Мякоть медленно пульсирует и колыхается, как живая. При приготовлении движение замедляется, так как

внешний слой становится обжигающим, в то время как внутренняя часть остается мягкой на ощупь. При нарезке внутренняя часть имеет слоистый вид, напоминающий мясо.

НАЗВАНИЕ: Мясное печенье

ОПИСАНИЕ: Эти бисквиты обладают очень характерным мясным вкусом и ароматом. Они приготовлены из смеси говяжьего фарша и специальной пшеничной муки. Мясо придает им насыщенный пикантный вкус, в то время как мука скрепляет бисквиты и придает им характерную текстуру. Когда вы откусываете мясной бисквит, внешний слой получается хрустящим, но внутри он мягкий и влажный. Мясная начинка имеет легкий пикантный привкус благодаря добавленному в нее особому космическому перцу. С точки зрения питательности мясные бисквиты богаты белком из говядины, а также пищевыми волокнами из цельнозерновой муки. Они помогут космическим путешественникам чувствовать себя сытыми и удовлетворенными в течение многих часов, пока они исследуют далекие планеты и спутники. Благодаря говядине также высокое содержание железа, что делает эти бисквиты полезными для поддержания здоровья клеток крови. Несмотря на их сытный мясной вкус, в бисквитках на удивление мало жира и калорий. Это делает их идеальной бодрящей закуской для длительных космических путешествий. Эти бисквиты были продуманно сконструированы таким образом, чтобы они не крошились. Их твердая внешняя поверхность предотвращает рассыпание мягкого содер-

жимого внутри. Вы можете с удовольствием есть их руками, не создавая беспорядка. Их прочная текстура также позволяет им храниться в течение длительного времени, не черствея и не высыхая. Просто упакуйте их в герметичный контейнер, и они сохранят свой свежий вкус и влагу.

ВНЕШНИЙ ВИД: Мясное печенье имеет неправильную круглую форму, напоминающую сформованные вручную шарики из теста. В среднем они имеют диаметр около 3 дюймов. Внешняя поверхность золотисто-коричневая в крапинку, с несколькими более темными крапинками от запеченных в тесте кусочков говядины. Эта хрустящая корочка окружает мягкую и пышную начинку светло-коричневого цвета из-за мясной смеси. При разрезании в поперечном сечении видны прожилки темно-розовой говядины, разбросанные по более светлому тесту для бисквита. Видны небольшие отверстия там, где во время выпечки внутри бисквита образовались пузырьки влаги. Кусочки говядины варьируются от крошечных пятнышек до более крупных крошек размером не более 1/4 дюйма. В мясистой сердцевине печенья также видны несколько зеленых вкраплений острого перца. В целом печенье выглядит сытным и по-деревенски, благодаря своей неровной домашней форме и мясным вкраплениям внутри. На первый взгляд они кажутся сытными и насыщенными белком, обещая надолго обеспечить энергией во время длительных космических путешествий.

НАЗВАНИЕ: Мясной хлеб

ОПИСАНИЕ: Этот необычный хлеб получил свое название от основного ингредиента, используемого для его приготовления, – мяса. Жители галактики Андромеда довели до совершенства искусство выращивания различных видов мяса и использования его в целях, выходящих далеко за рамки простого употребления в пищу. Одно из таких изобретательных применений – приготовление хлеба из мяса. Вкус мясного хлеба не от мира сего благодаря идеальному сочетанию пикантного и сладкого. Мясо придает мясу сытный пикантный вкус, а специи, такие как чеснок и зелень, добавляют сложности. Также добавляется небольшое количество сладких фруктов, чтобы сбалансировать пикантность. Что касается текстуры, мясной хлеб невероятно влажный и нежный внутри с приятной хрустящей корочкой снаружи, почти как мясной рулет в хлебной форме. Оно на удивление легкое и воздушное, несмотря на то, что приготовлено в основном из мяса. Помимо своего удивительного вкуса, мясной хлеб также богат белком и питательными веществами. Он содержит высококачественный животный белок из мяса, а также пищевые волокна из фруктов и овощей, добавляемых в тесто. Это делает его очень сытным. Многие жители Андромеды любят мясной хлеб в качестве полноценного блюда или перекуса из-за его сытного характера. Он обеспечивает длительное поступление энергии и питательных веществ. В целом, мясной хлеб – это уникальная андромедианская пищевая инновация, демонстрирующая творческий подход жите-

лей Андромеды к использованию мяса неожиданными способами для приготовления вкусной и полезной пищи.

ВНЕШНИЙ ВИД: Мясной хлеб имеет особый внешний вид, который отличает его от традиционного хлеба. Наиболее привлекательным является цвет – вместо бледно-коричневого или желтого, мясной хлеб имеет яркий розовато-красный оттенок из-за мясных ингредиентов, используемых для его приготовления. В зависимости от конкретного вида используемого мяса, цвет может варьироваться от светло-розового до темно-малиново-красного. Форма мясного хлеба похожа на многие хлебцы ручной работы с продолговатой овальной формой. Корочка темно-золотисто-коричневая, с небольшими трещинками на верхней поверхности. Когда вы разламываете мясной хлеб, вы можете увидеть прожилки мяса от белого до розового во влажной, губчатой внутренней части. На хлебе также видны вкрапления овощей и фруктов. В некоторых вариантах перед выпечкой в тесто даже заворачивают большие куски мяса. В целом, мясной хлеб выглядит по-деревенски, но в то же время красив своим необычным цветом и сытным видом. Мясные и овощные крошки делают каждый батон уникальным. Аромат также невероятный – вы можете ощутить смесь пикантной мясности с оттенками сладких фруктов и чеснока. При одном взгляде на этот особенный хлеб становится очевидно, что это не обычный батон!

НАЗВАНИЕ: **Закуска из космических водорослей**

ОПИСАНИЕ: Эти сушеные космические водоросли обладают очень интенсивным вкусом, который одновременно пикантный и слегка сладковатый. Их собирают в гигантских лесах ламинарии на океанической планете Гидрос в галактике Андромеда. В богатых питательными веществами водах водоросли вырастают до 50 метров в высоту. Космические рыбаки собирают водоросли вручную, суша их на стеллажах на своих лодках. Сушеные космические водоросли хрустящие, с кожистой, жевательной текстурой. Они богаты такими питательными веществами, как йод, магний, кальций, железо, витамин К и фолиевая кислота. Морские водоросли помогают повысить энергию и ясность ума. Он также содержит пребиотическую клетчатку для поддержания здоровья кишечника. Поедая закуски из космических водорослей, вы ощущаете запах и шум океана. Каждый кусочек пропитан соленым ароматом моря.

ВНЕШНИЙ ВИД: Закуска из водорослей состоит из тонких, сморщенных пластинок от темно-зеленого до коричнево-фиолетового цвета. Они неправильной формы, с гофрированными краями, которые трепещут и скручиваются. Пластинки тонкие, как ткань, и полупрозрачные, часто с маленькими отверстиями по всей поверхности. Если поднести их к свету, становится видна похожая на паутину сеть прожилок. Закуска легкие и их легко измельчить пальцами на более мелкие кусочки. Сложенные стопкой листья образуют упругую и грубую текстуру, похожую на грубую ткань или бу-

магу. Космические водоросли издают слабый океанический аромат.

НАЗВАНИЕ: Хлеб из водорослей

ОПИСАНИЕ: Этот сытный хлеб, приготовленный из водорослей Андромеды, имеет жевательную, плотную текстуру, напоминающую многозерновой хлеб. Водоросли придают свежий растительный вкус с оттенками шпината и морских водорослей. Каждый кусочек содержит белок, клетчатку, незаменимые жирные кислоты и жизненно важные микроэлементы, такие как железо, кальций и витамин B12. Этот хлеб с высоким содержанием питательных веществ способствует насыщению и длительному выделению энергии, что делает его идеальным компактным блюдом для космических путешествий и исследований. Натуральный глутамат водорослей даже придает приятный вкус. Визуально хлеб имеет землисто-зеленоватый оттенок с фиолетовыми и коричневыми вкраплениями различных сортов водорослей. Грубая потрескавшаяся верхняя часть приятно контрастирует с мягкой, пружинистой внутренней частью. Его мягкий вкус хорошо сочетается со сладкими и солеными спредами или в качестве основы для бутербродов и тостов. Этот универсальный хлеб обеспечивает жителей галактики Андромеда необходимыми питательными веществами во вкусной и удобной форме.

ВНЕШНИЙ ВИД: Хлеб из водорослей имеет неправильную овальную форму, напоминающую грубо отесанный ка-

мень. Верхушка с матовой текстурой, почти как у выветрившегося камня. В преимущественно зеленую основу вкраплены дикие прожилки фиолетового, коричневого и синего цветов, где различные сорта водорослей придают тесту мраморность. Твердая корочка окружает мягкую, пышную начинку с вкраплениями семян и зерен. При нарезке во внутреннем поперечном сечении обнаруживается множество отверстий и пузырьков, распределенных по всей жевательной матрице. Ломтик мягко сжимается под давлением и пружинит при отпуске. Если поднести его к свету, полупрозрачная внутренняя поверхность цвета морской волны светится, как морская вода при солнечном свете. От хлеба исходит землистый аромат шпината и грибов с тонкими морскими нотками. При разрывании внутренние нити плотно прилегают друг к другу, образуя аппетитные кусочки.

НАЗВАНИЕ: Морозное дыхание

ОПИСАНИЕ: Морозное дыхание – это очень холодный, освежающий напиток с хрустящим, чистым вкусом, который прекрасно утоляет жажду в жаркие дни. Он имеет светло-голубой цвет и текстуру, напоминающую слякоть или колотый лед. Морозное дыхание производится из очищенной воды с ледников планеты Гелидум, которая мгновенно замораживается в виде крошечных кристалликов льда. Эти кристаллы льда смешиваются вместе, образуя фирменную слякотную текстуру. Для придания ему легкой сладости добавляется небольшое количество подсластителя, приготовленного

из нектара морозных цветов. Холодная температура в сочетании с подсластителем создает приятное ощущение охлаждения во рту при употреблении. Морозное дыхание – это изотонический напиток, что означает, что он имеет сбалансированный электролитный профиль, который обеспечивает быстрое усвоение питательных веществ для быстрой регидратации организма. Он содержит такие электролиты, как калий и магний для работы мышц, натрий для баланса жидкости и хлорид для баланса pH. Кристаллы льда медленно тают при употреблении, обеспечивая длительное увлажнение. В этом напитке минимум калорий и стимуляторов, что делает его идеальным выбором до или после напряженной физической активности. Холодная температура также успокаивает воспаленные мышцы. Морозное дыхание поставляется в удобных одноразовых пакетиках, которые можно быстро разморозить и употреблять в любом месте.

ВНЕШНИЙ ВИД: Морозное дыхание имеет матовый светло-голубой цвет, напоминающий ледяное озеро. Когда его наливают в стакан, он имеет густую, вязкую текстуру из-за крошечных взвешенных кристалликов льда. По мере настаивания кристаллы льда медленно тают, приобретая более жидкую консистенцию, напоминающую смузи. При потягивании через соломинку он приобретает мягкое, бархатистое ощущение во рту. Во время употребления напиток сохраняет ледяную температуру, близкую к точке замерзания. Кристаллики льда приятно хрустят на зубах при пережевывании.

От температуры замерзания на внешней стороне стакана или бутылки образуется конденсат, похожий на иней.

НАЗВАНИЕ: **Жгучка**

ОПИСАНИЕ: Этот алкогольный напиток при употреблении вызывает сильное жжение, похожее на употребление чистого алкоголя. Он обеспечивает ощущение согревания, которое быстро распространяется по телу после приема внутрь. Основным ингредиентом являются ферментированные зерна, которые были многократно перегнаны для увеличения содержания алкоголя. Для придания ему интенсивного жгучего вкуса добавляются различные специи и экстракты, такие как капсаицин из острого перца, имбиря и корицы. Напиток имеет густую сиропообразную текстуру и непрозрачный красно-оранжевый цвет. Жгучка обладает мощным пуншем, быстро опьяняющим пьющего. Его предпочитают космические путешественники, которые хотят быстро опьянеть и почувствовать приятное жжение. Благодаря высокому содержанию алкоголя и пряному вкусу, жгучка считается экзотическим напитком-новинкой по всей галактике.

ВНЕШНИЙ ВИД: Жгучка подается в небольшом стеклянном контейнере сферической формы, напоминающем планету в миниатюре. Жидкость внутри непрозрачная, красно-оранжевого цвета, похожая на расплавленную лаву. Она густая и вязкая, медленно стекает по стенкам бокала. С поверхности поднимается тонкий пар, напоминающий инопланетную атмосферу. Аромат острый и алкогольный с нотками

экзотических специй. Он соблазнителен на вкус, но также предупреждает об опасности своим резким запахом. Сам стакан после наливания напитка кажется теплым на ощупь. При перемешивании обжигающий солод гипнотически создает маленькие водовороты и волны в густой жидкости. Кажется, что он светится изнутри, подсвеченный пряными ингредиентами.

НАЗВАНИЕ: Мясной квас

ОПИСАНИЕ: Этот необычный напиток имеет очень густую, сиропообразную консистенцию и интенсивный красновато-коричневый цвет. Его готовят полностью из разжиженного мяса, прошедшего ферментацию, что придает ему отчетливый кисловатый привкус. Мясо обладает хмельным вкусом, почти как квас смешанный с мясом. Несмотря на мясное происхождение, в процессе ферментации в нем присутствуют тонкие нотки фруктовости. Оно насыщено белком и другими питательными веществами, содержащимися в мясе. Густая, вязкая текстура обволакивает рот. Он насыщает и обеспечивает длительное чувство сытости. Некоторые находят интенсивный мясной вкус отталкивающим при первом глотке, но при последующих дегустациях он становится более приятным. У него тонкий шипучий привкус из-за естественной газировки, образующейся во время ферментации.

ВНЕШНИЙ ВИД: Мясной квас выглядит скорее как жидкий мясной соус, чем как напиток. Он темного, мутноватого красновато-коричневого цвета, как густая тушеная говья-

дина. Когда его разливают, он движется очень медленно и образует комочки из-за своей чрезвычайно густой, вязкой консистенции. При скольжении по стеклу он оставляет налет. Сквозь густую жидкость медленно проступают пузырьки углекислоты. По всему напитку видны нити мясных волокон. Он выглядит насыщенным, жирным и маслянистым, с легкой мраморностью, напоминающей хорошо прожаренный кусок мяса. Поверхность блестит от содержания жира. Он совсем не прозрачный и выглядит почти непрозрачным. Цвет очень однородный по всей поверхности, без каких-либо изменений в оттенках.

НАЗВАНИЕ: Огненное дыхание

ОПИСАНИЕ: Это чрезвычайно острое блюдо обладает интенсивным обжигающим эффектом, который заставляет любого, кто его ест, чувствовать, что он дышит огнем. Интенсивный пряный вкус превосходит все остальные вкусы. В дополнение к жгучей пряности, Огненное дыхание обладает дымчатым, пикантным вкусом, напоминающим обугленное мясо. В нем содержится приличное количество белка и питательных веществ, но большинство существ едят его исключительно ради острых ощущений. Употребление " Огненное дыхание" насыщает мозг эндорфинами, создавая вызывающую привыкание эйфорию у тех, кто любит экстремально острую пищу. По всей галактике Андромеда его подают в небольших количествах в качестве блюда для гурманов. Те, кто может переносить обжигающий жар " Огненное дыха-

ние", заслуживают права хвастаться перед своими сверстниками.

ВНЕШНИЙ ВИД: Огненное дыхание состоит из темно-фиолетовых перцев дракона размером с большой палец, плавающих в густом, светящемся оранжевом соусе. Соус непрозрачный и испускает струйки пряного пара. Перцы дракона имеют сморщенный, шероховатый вид, что делает их похожими на миниатюрные яйца инопланетного дракона. Когда соус разливается по обычным пищевым гранулам, они приобретают оранжевый оттенок и начинают испускать более интенсивные волны пара специй. От паров слезятся глаза и возникает кашель при слишком глубоком вдыхании. Насыщенный оранжевый цвет соуса, кажется, гипнотически меняется, как будто внутри мерцает пламя. Огненное дыхание подается в маленьких каменных чашах, украшенных стилизованной эмблемой инопланетного дракона. На боковой стороне чаши написано предупреждение: "Осторожно: впереди слишком много специй". Чаши поддерживают соус горячим, поэтому от поверхности поднимается пар. Для зачерпывания соуса и перцев дракона предусмотрена лопатка из термодерева. Каменная чаша прекрасно сохраняет тепло, а насадка из термодревесины защищает пальцы от ожогов. Некоторые смельчаки предпочитают отказаться от насадки и брать драконий перец прямо пальцами. Это позволяет ускорить процесс приготовления, но есть риск обжечь кончики пальцев. Чрезвычайная острота приводит к тому, что боль-

шинство существ начинают обильно потеть и задыхаться уже через несколько мгновений после первого вкуса. Только самые стойкие индивидуумы могут прикончить целую чашу "Огненное дыхание".

НАЗВАНИЕ: Витаминная бомба

ОПИСАНИЕ: Этот ярко-зеленый газированный напиток обладает отличным содержанием витаминов и минералов. Всего в маленьком стаканчике содержится 100% рекомендуемой суточной нормы всего, от витамина А до цинка. Кислинка получается благодаря смеси экзотических инопланетных фруктов, которые просто богаты витамином С и антиоксидантами. Несмотря на то, что этот напиток вкусный, высокое содержание витаминов делает его очень реактивным. Его необходимо хранить в специальных непрозрачных контейнерах, чтобы предотвратить воздействие света, и его нельзя сочетать с другими продуктами или напитками, не вызывая бурных химических реакций. На самом деле кислый привкус в сочетании с шипучими пузырьками придает ему почти взрывной вкус. С точки зрения питательности, витаминная бомба обеспечивает полноценное питание, хотя некоторым трудно справиться с интенсивностью вкусового профиля. Рекомендуется начинать всего с одной-двух унций, пока вы не почувствуете вкус.

ВНЕШНИЙ ВИД: На первый взгляд, витаминная бомба выглядит почти радиоактивной, благодаря своему яркому светящемуся зеленому цвету, который, кажется, светится из-

нутри. При налипании в стакан миллионы крошечных пузырьков немедленно начинают подниматься на поверхность, издавая кислостатый, но в то же время слегка фруктовый аромат. Сама жидкость варьируется от прозрачно-зеленого до непрозрачного изумрудного цвета, переливаясь и клубясь по мере того, как газировка вступает в силу. Визуально она напоминает научно-фантастическое зелье или какую-то инопланетную текилу. Кислинка заставляет губы морщиться, как только она касается языка, а затем шипучий вкус наполняет рот и нос. Каждый всплеск пузырьков содержит огромную дозу витаминов и минералов, которые быстро всасываются непосредственно в кровь. Уже через несколько минут вы почувствуете, как энергия и жизненная сила разливаются по вашему телу. Однако, выпейте слишком много и слишком быстро, и интенсивность ощущений может стать почти психоделической, поскольку ваши чувства будут подавлены чистой питательной силой.

НАЗВАНИЕ: Бодрящий дым

ОПИСАНИЕ: Этот питательный дым имеет легкую, воздушную текстуру, которая приятно тает на языке. Он насыщен питательными веществами и минералами, извлеченными из комет и пыли туманностей, что придает ему сладкий, молочный вкус с оттенками звездной пыли. Дым обеспечивает прилив энергии, обостряя ум и чувства. Он содержит соединения, которые повышают концентрацию внимания, позволяя пользователю мыслить более ясно и быстро

обрабатывать информацию. Всего нескольких затяжек бодрящего дыма достаточно, чтобы избавиться от сонливости и усталости. Тем не менее, дым мягко воздействует на пищеварение. Питательные вещества легко усваиваются, обеспечивая длительную выносливость. Он оставляет у пользователя ощущение бодрости, но не нервозности. Это делает его идеальным для длительных космических путешествий, когда требуется бдительность.

ВНЕШНИЙ ВИД: Бодрящий дым имеет мерцающий, опалесцирующий блеск. Он мягко светится, как туманность, переливаясь пятнышками света. Дым клубится и медленно распространяется, как будто подвешен в невесомости. Некоторое время он сохраняет свою форму, прежде чем рассеяться замысловатыми завитками. При вдыхании дым рассеивается в виде тонкого тумана, который искрится в легких, прежде чем впитаться. Пахнет свежестью с легким привкусом озона. Дым выпускается в небольших флаконах, которые аккуратно помещаются на поясе. Флаконы прозрачно-серого цвета, сквозь которые просвечивает гипнотический свет дыма. Они герметичны и при открытии выпускают дым легким клубом.

НАЗВАНИЕ: Суп из младенца

ОПИСАНИЕ: Этот отварной суп обладает очень отчетливым и насыщенным вкусом с тонкими нотками и кремовой текстурой. Мягкие, нежнейшие кусочки младенца тают во рту и наполняют его прекрасным вкусом. Бульон получается

густым и сытным, поскольку кости и соединительную ткань варят на медленном огне в течение многих часов. В некоторые варианты для получения дополнительных питательных веществ добавляют корнеплоды, такие как картофель и морковь. Суп очень сытный и питательный, идеально подходит для получения суточной дозы белка и калорий. Многие утверждают, что он обладает тонизирующими свойствами, помогая восстановить силы после травм или болезней. Единственным недостатком является сложный источник – не многие готовы заготавливать свежих младенцев для бульона. Но для тех, у кого есть доступ к ключевому ингредиенту, суп из младенца – это вкусное и здоровое лакомство.

ВНЕШНИЙ ВИД: Суп имеет кремово-белый цвет с вкраплениями розовато-красных кусочков детского мяса и жира. Кусочки нежной детской мякоти плавают в густом непрозрачном бульоне. На поверхности блестят капельки масла. Кусочки костей и хрящей перемежаются, придавая блюду текстуру. Аромат пикантный и мясной, с минеральными нотками от долго тушеных костей. На стенках миски застывают капельки жира. При употреблении жирный бульон обволакивает рот с каждой ложкой. Мягкое детское мясо растворяется при небольшом разжевывании, раскрывая свой насыщенный вкус.

НАЗВАНИЕ: **Плоть младенца**

ОПИСАНИЕ: Этот запеченный детеныш обладает чрезвычайно сочной текстурой, которая тает во рту. Мясо насы-

щено жирными питательными веществами, входящими в состав молочного рациона младенца, что придает ему сладкий, сливочный вкус. Когда вы откусываете кусочек, из мякоти снаружи выделяется поток горячего жирного сока, который обволакивает ваш вкус. Несмотря на прожарку, мясо внутри сохраняет невероятную нежность и распадается на маслянистые нити. Каждый кусочек плода наполняет вас чувством огромного удовлетворения и пресыщения. Это настоящий деликатес, олицетворяющий изысканные вкусы андромедянской кухни.

ВНЕШНИЙ ВИД: Плоть младенца медленно обжаривается на открытом огне, благодаря чему кожица приобретает пузырчатую, потрескивающую текстуру с красивой глазурью. Внешний вид переходит в розовую, сочную внутреннюю часть, которая при нарезке сочится жирными каплями. Маленькое тельце было скручено, его короткие конечности втянуты внутрь, что делает его похожим на крошечного молочного поросенка. Лицо плода различимо, несмотря на то, что оно было поджарено, с закрытыми большими глазами и блаженным выражением рта, как будто он счастливо умер во сне. Запах невероятно аппетитный, в нем смешиваются ароматы карамели, ореховой молочности и пикантной мясности. Это блюдо, приготовленное с большим мастерством и артистизмом, от которого у любого ценителя потекли бы слюнки.

НАЗВАНИЕ: Косможеле

ОПИСАНИЕ: Это желе имеет необычную пузырчатую текстуру, напоминающую парение в невесомости. В него добавлены экстракты ягод, придающие ему дразнящий сладко-терпкий вкус. Ягоды содержат антиоксиданты и необходимые витамины для повышения энергии. Желе имеет мягкую, однородную консистенцию, которая практически тает на языке. Оно сытное, но не слишком тяжелое, что делает его идеальным перекусом для работы в космосе. Натуральные сахара дают заряд бодрости.

ВНЕШНИЙ ВИД: Косможеле выпускается в маленьких круглых контейнерах размером с кулак. Само желе полупрозрачное, с фиолетовыми и синими завитками, напоминающими туманность, усеянную мелкими пузырьками. При вскрытии желе блестит в свете огней корабля. Оно слегка покачивается при перемещении из-за невесомости. Желе имеет глянцевый, студенистый вид. Когда его вынимают ложкой, оно сохраняет свою форму в течение нескольких мгновений, прежде чем снова превратиться в жидкость. Оно напоминает разноцветные галактические облака.

НАЗВАНИЕ: Витаминный луч

ОПИСАНИЕ: Витаминный луч – это новая революционная пищевая технология, разработанная ведущими андромедянскими учеными из Межгалактического института питания. В нем используются концентрированные пучки питательных веществ и биодоступных витаминов, сфокусированные в луч, подобный лазеру. Когда этот луч вступает в

контакт с живой тканью, питательные вещества непосредственно всасываются в клетки, обеспечивая мгновенное восполнение питательных веществ. Витаминный луч обеспечивает идеальный баланс витаминов, минералов, аминокислот и других необходимых питательных веществ с учетом конкретных потребностей существа. Его можно откалибровать таким образом, чтобы он доставлял именно те питательные вещества, которые необходимы, что делает его гораздо более эффективным, чем традиционные пероральные добавки. Одна порция витаминного луча эквивалентна полноценному сбалансированному приему пищи. Это дает субъекту ощущение полного насыщения и энергии. Прямое всасывание клетками также означает отсутствие отходов или дискомфортного процесса переваривания.

ВНЕШНИЙ ВИД: Устройство для воспроизведения витаминного луча напоминает гладкий металлический лучевой пистолет со стеклянным корпусом, содержащим разноцветные лучи света. При активации оно испускает сверкающий многоцветный лазерный луч длиной около 2 метров. Луч, попадающий на кожу, вызывает ощущение тепла и покалывания по мере впитывания питательных веществ. Устройство легкое и портативное, с эргономичной рукояткой и спусковым крючком. Оно содержит канистры с концентрированными витаминными растворами и квантовую фокусирующую линзу для проецирования питательного лазера.

НАЗВАНИЕ: Сфера сытости

ОПИСАНИЕ: Это необычное блюдо напоминает плавающий шар, который светится мягким внутренним светом. Оно имеет полупрозрачную желатиновую текстуру и легко скользит по воздуху при прикосновении. Сфера сытости обладает тонизирующими свойствами и обеспечивает мощный прилив энергии при употреблении. Простое удержание сферы бодрит чувства, наполняя существо новой жизненной силой. Поверхность гипнотически колышется, как будто сфера живая. От сферы исходит мягкий цветочный аромат, напоминающий лунные цветы под ночным небом. При употреблении в пищу шарик деликатно плавится на языке, выделяя сладкий, похожий на мед нектар, который разливается по всему телу. Усталость и болезненные ощущения быстро проходят. Даже серьезные травмы заживают ускоренными темпами после употребления этого замечательного продукта. Прилив энергии заставляет съевшего чувствовать, что он может выполнить любую задачу, победить любого врага. В течение ограниченного времени потребитель становится сильнее, быстрее и жизнестойче.

ВНЕШНИЙ ВИД: Сфера сытости напоминает большой плавающий пузырь размером примерно с голову. Ее поверхность переливается всеми оттенками радуги, которые гипнотически кружатся под прозрачной кожей. Тонкие нити света танцуют внутри сферы, заставляя ее казаться почти живой. Сфера излучает мягкое свечение, окутывая все вокруг бледным сиянием. Нити разноцветной энергии скручивают-

ся внутри желатинового шара. Они закручиваются в спирали и образуют завораживающие узоры, напоминающие туманности. Поверхность мягко колыхается, как будто дышит. При прикосновении кожа сферы покрывается рябью, сохраняя свою идеально круглую форму. Вблизи можно разглядеть мельчайшие частицы, взвешенные в вязкой внутренней части. Они напоминают микроскопические пылинки звездной пыли, ярко сверкающие. Внешняя оболочка сферы на ощупь гладкая и эластичная, но при этом твердая. При нажатии она слегка изгибается, но сохраняет свою форму. При употреблении шарик плавится на языке, превращаясь в теплую сиропообразную жидкость. По мере растворения кружащиеся цвета и нити света превращаются в реку энергии, которая течет по всему телу. Поистине удивительное зрелище и еще более удивительное блюдо.

НАЗВАНИЕ: Биотиновый картон

ОПИСАНИЕ: Биотиновый картон – это революционно новая форма съедобного картона, изготовленного из специальных водорослей с высоким содержанием биотина, незаменимого витамина. Водоросли выращиваются на экологически чистых фермах, а затем перерабатываются в мякоть, которая сплющивается и высушивается в виде листов. Листы имеют слегка жевательную волокнистую текстуру, похожую на кожуру от фруктов или пищевую бумагу. Биотин является важным питательным веществом для поддержания здоровья волос, кожи и ногтей. Он также способствует метаболизму

жиров и углеводов. Многие существа испытывают дефицит биотина, поэтому биотиновой картон – это простой способ увеличить ежедневное потребление. Его можно есть как самостоятельную закуску или добавлять в смузи, супы и т.д. Они обладают мягким вкусом морских водорослей, который хорошо сочетается с рецептами. В отличие от традиционного картона или бумаги, биотиновые листы полностью поддаются биологическому разложению и компостированию. Они не выделяют микрочастиц пластика и не загрязняют окружающую среду. Водоросли фактически удаляют углекислый газ из атмосферы во время роста, что делает биотиновый картон углеродно-отрицательными. Их использование в упаковке помогает снизить углеродный след продукта.

ВНЕШНИЙ ВИД: Биотиновый картон выпускается в виде тонких плоских листов толщиной примерно 1/16 дюйма. Они гладкие и однородные по текстуре, с матовым покрытием с каждой стороны. Естественный цвет мякоти водорослей придает листам оливково-зеленый или коричневатозеленый оттенок. Листы могут быть вырезаны штампом различных форм и размеров или перфорированы для удобства разделения. Биотиновые картон, если его подержать на свету, пропускают немного света, демонстрируя тонкую, полупрозрачную природу. Они податливые, но достаточно прочные, чтобы сохранять свою форму. Листы легко отделяются друг от друга. При употреблении в пищу картон слегка размягчается, но все еще сохраняют волокнистую текстуру.

НАЗВАНИЕ: Пищевая пластиковая упаковка

ОПИСАНИЕ: Этот инновационный пищевой пластик изготовлен из различных растительных материалов, которые получены из экологически чистых источников и полностью поддаются биологическому разложению. Он имеет нейтральный вкус и может быть сдобрен различными натуральными эссенциями для создания различных вкусов и ароматов. При употреблении съедобный пластик безвредно проходит через пищеварительную систему. Материал имеет мягкую, жевательную, клейкую текстуру, похожую на фруктовые леденцы. Его можно изготавливать в виде тонких гибких листов или формовать в различные формы. Съедобный пластик достаточно прочен, чтобы защитить содержимое продуктов, но быстро растворяется под воздействием слюны. Он обеспечивает непроницаемый барьер для кислорода, влаги и бактерий. Эта съедобная упаковка помогает уменьшить загрязнение пластиком и количество отходов. После употребления содержимого обертку можно безопасно съесть, а не выбрасывать. Если выбросить, материал естественным образом разлагается в течение нескольких недель. Поскольку для его производства требуется меньше невозобновляемых ресурсов, чем для производства пластика, он имеет меньший углеродный след. Съедобный пластик содержит питательные вещества и может дополнять здоровую диету. Его привлекательные вкусы и цвета делают пищу более аппетитной.

ВНЕШНИЙ ВИД: Пищевая пластиковая упаковка напо-

минает полупрозрачную глянцевую пленку или обертку. Она выпускается в различных ярких цветах, таких как красный, зеленый и синий, которые переплетаются друг с другом в мраморный узор. Если поднести ее к свету, она приобретает кристаллический, желеобразный вид. Гибкий материал может быть сформован в мешочки, пакетики, капсулы или сферы для хранения сыпучих порошков, жидкостей, твердых или полутвердых веществ. Он также может быть изготовлен в виде тонких гладких листов от полностью прозрачных до полупрозрачных. В съедобный пластик встроены крупинки измельченных фруктов и крошечные пузырьки воздуха, которые придают ему интригующий, искрящийся вид. Легкий маслянистый или восковой блеск делает поверхность блестящей и отражающей. Обертка мягкая и легко разрывается при надкусывании. По мере растворения съедобный пластик превращается в вязкую, липкую жидкость консистенции густого меда или патоки. Липкое вещество обволакивает язык и горло при проглатывании.

НАЗВАНИЕ: Лету́ха

ОПИСАНИЕ: Этот необычный космический продукт представляет собой газ, который необходимо тщательно хранить и вдыхать, чтобы ощутить его уникальные эффекты. Известное тем, что вызывает чувство невесомости и эйфории, это летучее вещество вызывает интенсивные сенсорные ощущения. После вдыхания пользователь немедленно ощущает прилив энергии, поскольку газ насыщает организм и

нервную систему. Зрение становится затуманенным, гравитация исчезает, а по коже распространяется успокаивающее ощущение покалывания. По мере усиления эффекта у пользователя могут возникать яркие галлюцинации и измененное восприятие времени. Мощный эффект длится несколько часов, прежде чем постепенно ослабевать. Хотя он не вызывает привыкания и не смертелен, чрезмерное употребление может привести к головным болям, тошноте и дезориентации. При ответственном использовании этот газ предлагает межгалактическим путешественникам и космическим колонистам восхитительную передышку от рутины повседневной жизни. Обладая способностью временно перемещать сознание, многие находят это летучее вещество весьма желанным для рекреационных и даже духовных целей в различных инопланетных культурах. Легкий в транспортировке и вдыхании, этот интригующий газ представляет бесконечные возможности для новых гастрономических впечатлений среди звезд.

ВНЕШНИЙ ВИД: Это летучее вещество, содержащееся в небольшом металлическом контейнере, на котором выгравированы замысловатые инопланетные символы, представляет собой переливающийся газ с переливающимися оттенками фиолетового, синего и серебристого. При высвобождении из контейнера оно издает слегка сладковатый аромат, напоминающий фрукты и корицу. Когда газ рассеивается в воздухе, он создает завораживающие тонкие следы и вихри, напоми-

нающие разноцветные облака туманности. Вдыхаемый непосредственно из сопла баллончика, он оказывает прохладное покалывающее действие во рту и горле. Сам по себе газ легкий, что позволяет ему быстро проникать в легкие и попадать в кровоток после вдыхания.

НАЗВАНИЕ: Мега жвачка

ОПИСАНИЕ: Эта революционно новая космическая жевательная резинка изготовлена из эластичного биополимера, выделяемого биоинженерным микробом, найденным на планете Заргот-4 в галактике Андромеда. Жевательная резинка обладает чрезвычайно высокой прочностью на растяжение, что позволяет жевать ее часами, не разрушая. Она сохраняет свой интенсивный фруктовый вкус исключительно долгое время благодаря крошечным ароматизирующим капсулам, которые медленно высвобождают всплески аромата. Жевание этой жевательной резинки обеспечивает умеренный заряд энергии благодаря питательным веществам, содержащимся в основе жевательной резинки. Она также помогает очистить зубы и освежить дыхание. Жевательная резинка полностью биоразлагаема и не вызывает кариеса или усталости челюстей. Эта жвачка удовлетворит даже самого заядлого любителя жвачки.

ВНЕШНИЙ ВИД: Мега жвачка выпускается в виде ярких неоновых полупрозрачных кубиков. При первом разжевывании резинка получается чрезвычайно жесткой и плотной, поэтому для ее первоначального размягчения требуется

интенсивное жевание. Размягченная, она становится шелковисто-гладкой, но при этом сохраняет невероятно эластичную текстуру. Жевательная резинка растягивается, как резина. Внутри жевательной резинки находятся тысячи крошечных капсул, которые периодически высвобождают всплески сладкого и острого фруктового аромата, сохраняя аромат живым в течение нескольких часов жевания. Сама по себе жевательная резинка обладает слабым фруктовым ароматом и сладким вкусом даже без ароматизирующих капсул. Когда жевательная резинка теряет свой вкус после нескольких часов жевания, ее можно просто проглотить, чтобы обеспечить пищеварительную систему питательным пробиотиком. Использованная жевательная резинка быстро и без проблем расщепится в желудке.

НАЗВАНИЕ: Хрустальная конфета

ОПИСАНИЕ: Эти игристые конфеты имеют уникальную кристаллическую структуру, которая придает им восхитительный хруст при надкусывании. Конфеты изготовлены из секретной смеси межгалактических сахаров, собранных с комет и астероидов, что придает им сладкий, но слегка минеральный вкус. Употребление хрустальных конфет обеспечивает прилив энергии на длительное время благодаря специальным сахарам. Кристаллическая структура также способствует здоровью зубов, помогая чистить зубы и десны. Несмотря на то, что конфеты приятны на вкус, в них мало калорий и жиров. Хрустальные конфеты выпускаются в раз-

личных неоновых цветах, таких как фиолетовый, зеленый и синий. Они имеют красивый огранный вид, напоминающий огранные драгоценные камни. Кусочки кристаллов варьируются по размеру от маленьких хрустящих кусочков до крупных кусков, похожих на драгоценные камни.

ВНЕШНИЙ ВИД: Хрустальные конфеты напоминают ярко окрашенные кристаллические драгоценные камни. Кусочки имеют многогранную геометрическую форму с плоскими полированными гранями. Кристаллические кусочки варьируются от крошечных хрустящих кусочков размером с песчинки до крупных граненых кусков величиной с гальку. Хрустальные конфеты, если их подержать на свету, переливаются, как огранные драгоценные камни. Кусочки кристаллов прозрачны и приобретают яркие неоновые цвета фиолетового, зеленого, синего и оранжевого. Небольшие трещины в кристаллической структуре заставляют конфеты мерцать. Кристаллические кусочки имеют угловатую геометрическую форму, напоминающую кристаллы кварца. Плоские грани сходятся в острых точках и краях, придавая конфете эффектный граненый вид. При надкусывании конфета издает приятный хруст и рассыпается на более мелкие хрустящие кусочки.

НАЗВАНИЕ: Корень Зифута

ОПИСАНИЕ: Этот удлиненный, толстый корнеплод обладает чрезвычайно горьким и острым вкусом, который почти невкусен для большинства видов. Он содержит большое

количество различных соединений, которые, как было доказано, повышают функцию иммунной системы и помогают бороться с вирусными инфекциями. Употребление даже небольшого количества сырого корня зифута вызывает ощущение жжения во рту и горле, а также обильное слюноотделение. Вкус сохраняется в течение нескольких часов после употребления. Тем не менее, корень зифута стал основным продуктом питания для многих благодаря своему непревзойденному лечебному эффекту. Его можно варить часами, многократно меняя воду, чтобы частично уменьшить горечь, но это также снижает его эффективность. Большинство тех, кто ест его сырым, откусывают небольшие кусочки и быстро запивают жидкостью, чтобы свести к минимуму подавляющий вкус. Острый мускусный запах очищенного корня может пропитать всю комнату. Некоторые описывают этот запах как похожий на запах гниющих грибов. Многие утверждают, что после регулярного употребления в пищу к его ошеломляющему вкусу и запаху привыкаешь.

ВНЕШНИЙ ВИД: Корень зифута в среднем достигает 15-25 сантиметров в длину и 5-8 сантиметров в диаметре. Внешняя кожица темно-бордового цвета с мелкими ворсистыми волокнами, покрывающими ее. При удалении жесткого наружного слоя обнажается внутренняя желтовато-белая мякоть, покрытая мраморными волокнами. При разрезании внутренняя мякоть выделяет вязкую непрозрачную жидкость. Заостренный кончик корнеплода образует один

длинный усик, который необходимо отломить перед употреблением. После очистки и нарезки на поперечном разрезе можно увидеть узор из концентрических овалов внутри плотной внутренней части. Ломтики продолжают выделять липкую жидкость даже после продолжительной варки. Мякоть после отваривания становится еще бледнее, почти прозрачной.

НАЗВАНИЕ: Жевательная щепа

ОПИСАНИЕ: Жевательная щепа имеет необычную древесную текстуру, которая обеспечивает приятный хрустящий вкус. Он содержит большое количество клетчатки и минералов, полезных для здоровья пищеварительной системы. Древесина экологически чистым способом добывается в древних космических лесах, где произрастают экзотические инопланетные породы деревьев. У него слегка сладковатый, землистый вкус, напоминающий о древесине, такой как дуб или клен. Употребление горсти древесной щепы придает приятную текстуру, которая очищает зубы, и стойкое лесное послевкусие. Это дает ощущение жизненной силы и связи с природой, несмотря на то, что вы находитесь на расстоянии световых лет в космосе. В отличие от древесины земных деревьев, эта щепа полностью съедобна и усваивается благодаря специальным методам обработки, которые удаляют токсины и неперевариваемые соединения, сохраняя при этом питательные вещества. Она довольно универсальна, и ее можно употреблять как самостоятельную закуску

или добавлять в другие блюда для улучшения текстуры и питательности. Высокое содержание клетчатки способствует насыщению и здоровью кишечника. В целом, жевательная щепка дает уникальный хрустящий и полезный вкус

ВНЕШНИЙ ВИД: Жевательная щепки напоминают небольшие кусочки древесины неправильной формы размером примерно 1-2 см. Они имеют естественную вариацию формы: некоторые кусочки длинные и заостренные, а другие больше похожи на куб или цилиндрические. Текстура поверхности волокнистая и пористая, как у древесины, с видимыми зернистыми узорами и завитушками. Цвета варьируются от светло-коричневого до насыщенного красновато-коричневого. Древесная щепка довольно легкая и издает мягкий постукивающий звук при обращении. При разжевывании они имеют волокнистую расщепляющуюся текстуру, похожую на кедровые орешки или семечки подсолнечника в скорлупе. Во рту при их употреблении скапливается мелкая древесная стружка. Несмотря на то, что они сделаны из дерева, они слегка блестят благодаря защитным покрытиям, которые помогают сохранить свежесть и предотвращают гниение. В целом, их внешний вид вызывает ощущение естественности и пребывания на открытом воздухе.

НАЗВАНИЕ: Кальциевый порошок

ОПИСАНИЕ: Эта еда обладает чрезвычайно высоким содержанием кальция, обеспечивая необходимую суточную норму всего в небольшой порции. Он имеет сухую, рассып-

чатку текстуру, похожую на сырой бетон. Вкус мягкий, но его можно приправлять или смешивать с другими продуктами для улучшения вкуса. Хотя кальциевый порошок и не самый аппетитный вариант, он является эффективным способом удовлетворения потребностей в кальции во время космических путешествий, когда свежие молочные продукты недоступны. Его можно прессовать в различные формы для удобства хранения и транспортировки. Благодаря своей питательной ценности и практичности кальциевый порошок является основным продуктом питания для длительных космических путешествий, несмотря на его внешний вид, похожий на бетон.

ВНЕШНИЙ ВИД: Кальциевый порошок напоминает мелкую гальку или крупный порошок, цвет которого варьируется от светло-серого до коричневого. Его можно прессовать в виде таблеток или блоков. Увлажненный, он имеет густую, пастообразную текстуру, похожую на штукатурку. Он имеет матовый, похожий на бетон внешний вид с пыльной, меловой поверхностью. Видны мелкие вкрапления различных соединений, которые обеспечивают дополнительные витамины и минералы. Невзирая на внешнюю привлекательность, эстетика тусклого бетона соответствует его функциональному назначению в качестве эффективного источника кальция при длительных космических полетах.

НАЗВАНИЕ: **Нутри-Гель**

ОПИСАНИЕ: Нутри-Гель – это новый революционный

жидкий пищевой продукт, предназначенный для обеспечения полноценного и сбалансированного питания в портативной форме, устойчивой к хранению. Он имеет гладкую желатиновую текстуру, похожую на ароматизированный желатиновый десерт, но обладает мощным питательным эффектом. Нутри-гель содержит запатентованную смесь белков, углеводов, жиров, витаминов и минералов, разработанную с учетом потребностей в питании среднестатистического взрослого существа. Он содержит калории для получения энергии, аминокислоты для построения и восстановления мышечной ткани, незаменимые жирные кислоты для когнитивных функций и широкий спектр витаминов и минералов для поддержания общего состояния здоровья и предотвращения дефицита питательных веществ. Форма геля позволяет питательным веществам оставаться стабильными при комнатной температуре до 2 лет, не портясь и не отделяясь. Нутри-Гель был разработан таким образом, чтобы иметь нейтральный вкус и аромат, что делает его приемлемым и легким для ежедневного употребления. У него мягкий, слегка тягучий вкус во рту, который многим нравится есть. Всего один пакетик весом 11 унций в день обеспечивает 100% рекомендуемой суточной нормы всех необходимых питательных веществ. Нутри-Гель идеально подходит для ситуаций, когда доступ к свежим продуктам ограничен, таких как длительные космические полеты, военные развертывания, ликвидация последствий стихийных бедствий и помощь бежен-

цам. Он устраняет необходимость в охлаждении и приготовлении, обеспечивая доступ к полноценному питанию в любое время и в любом месте. Регулярное употребление Нутри-Геля способствует укреплению здоровья, энергии и оптимальному функционированию даже в экстремальных условиях. Это идеальное решение для удовлетворения потребностей в питании в дороге.

ВНЕШНИЙ ВИД: Нутри-Гель имеет полупрозрачный желатиновый вид, похожий на ароматизированные желатиновые десерты или мармеладные конфеты. Он колышется при встряхивании. Стандартная версия имеет бледно-желтый оттенок и гладкую глянцевую поверхность. При зачерпывании ложкой он сохраняет свою форму в течение нескольких мгновений, прежде чем снова раствориться в окружающем геле. Он может быть изготовлен в различных цветах и непрозрачности для придания визуальной привлекательности. Гель имеет густую, вязкую консистенцию, при налипании медленно растекается, как сироп. Текстура упругая, гладкая и слегка липкая на вкус. Каждый кусочек оставляет во рту ощущение густого, гладкого желатина. При этом он остается достаточно мягким, чтобы его можно было легко пережевывать и глотать без необходимости запивать жидкостью. В нем нет волокнистых кусочков или твердых частиц – только однородный, скользкий гель от начала до конца.

НАЗВАНИЕ: Нейтро

ОПИСАНИЕ: Нейтро – это питательный порошок, кото-

рый содержит все необходимые питательные вещества, витамины и минералы, необходимые космическому путешественнику. При смешивании с водой или соком он имеет нейтральный, слегка сладковатый вкус и гладкую порошкообразную текстуру. Одна порция Нейтро содержит 30 г растительного белка из гороха и риса, который помогает поддерживать мышечную массу. Он обладает сбалансированным аминокислотным составом, способствующим росту и восстановлению тканей. Нейтро также содержит клетчатку из камеди акации, инулина и шелухи подорожника. 25 г клетчатки на порцию помогают поддерживать чувство сытости и способствуют здоровому пищеварению. Кроме того, Нейтро обогащен обширной смесью витаминов и минералов. Он обеспечивает 100% или более рекомендуемой суточной нормы более чем 25 питательных веществ, таких как витамины А, С, D, Е, В1, В2, В3, В5, В6, В7, В9, В12, железо, цинк, селен, марганец и магний. Этот профиль питательных веществ повышает иммунитет, уровень энергии, здоровье костей и общее самочувствие. Нейтро обладает мягким натуральным вкусом и гладкой текстурой, что позволяет легко добавлять его в воду, соки, смузи, овсянку, йогурт или выпечку. В нем нет искусственных ароматизаторов, подсластителей или красителей. Благодаря 25 г растительного белка и 25 г клетчатки на порцию, Нейтро помогает вам чувствовать себя сытым и заряженным энергией во время исследования галактик.

ВНЕШНИЙ ВИД: Порошок Нейтро имеет светло-корич-

невый цвет и очень тонкую, гладкую текстуру, похожую на муку. При смешивании с жидкостями он легко смешивается, не образуя комочков. Порошок расфасован в одноразовые пакеты, изготовленные из специальной кислородно-барьерной пленки для предотвращения разложения питательных веществ. В каждом пакете содержится одна порция порошка весом 30 г. Пакеты легкие, компактные и портативные, поэтому их легко спрятать в скафандре или упаковать для длительных полетов. Они занимают очень мало места для хранения. Упаковка выполнена в минималистичном футуристическом стиле с названием "Нейтро" и информацией о питательных свойствах, напечатанной гладкими металлическими чернилами. Остальная часть упаковки – обычная матово-белая. При смешивании с водой или соком порошок Нейтро образует однородный питательный напиток бежевого цвета со сливочной, слегка пенистой текстурой за счет всех волокон. Он имеет однородную консистенцию, на дне не остается порошкообразных остатков или крупинок.

НАЗВАНИЕ: Витаминный порошок

ОПИСАНИЕ: Этот светло-голубой порошок содержит идеально сбалансированную смесь витаминов, минералов, аминокислот и других необходимых питательных веществ, необходимых для поддержания хорошего здоровья и жизненной силы. Всего лишь небольшая суточная доза обеспечивает 100% рекомендуемой суточной нормы всех необходимых витаминов и минералов. У него мягкий сладкий вкус,

напоминающий чернику. Витаминный порошок легко растворяется в воде или соке и может добавляться в пищевые продукты. Он не содержит искусственных красителей, ароматизаторов или консервантов. Порошок устойчив к хранению и не требует охлаждения, что делает его идеальным для длительных космических полетов, где количество свежих продуктов ограничено. Он обеспечивает питание, позволяющее астронавтам оставаться здоровыми и энергичными, несмотря на ограниченные диетические возможности. Ежедневное употребление порошка помогает повысить иммунитет, сохранить прочность костей, здоровье сердца и поддерживать здоровую работу органов. Это незаменимое дополнение для любого длительного космического путешествия.

ВНЕШНИЙ ВИД: Витаминный порошок представляет собой светло-голубой мелкокристаллический порошок. Он имеет однородный размер частиц, что позволяет ему плавно растворяться без образования комков. При смешивании с прозрачной жидкостью он придает нежно-голубой оттенок. Порошок обладает слабым сладким ароматом, напоминающим чернику. Несмотря на то, что в нем нет настоящих фруктов, порошок был разработан таким образом, чтобы придать ему фруктовый аромат и привкус, которые делают его более приятным на вкус. При употреблении порошок имеет гладкую, бархатистую текстуру и не оставляет следов песка. Он легко смешивается с жидкими и полутвердыми

продуктами, такими как йогурт, без образования комочков. Вкус мягкий, слегка сладковатый и фруктовый. Витаминный порошок был разработан таким образом, чтобы его было легко употреблять ежедневно с минимальным воздействием на вкус или текстуру продуктов и напитков. Синий цвет был выбран для того, чтобы подчеркнуть "витаминную" природу порошка. Футуристическая элегантная упаковка выделяет светло-голубой цвет.

НАЗВАНИЕ: Мясные жуки

ОПИСАНИЕ: Этих жуков размером с ладонь, богатых питательными веществами, специально разводят в качестве заменителя мяса во время длительных космических полетов. Их твердые наружные панцири вскрываются, открывая мягкую, жевательную начинку с пикантным вкусом умами, напоминающим говядину. Мясные жуки являются отличным источником белка, витаминов и минералов, таких как железо и цинк. Их можно есть целиком, измельчать для приготовления "бургеров с жуками" или измельчать в протеиновый порошок для добавления в другие продукты. Их естественное высокое содержание влаги означает, что для регидратации не требуется дополнительная вода. Мясные жуки обладают приятным мясным и дымчатым ароматом, который возбуждает аппетит. Всего лишь горсть мясных жуков обеспечивает достаточное количество белка, чтобы астронавт был сыт в течение нескольких часов.

ВНЕШНИЙ ВИД: Мясные жуки имеют овальные блестя-

щие черные тела размером с ладонь. Их толстые экзоскелеты защищают бледно-розовое внутреннее мясо. При вскрытии жука обнаруживается влажная волокнистая розовая мякоть, по текстуре напоминающая мелко нарезанную свинину или говядину. Мясо жука блестит от натуральных масел, которые придают ему сочный вкус при жевании. Сегментированные ножки, усики и крылышки обычно удаляют перед употреблением, но их можно обжарить для придания дополнительной хрусткости. Глазки жука имеют гладкую кремовую текстуру, как у перепелиных яиц всмятку. При приготовлении мясо жука подрумянивается и хрустит по краям, оставаясь сочным внутри. Ножки и крылышки при запекании издадут пикантный аромат.

НАЗВАНИЕ: Сушеные крекеры из жуков

ОПИСАНИЕ: Эти сушеные крекеры из жуков имеют очень уникальный вкус и текстуру, непохожие на обычные крекеры, приготовленные из зерна или овощей. Мясо жука при сушке имеет насыщенный, дымчатый, почти ореховый вкус, с очень плотной и хрустящей текстурой благодаря хитиновому экзоскелету. Они богаты белком, полезными жирами и необходимыми витаминами и минералами, такими как цинк и железо, что делает их чрезвычайно питательными. Всего горсти этих крекеров достаточно, чтобы обеспечить существенный заряд энергии. Дымный аромат и пикантный вкус вызывают почти привыкание, заставляя вас желать большего после первого же хрустящего кусочка. Они

устойчивы к хранению, поэтому идеально подходят для длительных космических путешествий, когда не хватает свежих продуктов. Эти крекеры с высоким содержанием белка придадут вам сил в длительных экспедициях по галактике.

ВНЕШНИЙ ВИД: Крекеры выглядят как маленькие чипсы овальной формы длиной около 2 дюймов. Они имеют матово-черный цвет из-за высушенной скорлупы жука. Поверхность в крапинку, так как ножки и другие мелкие части тела жука остаются целыми и прикрепленными, придавая ему бугристую текстуру. Несколько ножек могут застрять у вас в зубах, когда вы будете жевать эти необычные, но насыщенные белком крекеры.

НАЗВАНИЕ: **Мозговой суп**

ОПИСАНИЕ: Этот необычный суп обладает очень экзотическим вкусом, одновременно пикантным и сливочным. Его готовят путем медленного приготовления мозгов различных инопланетных существ. Мозги нарезают мелкими кубиками и тушат в течение нескольких часов в густом фиолетовом бульоне, приготовленном из морских водорослей Заргатиан. Это придает супу неповторимый вкус. Текстура получается очень гладкой и бархатистой благодаря жирности используемых мозгов. Употребление этого супа обеспечивает организм большим количеством питательных веществ, таких как витамин B12, железо, цинк и полезные жиры, которые полезны для мозга. Суп получается сытным и очень насыщающим. Сначала некоторым вкус кажется слишком рез-

ким, но он начинает действовать на вас, даже вызывая привыкание. Фиолетовый оттенок супа поражает своей аппетитностью. В целом, очень интересное и вкусное блюдо для любителя приключений.

ВНЕШНИЙ ВИД: Мозговой суп имеет потусторонний, поразительный вид. Это насыщенный, темно-фиолетовый цвет, который, кажется, гипнотически светится и кружится. Кусочки бледного мозгового вещества плавают в бульоне, варьируясь по размеру от маленьких кубиков до крупных кусков. При перемешивании супа они лениво покачиваются, оставляя за собой небольшие следы бульона. Поверхность супа имеет маслянистый блеск с крошечными пузырьками, испускающими соблазнительный аромат. От горячего супа поднимаются струйки пара, распространяя экзотический аромат. Суп имеет густую, однородную консистенцию, которая обволакивает ложку. С каждой ложкой он прилипает к стенкам миски. Ложка и все остальное, к чему она прикасается, окрашивается в фиолетовый оттенок. В целом, образ одновременно красивый и слегка тревожащий. Цвет и текстуры создают потусторонний суп, который привлекает и интригует взгляд.

НАЗВАНИЕ: **Сладкие червячки**

ОПИСАНИЕ: Эти генно-инженерные черви имеют очень сладкий вкус, похожий на конфету. Они мягкие и жевательные, с клейкой текстурой. Когда вы их откусываете, они брызгают сладким соком у вас во рту. Сок обладает ярким

фруктовым вкусом, похожим на смесь вишни, апельсинов и ананасов. Он очень освежает и утоляет жажду. Черви обеспечивают быстрый заряд энергии за счет натуральных сахаров. В них также содержится немного белка из мяса червей. Поскольку они происходят от генетически модифицированного вида, черви очень чистые и безопасны для употребления в сыром виде. Они не содержат токсинов, бактерий или паразитов, как обычные черви. В целом, из этих мармеладных червей получается вкусная закуска. Они утоляют тягу к чему-нибудь сладкому и фруктовому. Их текстуру приятно жевать, особенно когда они лопаются и выделяют сладкий сок внутри. Яркие цвета также делают их визуально привлекательными. Независимо от того, употребляете ли вы их в пищу в чистом виде или используете в рецептах, черви придают им конфетный вкус.

ВНЕШНИЙ ВИД: Черви бывают самых разных ярких, жизнерадостных цветов – розовые, оранжевые, желтые, зеленые, синие и фиолетовые. Их тела пухлые и около 2 дюймов в длину. Их кожа выглядит влажной и сочной. Когда на них падает свет, это создает блеск на их липких телах. Они медленно извиваются, но не двигаются слишком сильно, если их не подталкивать. Черви содержатся в прозрачных пластиковых банках, чтобы вы могли видеть их цвет. Они уложены друг на друга, извиваясь большой аппетитной кучей. Немного сока из их тел скапливается на дне банки. Сок выглядит сиропобразным и переливается яркими красками,

как жидкая конфета. На этикетках банок изображены черви и описан их сладкий вкус. В каждой банке содержится около 30-50 червей.

НАЗВАНИЕ: Консервированная уховая похлебка

ОПИСАНИЕ: Эта сытная похлебка состоит из кусочков нежных отварных ушек, смешанных со сливочным пикантным бульоном. Ушки имеют уникальную текстуру, напоминающую грибы или очень нежного осьминога, с землисто-мясным привкусом. Густой сливочный бульон настоян на таких специях, как черный перец, тимьян и чабер, которые дополняют вкус ушек. Разлитый по тарелкам и подаваемый горячим на пару, этот сытный суп получается сытным, насыщенным белком блюдом, которое прилипнет к ребрышкам. Эта похлебка, содержащая около 15 г белка на порцию, поможет восстановить мышцы после напряженной работы или физических упражнений. Уши являются отличным источником коллагена, который поддерживает здоровье кожи. Всего 250 калорий на порцию, это питательный и вкусный вариант для космических путешественников. Консервированный формат позволяет хранить его без охлаждения в течение нескольких месяцев или лет, что делает его идеальным дополнением к дальним перевозкам и аварийным рационам. Просто разогрейте и подавайте теплым в любое время.

ВНЕШНИЙ ВИД: Похлебка густая, кремово-белого цвета, с кусочками розовато-коричневого мяса уха, подвешенного по всей поверхности. Бульон получается однородным

и наваристым, слегка прилипает к тыльной стороне ложки. Кусочки уха лениво плавают в супе, варьируясь по размеру от нарезанных мелкими кубиками кусочков до крупных, упругих ломтиков размером почти с целое ухо. Мясо имеет мягкую текстуру, когда его протыкают ложкой. Небольшие вкрапления черного перца и зелени придают ему визуальный интерес. Подаваемый горячим на пару в миске, суп выглядит сытным, простым и аппетитным. Знакомый кремовый цвет успокаивает и вызывает аппетит, в то время как необычные формы и мясистые кусочки уха вызывают любопытство. Это простое, но в то же время чужеродное блюдо.

НАЗВАНИЕ: Консервированные черви в соусе

ОПИСАНИЕ: Черви известны своей сочной текстурой, напоминающей устриц. Они заправлены густым неоново-фиолетовым соусом, приготовленным из зарконских грибов, который придает червям острый вкус. Черви содержат большое количество белка и необходимых минералов, таких как железо, цинк и селен, что обеспечивает важную питательную ценность. Их хрящевидные панцири также являются хорошим источником кальция. Всего в одной банке содержится достаточное количество червей, чтобы удовлетворить суточную потребность в белке космического исследователя среднего размера. При правильном приготовлении путем тушения или пассерования черви приобретают приятный мясной аромат. При нагревании их соус также отдает фруктовыми нотками. Черви обладают уникальным эластичным, но

хрустящим вкусом во рту.

ВНЕШНИЙ ВИД: В банке содержится 8-10 целых червей, залитых ярко-фиолетовым соусом. По форме черви напоминают крупных дождевых червей, около 5 дюймов в длину и 1 дюйм в толщину. Их кожа полупрозрачная с бледно-голубым оттенком, благодаря чему видны внутренние темно-зеленые органы. Фиолетовый соус густой и блестящий, полностью покрывающий каждого червяка. При подаче тушеные черви становятся непрозрачно-белыми со слабыми следами гриля, покрываясь слоем густого фиолетового соуса. В процессе приготовления соус приобретает консистенцию джема с карамелизированными кусочками. Гарниры, такие как инопланетные водоросли и съедобные цветы, могут создать визуальный контраст.

НАЗВАНИЕ: **Андромедианское мороженое**

ОПИСАНИЕ: Это необычное мороженое обладает очень экзотическим и необычным вкусом, который совершенно чужд любой еде, встречающейся на большинстве планет. Приготовленное из свежего андромедианского "навоза", собранного с пасущихся космических коров, оно обладает острым, почти сырным вкусом с землистыми оттенками. Текстура чрезвычайно гладкая и сливочная благодаря высокому содержанию жира в молоке. Оно медленно тает на языке, наполняя рот насыщенным и приятным вкусом. В некоторые варианты для придания текстуры добавляют кусочки фруктов или печенья, но классический вариант подчерки-

вает уникальный вкус космического коровьего навоза. Он обеспечивает высокий уровень белка и необходимых питательных веществ для космических путешественников. Хотя поначалу мысль о мороженом, приготовленном из какашек, может показаться непривлекательной, на Андромеде это вкусное лакомство считается деликатесом. Его любят как взрослые, так и дети во многих звездных системах. Коров кормят травой, поэтому в их навозе нет вредных патогенов. Попробуйте этот новый авантюрный вкус во время вашего следующего визита в галактику Андромеды!

ВНЕШНИЙ ВИД: Мороженое имеет очень гладкую кремовую текстуру и матовое послевкусие. Обычно его подают в чашечке или рожке, чтобы сохранить его плотную консистенцию. Цвет варьируется от светло-коричневого до средне-коричневого в зависимости от конкретного вида "космической коровы". Повсюду видны небольшие вкрапления непереваренной травы и зерен, которые съели коровы. При подаче он имеет пышный вид, похожий на мусс, но становится более жидким по мере таяния. Поверхность блестит из-за высокого содержания жира. Для визуального интереса можно добавить кусочки фруктов или печенья. В целом это очень похоже на обычное мороженое, но с необычным цветом, напоминающим о его уникальных ингредиентах. Запах острый и землистый, часто описывается как похожий на скотный двор, но не в неприятном смысле. При употреблении текстура мягко обволакивает рот и оставляет насыщенный

ное, приятное ощущение во рту.

НАЗВАНИЕ: Хуй дог

ОПИСАНИЕ: Хуй дог – это мясной продукт фаллической формы, изготовленный в виде пениса. Он состоит из вареного пениса внутри нарезанной булочки для хот-догов. Сама залуца имеет губчатую, жевательную текстуру и слегка приправлена солью, чесночным порошком и паприкой для придания ей красновато-розового оттенка. При надкусывании внутренняя часть колбасы приобретает мягкую, податливую, почти мясистую текстуру и вкус во рту, сохраняя при этом пикантный вкус члена. Необычная форма и эротичный внешний вид призваны вызвать смех и интерес у потребителя.

ВНЕШНИЙ ВИД: Хуй дог имеет удлиненную трубчатую форму пениса длиной 6 дюймов, включая закругленный кончик, похожий на головку, выступающий из конца нарезанной булочки для хот-догов. Сама залуца имеет розовато-бежевый цвет, как кожа с бугорками и прожилками, текстурирующими поверхность, имитирующую эректильную ткань. Одна ярко выраженная вена проходит вдоль нижней стороны стержня. Кончик имеет более насыщенный розовато-красный оттенок, блестящий и влажный на вид, с небольшой прорезью в мясном проходе.

НАЗВАНИЕ: Мороженое из грудного молока

ОПИСАНИЕ: Это уникальное мороженое изготовлено из грудного молока инопланетянок по имени Ксартган. Ксартган-

ане населяют несколько планет в галактике Андромеда и известны тем, что производят молоко с очень высоким содержанием жира и питательных веществ. Их молоко обладает естественным сладким вкусом и кремовой текстурой, что делает его идеальным для приготовления мороженого. Мороженое готовится путем мягкого подогрева грудного молока и смешивания его с космическими яйцами, космическим сахаром и другими космическими ингредиентами для получения насыщенной основы для заварного крема. Затем заварной крем замораживается с использованием передовой технологии охлаждения для получения гладкой кремовой текстуры. Мороженое имеет сладкий молочный вкус с нотками ванили и бархатистое послевкусие. В нем много белка, полезных жиров и антител, которые укрепляют иммунную систему. Насыщенный вкус удовлетворит даже самых взыскательных гурманов. Некоторые утверждают, что он оказывает омолаживающее действие на организм. Высокое содержание жира означает, что он медленно тает во рту, раскрывая свой сложный вкус.

ВНЕШНИЙ ВИД: Мороженое из грудного молока имеет блестящий, жемчужно-белый цвет, похожий на ванильное мороженое. Оно очень плотное и насыщенное, при зачерпывании ложкой или ложечкой-пробкой оно покрывается толстым слоем. Поверхность гладкая, как шелк, без кристалликов льда. При подаче он хорошо держит форму, не тая слишком быстро. Когда вы набираете ложку, мороженое приоб-

ретаает блестящий, почти опалесцирующий оттенок благодаря полезным молочным жирам. На вид оно очень сливочное, без расслоений и пузырьков. Однородный цвет и текстура так и манят вас попробовать его необычную насыщенность. В целом, его первозданный белый цвет и бархатистый внешний вид создают соблазнительное мороженое, которое выглядит так же восхитительно, как и на вкус.

НАЗВАНИЕ: **Зида**

ОПИСАНИЕ: Этот непринужденный ужин предназначен для того, чтобы обеспечить сытным и питательным блюдом космических путешественников в галактике Андромеда. Он состоит из источника белка, углеводов и овощей, приготовленных полностью из синтезированных и напечатанных на 3D-принтере ингредиентов. Основной белок – это вещество, похожее на мясо, полученное из водорослей и соевых белков, имитирующее текстуру и вкус говядины. У него пикантный вкус и жевательная волокнистая текстура, ожидаемая от говяжьей вырезки. Белок содержит незаменимые аминокислоты и имеет содержание железа, сравнимое с содержанием настоящего мяса. Что касается углеводов, то существуют макаронные изделия, приготовленные из теста с рафинированным крахмалом и камедью, которые внешне напоминают традиционные пшеничные макароны. Макароны имеют гладкую текстуру и мягкий вкус, который легко сочетается с любым соусом, с которым они сочетаются. В нем высокое содержание углеводов, которые обеспечивают организм энер-

гией. Овощи состоят из смеси зелени, моркови и стручков фасоли, приготовленных из растительных белков, клетчатки, витаминов и минералов, разработанных таким образом, чтобы воссоздать текстуру и питательную ценность настоящих овощей. Они обеспечивают разнообразие цветов, вкусов, витаминов и минералов. В целом, блюдо обладает приятным вкусом и ощущением во рту классического ужина из мяса и макарон со сбалансированным питательным составом за счет синтетических белковых, углеводных и растительных компонентов. Это аппетитное и заряжающее энергией блюдо, подходящее для ужина вечером во время длительного космического путешествия.

ВНЕШНИЙ ВИД: Зида искусно выложено на круглую белую тарелку для создания аппетитного вида. В центре находится большой овальный пласт белковой субстанции, похожей на мясо. Он красновато-коричневого цвета, как вареная говядина, и имеет реалистичные следы гриля благодаря 3D-печати. Мясо кладут поверх слоя макаронных изделий золотисто-желтого цвета, скрученных в маленькие спирали. Слой макаронных изделий окружает белок. Белок и макароны полукругом окружены овощной смесью. Здесь есть ломтики оранжевой моркови, ярко-зеленые стручки фасоли, темно-зеленая листовая зелень и разноцветные ростки, имитирующие овощной салат. Белки и макароны поливают полупрозрачным коричневым соусом. Он собирается вокруг основы и блестит, придавая блюду аппетитный блеск. Блю-

до имеет художественную, аппетитную подачу, сочетающую цвета, текстуры и формы, что выглядит приятно и заманчиво для употребления. Яркие цвета овощей приятно контрастируют с нейтральным белком и макаронными изделиями. В целом, блюдо выглядит так же привлекательно, как хорошо сервированное блюдо в ресторане, несмотря на искусственное происхождение каждого компонента.

НАЗВАНИЕ: Аднума

ОПИСАНИЕ: Аднума – это полноценная и сбалансированная замена пищи, предназначенная для обеспечения всех питательных веществ, необходимых среднестатистическому гуманоиду, в одной порции. Он выпускается в виде плотного жевательного батончика, который можно есть на ходу. Батончик изготовлен из смеси синтезированных белков, углеводов, жиров, витаминов и минералов, разработанных таким образом, чтобы точно соответствовать требованиям к питанию. Несмотря на то, что ему не хватает сложности и насыщенности натуральных продуктов, Аднума обеспечивает эффективное питание. У него мягкий, слегка сладковатый вкус и зернистая, плотная текстура, напоминающая прессованную гранолу. В каждом батончике содержится дневная норма калорий и необходимых микроэлементов. Батончики Аднума широко распространены в андромедианском обществе, обеспечивая удобное и питательное питание для занятых разумных. Они устойчивы к хранению и долговечны, что делает их идеальными для длительных космических путеше-

ствий, где не хватает свежих продуктов. Несмотря на некоторую безвкусицу и однородность, Аднума выполняет свою работу по поддержанию гуманоидов сытыми и здоровыми, когда выбор еды ограничен. Это неизменный продукт галактических путешествий и городской жизни для гуманоидов, которые ценят полезность превыше кулинарного мастерства.

ВНЕШНИЙ ВИД: Батончики Аднума представляют собой прямоугольные блоки длиной около 10 сантиметров, шириной 5 сантиметров и толщиной 2 сантиметра. Они имеют твердую, плотную и жевательную текстуру, подобную текстуре прессованных батончиков гранолы. Поверхность светло-коричневого цвета с мелкими темными вкраплениями от смешанных и спрессованных ингредиентов. При вскрытии внутренняя часть батончика приобретает слоистый вид в результате производственного процесса со спрессованными вместе белковыми и углеводными компонентами. В батончике видны крупинки и вкрапления синтезированных питательных веществ, распределенных по его жевательной, плотной внутренней поверхности. Он однороден по цвету и текстуре, без изменений между кусочками. Батончики Аднума обладают мягким, слегка сладковатым ароматом, напоминающим зерна и орехи. Хотя они и не являются неприятными, им не хватает сложности запахов натуральных продуктов. Вкус у них схожий – не совсем сладкий или пикантный, но с оттенками крахмалистых зерен, орехов и сухофруктов. Текстура очень плотная и жевательная, для расщепления тре-

буется тщательное пережевывание. В целом, батончики Аднума обеспечивают полноценное питание без чувственного удовольствия. Их безвкусная однородность приносит в жертву кулинарному мастерству ради эффективного питания.

НАЗВАНИЕ: Стейк из соевого белка

ОПИСАНИЕ: Этот сочный и толстый искусственный стейк полностью изготовлен из текстурированного соевого белка и веганских приправ. У него удивительно мясистая текстура и пикантный вкус, который одурачит даже заядлых плотоядных. Соевый белок экструдруется в волокнистые нити, имитирующие мышечные волокна настоящего стейка. При приготовлении белки денатурируются и уплотняются, сохраняя влагу, придавая чрезвычайно сочный вкус при откусывании. Благодаря реакции Майяра на шипящей поверхности образуется румяная корочка, придающая восхитительный аромат жареного мяса. Каждый кусочек этого стейка с высоким содержанием белка тает во рту благодаря насыщенному мясному вкусу дрожжевого экстракта и пикантных специй. Этот чрезвычайно сытный стейк на растительной основе сочетает в себе вкус мяса с этическими и экологическими преимуществами сои. Это революция в космической кухне – все удовольствия без ущерба для окружающей среды.

ВНЕШНИЙ ВИД: Этот толстый и сочный искусственный стейк удивительно похож на настоящий стейк из рибая или филейной части, приготовленный на гриле. У него та-

кая же мраморная текстура, с кремово-белыми прожилками жира сквозь розовато-коричневую волокнистую мышечную ткань. Во время приготовления на поверхности образуется темно-золотисто-коричневая корочка в результате реакции Майяра. При подаче на тарелку она громко шипит, распространяя в воздухе аромат жареного мяса и пикантных специй. Стейк блестит от натуральных соков, пузырящихся изнутри, обещая сочный вкус во рту. Визуально вам будет трудно отличить этот стейк на растительной основе от настоящего. Это настоящее свидетельство передовой науки о продуктах питания, которая может практически воспроизвести мясо из растительных белков. Одного взгляда на него достаточно, чтобы у вас потекли слюнки в предвкушении первого вкусного мясного кусочка.

НАЗВАНИЕ: Искусственная питательная паста

ОПИСАНИЕ: Эта питательная паста является обычным обеденным блюдом в галактике Андромеда, употребляемым различными инопланетными видами во многих звездных системах. Она полностью изготовлена искусственным путем и содержит плотную смесь синтезированных белков, углеводов, жиров, витаминов и минералов, предназначенных для обеспечения полноценного питания макро- и микроэлементами. Паста имеет гладкую кремовую текстуру, напоминающую густой пудинг или заварной крем. Она разработана таким образом, чтобы ее было легко проглатывать и переваривать. Вкус довольно мягкий, с тонкими сладкими и пи-

кантными нотками. Некоторые находят мягкий вкус приятным из-за его привычности, в то время как другие усиливают его различными специями, приправами или миксами. Одна порция обеспечивает достаточное количество калорий и питательных веществ для полноценного приема пищи, оставляя потребителя приятно сытым. Несмотря на упрощенную форму, питательная паста тщательно разработана для обеспечения питательной ценности и эффективного переваривания. Его можно есть как есть или добавлять в более сложные блюда, и он удовлетворяет всем диетическим потребностям с минимальными затратами, что делает его удобным основным продуктом питания во всей галактике Андромеда. Паста представляет собой практическую межзвездную кулинарную науку, которая использует универсальные концепции питания и синтезирует их в виде простого и доступного пищевого продукта.

ВНЕШНИЙ ВИД: Питательная паста имеет однородно гладкую кремовую текстуру, напоминающую пудинг. Она имеет матовый внешний вид, без каких-либо заметных комочков или частиц. Цвет слегка варьируется в зависимости от рецептуры, варьируясь от бледно-бежевого до светло-серого. При подаче паста хорошо держит форму, ложкой ложится на тарелку или миску и приобретает мягкую консистенцию. При употреблении паста остается кремообразной и однородной по консистенции. Несмотря на густоту, он не липкий и не склеивающийся, а имеет почти пушистую лег-

кость, создаваемую взбитым в смесь воздухом. Поверхность матовая и бархатисто-гладкая. Паста обладает чрезвычайно мягким ароматом со слабыми нотками молочных продуктов и зерна. Он достаточно тонкий, чтобы позволить любым добавкам или приправам доминировать в плане аромата. При употреблении паста имеет нейтральный, слегка сладковатый вкус и мягкое, сливочное ощущение во рту. Ее легко проглатывать, и она не оставляет послевкусия. В целом, паста представляет собой сдержанную основу, разработанную для эффективного обеспечения сбалансированного питания, не обладая при этом выраженными вкусовыми качествами.

НАЗВАНИЕ: Экстренный перекус

ОПИСАНИЕ: В этом легком и компактном пакете для еды содержится сбалансированный по питательным веществам обед, предназначенный для занятых космических путешественников. Основное блюдо состоит из рыхлого протеинового пирога с пикантным вкусом, который утоляет голод. Его подают с гарниром из дегидратированной овощной смеси, заправленной тонким острым соусом. В пакет также входит газированный освежающий напиток, который помогает обеспечить увлажнение. Этот пакет для ланча с 300 калориями и полным набором питательных веществ предназначен для обеспечения энергией и полноценным питанием без необходимости приготовления или очистки. Автономный пакет и соломинка позволяют легко наслаждаться этим блюдом в любом месте, находясь в пути.

ВНЕШНИЙ ВИД: Пакет Экстренный перекус представляет собой тонкую упаковку из фольги размером примерно 10 x 5 дюймов. На лицевой стороне изображено космическое пространство со звездами и планетами. При вскрытии внутри находятся два отделения – в одном находится квадратная коричневая белковая котлета толщиной 1/2 дюйма, а в другом – кусочки ярко-зеленых и оранжевых регидратированных овощей в блестящем апельсиновом соусе. Прозрачная соломинка торчит из одного угла рядом с кармашком, в котором находится шипучий, слегка матовый напиток синего цвета. Котлета имеет губчатую, пористую текстуру, в то время как овощи мягкие с легким хрустом. Напиток пузырится и шипит при глотке, на вкус слегка сладкий и острый. Пакет легкий и прочный, что позволяет легко переносить его и принимать пищу в дороге.

НАЗВАНИЕ: Биосинтетический утренний прием пищи по Андромедиански

ОПИСАНИЕ: Это сытное блюдо для завтрака специально разработано, чтобы обеспечить вас полноценным питанием и зарядить энергией на предстоящий день. Оно полностью приготовлено из биосинтезированных ингредиентов, выращенных в чанах на производственных площадках. Основным компонентом является богатая белком котлета, приготовленная из микопотеина, заменителя мяса, получаемого путем культивирования клеток гриба *Fusarium venenatum*. Эта котлета имеет приятный пикантный вкус и мясистую

текстуру при приготовлении, но не содержит продуктов животного происхождения. Рядом с котлетой лежат кубики альтернативного сыра на основе сои, которые прекрасно плавятся при нагревании. Что касается углеводов, то блюдо включает в себя слоеные зерновые наггетсы, приготовленные из смеси киноа, амаранта и проса. У них приятный хруст и ореховый вкус. Завершает трапезу витаминизированный напиток из фруктового сока, насыщенный витаминами и минералами. Все в этом блюде оптимизировано для питания и разработано таким образом, чтобы оно было максимально аппетитным, при этом используются только искусственные ингредиенты, которые можно устойчиво производить на борту космического корабля во время длительных рейсов. Это полноценный и сбалансированный завтрак.

ВНЕШНИЙ ВИД: Ваше биосинтетическое утреннее блюдо аккуратно разложено на разделенной тарелке, пригодной для вторичной переработки. В одной части находится основная белковая котлета, примерно такая же по размеру и форме, как котлета для бургера, но немного толще. Она светло-коричневого цвета и слегка блестит в процессе приготовления. Поверхность покрыта пятнами от частиц микропротеинового гриба. Далее на тарелке лежат шесть кубиков альтернативного сыра на основе сои. Они бледно-желтые и мягкие по краям, там, где они начали плавиться от жара котлеты, лежащей рядом с ними. В маленькой сервировочной чашечке лежат слоеные зерновые наггетсы, представляющие со-

бой маленькие круглые шарики коричневого, черного и желто-коричневого цветов. Они выглядят хрустящими и воздушными. Напиток с витаминизированным фруктовым соком поставляется в прозрачном пакетике с соломинкой для прокалывания и имеет темно-фиолетовый цвет. Полупрозрачный пакетик позволяет увидеть густую, гладкую текстуру сока внутри. Все блюда только что получены из пищевого синтезатора и готовы к употреблению. Он аккуратно подан, но имеет определенный единообразный машинный вид. Однако аппетитные ароматы, исходящие от горячей котлеты и плавленого сыра, заставляют ваши слюнки потечь в предвкушении.

НАЗВАНИЕ: Звездные овсяные хлопья

ОПИСАНИЕ: Эти овсяные хлопья имеют насыщенную кремовую текстуру, напоминающую старомодные овсяные хлопья. В них добавлены синтезированные ароматы корицы и коричневого сахара, придающие им теплый, успокаивающий вкус. Овсяные хлопья обеспечивают устойчивую энергию, богаты необходимыми витаминами и минералами и обладают мягким, приятным вкусом во рту, который наполняет вас на несколько часов. Их аромат, насыщенный специями и сладостью, навеивает воспоминания об уютных утрах в давно забытом мире. Несмотря на то, что эти овсяные хлопья выращены не естественным путем, они передают ностальгическую суть простой каши для завтрака.

ВНЕШНИЙ ВИД: Звездные овсяные хлопья напоминают

овсяные хлопья геркулес по текстуре и размеру, хотя они серебристо-серого цвета. При приготовлении овсяные хлопья приобретают кремово-белый оттенок с серыми вкраплениями. Они имеют густую клейкую консистенцию и при варке пузурятся. От овсяных хлопьев исходят струйки пара с ароматом корицы. В миске они образуют мягкие пики и впадины, похожие на туманную дымку. Несколько ложек овсяных хлопьев сохраняют свою форму в течение нескольких мгновений, прежде чем рассыпаться обратно в миску.

НАЗВАНИЕ: Батончик для завтрака с искусственным содержанием Омега-3

ОПИСАНИЕ: Этот питательный батончик для завтрака изготовлен полностью из искусственных ингредиентов, что обеспечивает сытное начало дня без использования каких-либо натуральных продуктов. Он содержит точную смесь синтезированных белков, углеводов и жиров, имитирующую питательный профиль традиционного завтрака. Батончик имеет насыщенную кремовую текстуру, напоминающую арахисовое масло. Каждый кусочек наполняет рот сладким ореховым вкусом, подчеркнутым оттенками шоколада и ванили. Это очень приятное сочетание придает батончику изысканный вкус. При этом он также оптимизирован по питательным свойствам. Батончик обеспечивает полный белковый состав за счет искусственных аминокислот для поддержки роста и восстановления мышц. В него входят дополнительные омега-3 жирные кислоты из водорослевых масел

для уменьшения воспаления. Углеводы обеспечивают устойчивое высвобождение энергии без резкого повышения уровня сахара в крови. Всего в одном удобном батончике вы получите белок, полезные жиры, углеводы, витамины и минералы, необходимые для питания вашего тела и разума. Он утоляет голод и дает вам энергию надолго. Искусственные ингредиенты обеспечивают оптимальное питание без каких-либо потенциальных аллергенов, токсинов или проблем с экологичностью натуральных продуктов. Этот батончик для завтрака – идеальный способ начать свой день в космическом путешествии или колонии.

ВНЕШНИЙ ВИД: Искусственный батончик для завтрака с Омега-3 имеет прямоугольную форму длиной около 5 дюймов, шириной 2 дюйма и толщиной 1 дюйм. Его поверхность покрыта глянцевой шоколадной глазурью с вкраплениями крошечных кусочков риса, которые придают ему хрустящий вкус. Когда вы разрезаете батончик, вы видите плотную, однородную консистенцию, напоминающую жесткое арахисовое масло. Цвет – насыщенный золотисто-коричневый с вкраплениями темного шоколада из белково-жировой смеси. Батончик прочно держит форму, когда его берут в руки, не рассыпаясь. Он имеет гладкую, бархатистую текстуру без какой-либо зернистости. На каждом батончике нанесен футуристический логотип с изображением космического корабля, планеты и молекул, подчеркивающий полностью искусственный состав. Изящная серебристая упаковка под-

черкивает научное происхождение батончика, придавая ему вид изысканного лакомства.

НАЗВАНИЕ: Вижли Морния Ксандерона

ОПИСАНИЕ: Основным компонентом является губчатый батончик ярко-бирюзового цвета, изготовленный на основе изолята соевого белка, смешанного с синтезированными витаминами, минералами и натуральными ароматизаторами Ксандерон, имитирующими вкус свежих ягод никла. Батончик можно разламывать на кусочки двумя руками и быстро пережевывать. У него слегка сладкий и терпкий ягодный вкус с упругой текстурой, напоминающей пирог. Далее к блюду прилагается пакетик сливочно-фиолетовой нутри-пасты, приготовленной из протеинового пюре из бобов тикка. Она обладает насыщенным ореховым вкусом и содержит незаменимые жирные кислоты. Сжимая пакетик дополнительной рукой, можно высасывать пасту прямо из уголка рта, одновременно поедая кусочки. Наконец, к блюду прилагается тубик с концентрированной электролитной жидкостью, которую можно выдавить и выпить, чтобы запить все это. Электролиты предотвращают обезвоживание и заряжают энергией.

ВНЕШНИЙ ВИД: Вижли Морния поставляется в тонкой упаковке из фольги, покрытой яркими зелеными и оранжевыми рисунками. Внутри упаковки находится набор из 3-х открывающихся пакетиков. В самом большом пакетике находятся 2 кусочка соевого протеинового кекса размером с

ладонь. Они около дюйма толщиной и имеют слабый мраморный рисунок. Во втором пакетике находится фиолетовый тубик в форме сосиски длиной около 4 дюймов, наполненный сливочной нутри-пастой. Наконец, есть третий крошечный пакетик из фольги с прозрачным тубиком электролитического геля внутри. Блюдо можно приготовить, вскрыв каждый пакетик и выдавив его содержимое в тарелку. Упаковка легкая и одноразовая, что позволяет легко употреблять ее в дороге.

НАЗВАНИЕ: Измеза

ОПИСАНИЕ: Этот фаст-фуд, приготовленный из злаков, обладает уникальным вкусом и текстурой. Зерна были обработаны до получения мягкой, жевательной консистенции со слегка сладковатым привкусом. Он очень сытный и дает много энергии. Зерна содержат клетчатку, белок, витамины и минералы. Измеза обладают приятным, сытным ароматом, напоминающим аромат свежее испеченного хлеба. Достаточно небольшой порции, чтобы обеспечить ощущение сытости. Сладкий солодовый вкус приятно ощущается на языке после употребления.

ВНЕШНИЙ ВИД: Измеза напоминают пушистые, вспученные зерна, собранные в небольшие кусочки. Они янтарного цвета и имеют неровную, бугристую текстуру по всей поверхности. При легком сжатии кусочки слегка сжимаются, а затем снова приобретают форму пружинки. Легкое напыление из мелких частиц покрывает каждое изделие, прида-

вая ему соблазнительный блеск. Собранные в кучки кусочки соединяются в симпатичные маленькие комочки с трещинками по всей поверхности. Они выглядят воздушными и легкими, но при надкусывании ощущаются плотными и жевательными. Зерна мягко колыхнутся при перемещении благодаря своей мягкой, податливой текстуре. Они получаются очень сытными.

НАЗВАНИЕ: **Спациос**

ОПИСАНИЕ: Спациос – популярная закуска быстрого приготовления, приготовленная из различных космических злаков, таких как астро-пшеница и нова-овес. Она имеет хрустящую текстуру и выпускается небольшими кусочками, которые легко съесть на ходу. Зерна вспучиваются и запекаются в забавных красочных формах, таких как космические корабли, планеты и кометы. Спациос обладает приятным поджаренным вкусом со слегка сладковатым послевкусием из-за карамелизованного космического сахара в зернах. Он содержит полезные питательные вещества, такие как астроволокно, лунный белок и антирадиационные антиоксиданты. Легкие, воздушные кусочки быстро насыщают вас и дают заряд энергии. Космические путешественники любят Спациос за его портативность, длительный срок хранения и тонизирующие свойства.

ВНЕШНИЙ ВИД: Кусочки Спациоса имеют размер около 2-3 см и ярко окрашены в оттенки синего, фиолетового, зеленого, оранжевого, красного и желтого цветов. Их поверх-

ность хрустящая и покрыта мелкими пузырьками в процессе взбивания. Фигуры имеют форму полумесяцев, пятиконечных звезд, кругов, символизирующих планеты, зигзагов, напоминающих следы космических кораблей, и овальных шариков с хвостами, напоминающих кометы. Они визуально привлекательны благодаря своим ярким цветам и забавным межгалактическим формам. Кусочки получаются легкими, воздушными внутри и приятно хрустят при надкусывании. Некоторые сорта посыпают сахарной пудрой для придания дополнительной привлекательности и сладости."

НАЗВАНИЕ: Овсяные лепешки из Тарга

ОПИСАНИЕ: Овсяные лепешки обладают очень необычным кисло-сладким вкусом, напоминающим сухофрукты, смешанные с медом и орехами. Их текстура мягкая и жевательная, почти тающая во рту. Их готовят из зерен тарга – древнего злака, выращиваемого вымершей цивилизацией на одной из планет Андромеды. Зерна были сохранены и недавно вновь открыты исследователями космоса. Сейчас злак снова выращивают и используют для выпечки вкусной выпечки. Злаковые коржи Тарг содержат сложные углеводы и незаменимые аминокислоты, обеспечивающие длительное чувство сытости. Их калорийность довольно высока. Коржи имеют темно-фиолетовый цвет и издают свежий, сладкий аромат.

ВНЕШНИЙ ВИД: Овсяные лепешки выглядят как маленькие круглые лепешки диаметром около 5 см. Их поверх-

ность матовая, со слегка потрескавшейся текстурой, неравномерно окрашенная в оттенки темно-фиолетового и синего. При разламывании внутри обнаруживается мягкая, рыхлая, жевательная начинка с видимыми кусочками сухофруктов и орехов, разбросанными по всей поверхности. Пирожные посыпаны мелкой фиолетовой сахарной пудрой, что придает им дополнительную сладость

НАЗВАНИЕ: Квази-хлопья

ОПИСАНИЕ: Квази-хлопья – это сладкие хлопья, приготовленные из различных инопланетных злаков и съедобных растений, произрастающих в галактике Андромеда. Хлопья хрустящие, но быстро становятся мягкими и жевательными при смешивании с богатым питательными веществами голубым молоком. Хлопья обладают сложным, многослойным вкусовым профилем. При первоначальном хрусте появляются нотки сладких сухофруктов, таких как космические финики и ежевика. По мере того, как хлопья пропитываются и размягчаются в молоке, появляются ореховые и поджаренные ароматы, похожие на древние злаки, которыми когда-то наслаждались на далеких планетах. Утонченные цветочные акценты дополняют впечатление. Несмотря на сладость, хлопья обеспечивают сбалансированное питание благодаря древним зернам, которые содержат белок, незаменимые жирные кислоты, клетчатку и множество микроэлементов. Голубое молоко содержит кальций, витамин D и пробиотики, что позволяет приготовить полезный и заряжаю-

щий энергией завтрак. Квази-хлопья были разработаны межгалактическими учеными-кулинарами в честь древних методов приготовления злаков и с использованием современных технологий космической эры для сохранения свежести. Они запечатаны в вакууме в условиях невесомости и не требуют охлаждения, что делает их незаменимым продуктом питания для дальних космических путешествий.

ВНЕШНИЙ ВИД: Квази-хлопья напоминают крупные, неправильной формы вафли, похожие на кукурузные хлопья, от золотисто-коричневого до темно-коричневого цвета. В них вкраплены кусочки сушеных синих и фиолетовых фруктов. Хлопья очень легкие и хрустящие на вид. При замачивании в голубом молоке хлопья становятся насыщенными и пухлыми, увеличиваясь вдвое по сравнению с первоначальным размером. Молоко смешивается с натуральными фруктовыми соками в хлопьях, приобретая насыщенный королевский синий цвет. Размягченные хлопья становятся прозрачными в тех местах, где молоко полностью пропитало их.

НАЗВАНИЕ: **Запеканка из звездной пыли**

ОПИСАНИЕ: Эта сытная запеканка состоит из смеси инопланетных злаков и овощей, запеченных в сливочном соусе. В качестве основного зерна используется зерно звездной пыли, которое имеет сладкий и ореховый вкус, напоминающий коричневый рис. Крупу "Звездная пыль" смешивают с нарезанными овощами, такими как звездные побеги,

ядра комет и репчатый лук "туманность". Овощи приятно хрустят и приобретают яркий цвет. Запеканку дополняет густой сливочный соус, приготовленный из свежего астромолока. При запекании соус пузырится и пропитывает зерна и овощи своим пикантным, слегка острым вкусом. Запеканка отличается удивительно сложным сочетанием текстур – мягкие, пышные зерна, нежно-хрустящие овощи и нежный сливочный соус. Это очень сытное блюдо, идеально подходящее для непринужденного ужина. Сочетание вкусов и ингредиентов делает это блюдо также питательным, обеспечивая сбалансированное питание.

ВНЕШНИЙ ВИД: Запеканка из "Звездной пыли" после запекания в духовке приобретает аппетитную золотисто-коричневую корочку. Зерна "звездной пыли" сохраняют свою вытянутую форму, напоминая рис, и выглядят поджаренными с несколькими хрустящими подрумянившимися краями. Повсюду разбросаны ломтики овощей темно-фиолетовых, ярко-зеленых и солнечно-желто-оранжевых оттенков. Они создают прекрасные переливы цвета на фоне зерен нейтрального коричневого цвета. Соус пузырится вокруг зерен и овощей, придавая им блестящий блеск. После запекания запеканка приобрела насыщенный кремовый цвет. В целом запеканка имеет изысканный деревенский вид, благодаря тому, что хорошо видна смесь ингредиентов. Запеканка выкладывается в глубокую форму для запекания, сверху она пузырится и хрустит, в то время как внутри остается мяг-

кой и кремообразной. Различные слои и текстуры делают его приятным для глаз. От блюда заметно поднимается пар, подчеркивающий горячий и приятный вкус этого сытного блюда.

НАЗВАНИЕ: Андромедианский хлебный рулет

ОПИСАНИЕ: Этот сытный и питательный хлеб является одним из основных продуктов питания андромедян, обеспечивая жизнедеятельность космических жителей галактики Андромеда. Его готовят из смеси зерновых и овощей, обычно выращиваемых гидропоническим способом на космических кораблях и космических станциях. Батон имеет плотную текстуру, напоминающую пирог, и слегка сладковатый, землистый вкус благодаря смеси используемых зерен. Он богат белком, клетчаткой, необходимыми витаминами и минералами, что обеспечивает сбалансированное питание, которое позволит андромедянам оставаться сытыми и здоровыми во время их длительных путешествий по глубокому космосу. При нарезке внутренняя поверхность батона приобретает интригующий узор в виде завитков коричневых, золотистых и зеленых оттенков благодаря различным ингредиентам. Батон получается сытным и наполняет желудок, что делает его идеальным для употребления во время рабочего цикла, когда жителям Андромеды требуется много энергии на длительное время. Его можно есть простым, намазывать на сладкие фруктовые компоты или макать в пикантные соусы. Батон также хорошо разогревается, что делает его удоб-

ным для многократного употребления. Для андромедян этот универсальный зерновой батон поддерживает разум и тело во время исследования галактики.

ВНЕШНИЙ ВИД: Хлеб имеет продолговатую куполообразную форму, которая аккуратно помещается в отделения для продуктов на подносах. Внешняя корочка золотисто-коричневая в крапинку, хрустящая и потрескавшаяся сверху. При разрезании на внутреннем поперечном срезе видны прожилки землистого цвета от пурпурно-коричневой пшеницы эммер, темно-зеленых водорослей спирулины, оранжевой моркови и желтых семян проса, перемешанных вместе в плотном батоне. Крупы и овощи замешиваются в светло-бежевом тесте без глютена. Батон легко нарезается, а порции остаются аккуратными и компактными. От него исходит манящий аромат свежесдобитого хлеба с оттенками сладкой моркови и орехов.

НАЗВАНИЕ: Гру-гру

ОПИСАНИЕ: Гру-гру – это основная зерновая мука, популярная среди космических шахтеров и чернорабочих галактики Андромеда благодаря высокому содержанию белков и углеводов. Зерна при приготовлении имеют жевательную, плотную текстуру и хорошо впитывают любые добавленные приправы или соусы. Гру-гру получил свое название из-за уникальной удлиненной трубчатой формы сырых зерен, которые напоминают короткие отрезки садового шланга. Зерна собирают с растения, научно известного как *Tubulosa sativa*,

которое произрастает на богатых азотом почвах агропланет Андромеды. При варке зерна увеличиваются в размере втрое, поскольку впитывают влагу и размягчаются. Гру-гру готовится путем отваривания зерен до консистенции альденте, затем сливают лишнюю воду. Они сами по себе обладают землисто-ореховым вкусом, который хорошо сочетается с пикантными или пряными приправами. Стандартная порция Гру-гру содержит значительное количество пищевых волокон, белка, железа, калия и витаминов группы В. Углеводы медленно усваиваются пищеварительной системой, обеспечивая длительное поступление энергии. Это делает Гру-Гру идеальным для трудолюбивых космических шахтеров, которые сжигают много калорий и нуждаются в длительной выносливости в поясах астероидов. Его обычно едят большими порциями как простое и сытное блюдо. В более изысканные блюда "гру-гру" добавляют овощи, мясо или сыр для придания им дополнительной питательности и аромата.

ВНЕШНИЙ ВИД: Сырые зерна гру-гру напоминают короткие, обрубленные кусочки полупрозрачных трубочек, в среднем 2-3 сантиметра в длину и 5 миллиметров в диаметре. Их внешняя поверхность гладкая и блестящая. Внутри каждого кусочка находится плотная, наполненная крахмалом сердцевина. При варке зерна увеличиваются в размере втрое, поскольку впитывают влагу и набухают, как воздушные шарики. Их внешняя поверхность размягчается и становится матовой, в то время как внутренняя сердцевина ста-

новится пушистой и жевательной. Цвет также меняется с полупрозрачного белого на светло-бежевый или коричневый. Гру-гру подается горячим на пару в глубоких мисках, насыпав крупинки горкой. Любые добавленные ингредиенты, такие как овощи или измельченное мясо, перемешиваются по всей горке. В целом блюдо получается очень простым, но аппетитным, особенно если сверху посыпать зеленью или соусом.

НАЗВАНИЕ: Задекианские хлопья

ОПИСАНИЕ: Эта сытная каша приготовлена из задекианских зерен, которые распространены на многих планетах галактики Андромеда. Зерна имеют ореховый, землистый вкус и жевательную текстуру, похожую на пшеничные ягоды. Хлопья по-задекиански готовятся в виде пышных, вспученных зерен, которые имеют слегка сладковатый вкус. В них много белка, клетчатки и необходимых витаминов и минералов, таких как железо, цинк и магний. Миска хлопьев очень сытная и надолго обеспечивает энергией. Хлопья обладают аппетитным ароматом, напоминающим аромат выпеченного хлеба.

ВНЕШНИЙ ВИД: Задекианские хлопья состоят из маленьких, вспученных кусочков зерна светло-коричневого цвета. Кусочки в основном круглой или продолговатой формы и варьируются примерно от 3 до 5 мм в диаметре. В процессе вспучивания они приобретают пористую, воздушную текстуру. Некоторые кусочки могут расколоться, обна-

жив белую, крахмалистую внутреннюю часть зерен. Хлопья издают нежный шуршащий звук, когда их высыпают в миску. Они слегка всплывают на поверхности молока, прежде чем впитать часть жидкости. Взбитые кусочки постепенно размягчаются, но все еще сохраняют приятную жевательность при замачивании в молоке или соке. Для придания хлопьям дополнительного вкуса и питательности в хлопья можно добавить немного сухофруктов.

НАЗВАНИЕ: Хлопья из светящейся звездной пыли

ОПИСАНИЕ: Эти хлопья имеют легкую хрустящую текстуру и пропитаны биолюминесцентной космической пылью, придающей им мягкое сияние. Они содержат взеземные зерна, насыщенные необходимыми витаминами и минералами, которые обеспечивают питательное начало дня. Хлопья имеют слегка сладковатый вкус, напоминающий ваниль, с оттенком корицы, что делает их вкус почти десертным. Они оставляют ощущение сытости и заряжают энергией. Эти хлопья идеально подходят для быстрого завтрака на ходу или для более неторопливого утреннего приема пищи. Сияние делает его забавным для детей, но и взрослым он нравится также. Во многих звездных системах он считается полезным для здоровья.

ВНЕШНИЙ ВИД: Кусочки хлопьев представляют собой маленькие вспученные шарики, цвет которых варьируется от золотисто-коричневого до темно-коричневого с вкраплениями светящейся космической пыли внутри. Они имеют воз-

душную, пористую текстуру. Насыпанные в миску хлопья излучают мягкое неоновое-голубое свечение, которое кружится и мерцает, почти напоминая крошечную галактику. Некоторые кусочки сияют ярче, чем другие. При добавлении молока тонкие завитки света кружатся вокруг, создавая завораживающие узоры. Сияние придает хлопьям волшебный и потусторонний вид.

НАЗВАНИЕ: **Сияние звезды**

ОПИСАНИЕ: Сияние звезды – это сладкий и освежающий напиток, приготовленный из звездных фруктов, произрастающих в галактике Андромеда. Звездные фрукты растут на виноградных лозах, которые вьются по стволам гигантских космических деревьев, поглощая космические лучи и звездный свет. Сок звездчатого фрукта переливающегося фиолетового цвета с серебристыми завитками, напоминающий туманность. У него сладкий и терпкий тропический вкус, похожий на нечто среднее между манго, ананасом и грейпфрутом. Напиток Сияние звезды обладает охлаждающим и бодрящим эффектом, придавая бодрости. Он содержит большое количество антиоксидантов и витаминов, которые повышают иммунитет и общее состояние здоровья. Содержание минералов серебра также оказывает омолаживающее действие на клетки. Всего несколько глотков Сияние звезды надолго зарядят энергией и помогут сосредоточиться без неприятных последствий в дальнейшем. Им можно наслаждаться первым делом с утра для отличного начала дня

или во время интенсивных умственных или физических нагрузок, чтобы обострить ум и укрепить тело.

ВНЕШНИЙ ВИД: Сияние звезды имеет чарующий, космический вид. Это переливающийся фиолетовый цвет, который переливается серебряными крапинками, когда его подносят к свету. Фиолетовый оттенок глубокий, но полупрозрачный, пропускающий свет и создающий эффект неземного свечения. Присмотревшись к Сиянию звезды, можно увидеть, как повсюду медленно кружатся серебристые струйки, похожие на звездную пыль, попавшую в туманность. Пузырьки, искрясь, пробиваются сквозь напиток. Когда его наливают в бокал, Сияние звезды переливается густым слоем, почти как лавовая лампа. Он сохраняет яркое свечение, что позволяет ему ярко выделяться на любом фоне. Серебряные завитки придают стеклу блестящий блеск.

НАЗВАНИЕ: Звездный сок

ОПИСАНИЕ: Этот густой сок обладает очень необычным, почти волшебным вкусом. Кажется, что всего один глоток наполняет вас энергией. Его вкус одновременно сладкий и терпкий, с оттенками экзотических инопланетных фруктов, которые вы никогда раньше не пробовали. Сок газирован естественным образом, что придает ему восхитительную шипучесть. Он обладает красивым люминесцентным свечением, переливаясь оттенками фиолетового и синего, как туманность. Этот сок невероятно увлажняющий и питательный, содержит электролиты, витамины и минералы со всей

галактики Андромеда. Насыщенность очень высока – достаточно всего половины стакана, чтобы вы почувствовали приятное насыщение. Сок, кажется, активизирует все ваши чувства и делает цвета более яркими. Многие космические путешественники считают его идеальным средством для освежения после долгого путешествия. Некоторые даже говорят, что он обладает мягкими лечебными свойствами, помогая смягчить негативные последствия космических путешествий. Экзотические фрукты, используемые для приготовления Звездного сока, растут только на нескольких редких планетах, что делает его желанным деликатесом.

ВНЕШНИЙ ВИД: Звездный сок имеет густую, сиропообразную текстуру, напоминающую нектар. При налипании он медленно вытекает, повсюду искрятся пузырьки. Яркое неоновое свечение делает его похожим на захваченную звездную пыль. Переливающиеся фиолетовые и сапфировые тона сияют и переливаются рябью в соке при перемещении. Он непрозрачный и пенистый, с экзотическим инопланетным ароматом. Сок слегка прилипает к бокалу, создавая гладкий глянцевый блеск. При глотке он обволакивает рот освежающим шипучим ароматом. В некоторых вариантах есть съедобные блестящие вкрапления, напоминающие далекие звезды, парящие в ночном небе. В элитных заведениях его подают в сферических бокалах, напоминающих планеты и небесные сферы. Яркие цвета делают его красиво выделяющимся на фоне абсолютной черноты космоса. Некоторые ка-

фе искусно накладывают соки слоями, создавая полосатый космический эффект.

НАЗВАНИЕ: Космический смузи из красного бархата

ОПИСАНИЕ: Этот гладкий, густой напиток имеет насыщенный красный цвет, напоминающий бархат. Его готовят из экзотических фруктов и ягод, найденных на далеких планетах галактики Андромеда, что придает ему сладкий, но слегка терпкий вкус. Смузи очень насыщен питательными веществами, что обеспечивает заряд энергии и полноценного питания. У него кремовый, приятный вкус во рту и оставляет приятное ощущение прохлады на языке после употребления. Смесь экзотических фруктов придает невероятно яркий, темно-красный цвет, непохожий ни на один земной смузи. Он вызывает легкое привыкание из-за следовых количеств натурального соединения в одном из используемых инопланетных фруктов. Смузи получается сытным и утоляет голод в течение нескольких часов после употребления небольшого количества. У него слабый цветочный аромат.

ВНЕШНИЙ ВИД: Смузи имеет роскошную густую текстуру, напоминающую молочный коктейль, и при наливании слегка прилипает к бокалу. Жидкость переливается, словно струящийся бархат. Темно-малиновый цвет непрозрачен, лишь намекая на сокрытые внутри фрукты. При глотке смузи обволакивает рот мягким прохладным бархатом. Гладкую

поверхность украшают косточки чужеродных фруктов и темно-фиолетовые вкрапления. Напиток излучает мягкий, похожий на розу аромат, мягко поднимающийся из бокала. Яркий цвет, кажется, почти светится, переливаясь под светом ламп.

НАЗВАНИЕ: Антаресианский эликсир

ОПИСАНИЕ: Антаресианский эликсир представляет собой густую, вязкую жидкость с непрозрачным металлическим блеском. Он обладает чрезвычайно сильной, почти всепоглощающей сладостью, напоминающей мед из полевых цветов. Эликсир обволакивает рот и горло маслянистой, сиропообразной текстурой, оставляя после себя ощущение покалывания. Несмотря на приторную сладость, в нем присутствует оттенок терпкости и кислотности, сбалансированный тонкими нотами экзотических специй. У него мягкое, насыщенное ощущение во рту и долгое, затяжное послевкусие. Эликсир обладает тонизирующими свойствами, обеспечивая прилив энергии и жизненных сил тому, кто его выпьет. Даже небольшого глотка достаточно, чтобы почувствовать себя более сосредоточенным и бодрым.

ВНЕШНИЙ ВИД: Антаресианский эликсир имеет необычный, мерцающий внешний вид. Это густая, блестящая жидкость, которая, кажется, медленно вращается внутри своего сосуда, как будто живет своей собственной жизнью. Странные блики отражаются от его поверхности, придавая ей потусторонний металлический блеск в оттенках зо-

лота, фиолетового и темно-синего. Внутри вязкого эликсира находятся крошечные искрящиеся частицы материала, которые улавливают свет. При разливании он медленно перемещается и покрывает поверхности гладкой маслянистой пленкой. По плотности он напоминает густой сироп или расплавленный металл. Эликсир обладает экзотической, чуждой красотой благодаря своим переливающимся цветам и гипнотическому, медленному движению.

НАЗВАНИЕ: Колеблющийся Воб-коктейль

ОПИСАНИЕ: Этот коктейль обладает чрезвычайно насыщенным вкусом и густой консистенцией. Он состоит из нескольких слоев – плотной сиропообразной основы из плодов Воб, десятилетиями ферментированных в бочках, пенистого белкового слоя из сливок грудного молока Гробо, которые придают нежный аромат и бархатистую текстуру, алкогольной части из дистиллированных ягод Ипи, известных своей терпкой сочной мякотью, и, наконец, толстого слоя взбитых сливок Хихих. яичные белки, придающие воздушность и легкую сладость. Этот коктейль считается деликатесом из-за сложного производственного процесса. Требуется большое мастерство, чтобы приготовить такой изысканный напиток. Ингредиенты редкие и труднодоступные. Коктейль очень питательный и пикантный благодаря высокому содержанию белка и минералов. Он также обладает потрясающим визуальным эффектом благодаря контрастным слоям. Алкоголь придает ощущение согревания и усиливает натураль-

ные ароматы.

ВНЕШНИЙ ВИД: Подается в высоком матовом бокале на витой ножке. Нижний слой – темно-фиолетовая сиропообразная жидкость, которая сильно прилипает к стеклу. На поверхности имеет маслянистый блеск. Следующий слой – бледно-оранжевая пенистая субстанция, которая плавает поверх сиропообразного слоя, имеет текстуру, напоминающую мусс, с крошечными пузырьками по всей поверхности. Пена медленно впитывается в нижний слой. Далее идет ярко-зеленая полупрозрачная жидкость с ароматом алкоголя. Он сохраняет свой собственный слой, не смешиваясь с остальными. Самый верхний слой представляет собой пышную белую массу, похожую на бэзе, которая поднимается из бокала. Он слегка подрумянивается на кончиках. Слои создают поразительный визуальный эффект. При глотке ароматы смешиваются, создавая неповторимый вкус.

НАЗВАНИЕ: Сладкая фасоль

ОПИСАНИЕ: Сладкая фасоль – это новая революционная конфета, приготовленная из необычного ингредиента – фасоли! В результате такого необычного сочетания получается восхитительно сладкое и сливочное лакомство, которое тает во рту. Бобы специально обрабатываются, чтобы удалить их бобовый привкус, и в них добавляется сладкий сливочный нектар, приготовленный из сока деревьев планеты Дексдор. Этот нектар обладает легкой цветочной сладостью, напоминающей мед, которая идеально дополняет гладкую кремовую

текстуру бобов. Когда вы откусываете сладкую фасоль, ее внешняя сторона мягко уступает место сочной, бархатистой внутренней. Во время обработки фасоль становится чрезвычайно мягкой и почти жидкой, сохраняя при этом приятный привкус зернистости, присущий исходной фасоли. Этот контраст текстуры – часть того, что делает сладкую фасоль такой интересной в употреблении. Когда конфета тает у вас на языке, вы ощущаете игру вкусов. Сначала цветочная сладость сока поражает ваши вкусовые рецепторы, за ней следуют более глубокие, землистые ноты бобов. Сладость хорошо сбалансирована и никогда не становится подавляющей или приторной. Также проявляются тонкие оттенки ванили и миндаля. Сладкая фасоль дает ощущение сытости и энергии благодаря содержащимся в фасоли питательным веществам. Она содержит белок, клетчатку и необходимые витамины и минералы, такие как железо, магний и цинк. Это делает ее более полезным выбором, чем многие другие конфеты. Вы можете наслаждаться ее сладким вкусом без потери энергии позже.

ВНЕШНИЙ ВИД: Сладкая фасоль выпускаются в виде небольших кусочков овальной формы. Их гладкая, блестящая поверхность варьируется по цвету от светло-карамельного до темно-янтарного, в зависимости от сорта используемых бобов. Когда вы вскрываете один из них, внутренняя часть приобретает однородный кремово-бежевый цвет с полупрозрачной глянцевой поверхностью, напоминающей

сердцевину драже. Фасоль имеет мягкий внешний вид, что ясно показывает ее переход в процессе обработки от первоначальной твердой, сухой фасоли. Сладкая фасоль часто представлены в изящных коробочках, изготовленных из переработанных материалов. Конфеты аккуратно выложены рядами, их карамельные оттенки переливаются под прозрачной крышкой коробки. Крошечные диаграммы на упаковке изображают процесс создания конфет, от бобов до готового продукта.

НАЗВАНИЕ: Пузырчатые бобы

ОПИСАНИЕ: Пузырчатые бобы – это маленькие сферические бобы, которые имеют легкую и воздушную текстуру, похожую на лопающиеся пузырьки. Когда вы откусываете кусочек пузырчатого боба, он мгновенно растворяется во рту с ощущением шипучести, высвобождая сладкий фруктовый аромат. Бобовые содержат натуральные сахара, которые карамелизуются при обжаривании, придавая им насыщенный вкус, похожий на патоку. Они имеют кремообразный, мягкий вкус и не оставляют после себя волокнистой кожуры или семян. Бобовые дают заряд энергии и питательных веществ. Их игривая текстура и сладкий вкус делают их увлекательной закуской. Детям особенно нравится ощущение, когда бобы с пузырьками лопаются. При приготовлении десертов бобы придают влагу, сладость и воздушность тортам, печению и конфетам. Пузырчатые бобы можно употреблять в пищу в чистом виде, использовать в качестве добавок к фрукто-

вым смесям и хлопьям, а также добавлять как в сладкие, так и в соленые блюда. Их универсальность и вкусовые качества сделали их основным ингредиентом в межгалактических кухнях.

ВНЕШНИЙ ВИД: Пузырчатые бобы – это маленькие круглые бобы размером от черники до винограда. Их эластичная кожица тонкая и нежная, легко растворяющаяся при попадании на язык. Под тонкой кожицей внутри находится пеннистая, пузырчатая текстура с вкраплениями сладкого, липкого нектара. Бобы чрезвычайно легкие и подпрыгивают при перемещении благодаря своей воздушной внутренней части. При обжаривании бобы приобретают насыщенный карамельный оттенок, а их сахарный сироп карамелизуется внутри, делая начинку еще более липкой. Кожица при обжаривании становится более хрустящей, но все равно мгновенно растворяется во рту.

НАЗВАНИЕ: **Хрустящие бобы**

ОПИСАНИЕ: Эти бобы имеют очень уникальную текстуру, хрустящую и сливочную одновременно. Они богаты белком и клетчаткой, что делает их очень питательными и сытными. Фасоль обладает землисто-ореховым вкусом, который усиливается при обжаривании до тех пор, пока она не станет хрустящей снаружи, но все еще мягкой внутри. Когда вы откусываете от нее, она восхитительно хрустит, но затем почти тает во рту. Они приправлены смесью пикантных специй, которые дополняют натуральный вкус фасоли. Специи вклю-

чают чеснок, лук, паприку, тмин и немного молотого перца чили, что придает им пикантный вкус. Несмотря на то, что они хрустящие, их не нужно долго пережевывать, и их легко есть. Благодаря высокому содержанию белка и клетчатки вы будете чувствовать себя сытым и энергичным в течение нескольких часов после употребления даже небольшой порции. Их приземленность хорошо сочетается как со сладкими, так и с солеными блюдами.

ВНЕШНИЙ ВИД: Хрустящие бобы – это небольшие бобовые овальной формы, коричневого цвета с черными и коричневато-коричневыми вкраплениями. Они блестят под слоем масла и специй. Бобы выглядят идеально прожаренными, с потемневшими хрустящими участками снаружи, но при этом сохраняют форму бобов. Откусив кусочек, вы можете увидеть более мягкую внутреннюю часть бобов кремового цвета, окруженную хрустящим обжаренным внешним слоем, который потрескивает при жевании. Бобы размером с миндаль, поэтому их легко брать и есть горстями. Они расположены небольшими кучками, фасоль соприкасается друг с другом. Вы можете почувствовать запах пикантных специй – чеснок очевиден, но он все равно пахнет ярко, а не горько. Фасоль аппетитная и выглядит так, как будто она должна приятно хрустеть.

НАЗВАНИЕ: **Бинум**

ОПИСАНИЕ: Бинум – это традиционное космическое блюдо, приготовленное из различных видов бобов, произ-

растающих в галактике Андромеда. Оно имеет однородную кашеобразную текстуру и землисто-ореховый вкус. Бинум содержит все незаменимые аминокислоты, что делает ее полноценным источником белка. Он также содержит сложные углеводы, пищевые волокна, витамины и минералы. Бинум – отличный источник растительного белка и энергии для космических путешественников. Ее высокая насыщенность способствует длительному отсутствию чувства голода. 500 г бинума удовлетворяют суточным потребностям в питательных веществах среднестатистического гуманоида. Благодаря своей морозостойкости бинум хорошо хранится без охлаждения. Ее готовят путем варки фасоли под давлением в густую однородную пасту. Добавляются дополнительные приправы, такие как пикантные травы, произрастающие на Альдебаране-4. Бинум обладает тонким ароматом, напоминающим тушеную фасоль на медленном огне. Благодаря мягкой текстуре ее легко проглатывать в скафандре. В одном мешочке содержится достаточно питательных веществ, чтобы поддержать космического путешественника во время длительных полетов вне корабля.

ВНЕШНИЙ ВИД: Бинум имеет однородный тускло-коричневый цвет и липкую густую консистенцию, напоминающую однородное арахисовое масло. Она упакована в пакеты из гибкой фольги с широким отверстием для выдавливания содержимого непосредственно в область рта скафандров. Поверхность фасоли идеально гладкая, без видимых ча-

стиц фасоли или хлопьев приправ. При отжиге она несколько мгновений сохраняет свою форму, прежде чем медленно растекаться. Внутренняя часть фасоли имеет одинаковый грязно-коричневый цвет, без каких-либо видимых вкраплений или зерен. Он медленно движется и колеблется, когда его потревожить, и течет, как густая жидкость. Фасоль хорошо прилипает к посуде и внутренней части рта. Из него можно формировать различные мягкие холмики и стопочки, сохраняя отпечатки и углубления, прежде чем медленно размягчать. Маленькие открытые пакетики источают пикантный аромат вареных бобов, бульона и других специй. Запах тонкий, но аппетитный, обещающий богатый и насыщенный вкус.

НАЗВАНИЕ: Бобы Био Буно

ОПИСАНИЕ: Это тушеное мясо из фасоли, приготовленное на медленном огне, – сытное и питательное космическое блюдо, идеально подходящее для восполнения энергии после длительного выхода в открытый космос. Фасоль богата белками, клетчаткой и сложными углеводами, которые обеспечивают организм энергией надолго. В этом сытном рагу сочетаются такие сорта фасоли, как морская, почечная, пинто и черная фасоль. Пикантные приправы, такие как чеснок, лук, тмин и молотый перец чили, придают ему пикантный вкус. Благодаря размягченным бобам и бульону рагу имеет невероятно кремовую текстуру. Оно густое и ложится на ложку, но не пастообразное и не клейкое. Тушеная фасоль

насыщает вас, не вызывая ощущения тяжести. Она утоляет голод и при этом легко усваивается. Сочетание питательных веществ и восхитительного вкуса делает это блюдо незаменимым после изнурительных космических полетов. Всего несколько ложек содержат огромное количество витаминов и минералов, таких как железо, магний, калий, фолиевая кислота и многое другое. Это идеальное блюдо для космонавтов, жаждущих сытной домашней еды.

ВНЕШНИЙ ВИД: Тушеная фасоль Био Буно подается в чашке, от которой идет пар, изготовленной из сверхпрочных полимерных композиционных материалов. С поверхности мягко поднимаются струйки ароматного пара. Густой коричневый фасолевый бульон имеет слегка гляцевый блеск. Повсюду видны различные виды фасоли кремовых, розовых, черных и коричневых оттенков. Некоторые бобы сохранили свою форму, в то время как другие размягчились и рассыпались, чтобы загустить бульон. Кусочки овощей, таких как нарезанный кубиками лук, чеснок, перец и помидоры, придают блюду насыщенный цвет, контрастирующий с зернистой фасолью. Тушеное мясо получается однородным, не слишком густым или водянистым. Поверхность слегка пузырится, а бульон медленно закипает, когда чашу наклоняют. Подача простая, но сытная.

НАЗВАНИЕ: **Космическая протеиновая паста**

ОПИСАНИЕ: Эта богатая белками питательная паста имеет очень нейтральный вкус и гладкую текстуру, напо-

минающую пудинг. Она содержит все незаменимые аминокислоты, витамины и минералы, необходимые для хорошего здоровья, и не содержит аллергенов или раздражителей. Паста легко усваивается и дарит длительное чувство сытости. Ее можно есть прямо из тюбика или использовать в качестве ингредиента в более сложных блюдах. Паста обладает очень тонкими ореховыми нотками с легким привкусом сладости, что делает ее безвредной для большинства гурманов. Простой вкус делает ее универсальной для кулинарного применения.

ВНЕШНИЙ ВИД: Протеиновая паста выпускается в тюбиках или пакетиках, напоминающих зубную пасту. При выдавливании она имеет однородный бежевый цвет и идеально гладкую, глянцевую текстуру, напоминающую пудинг. Она хорошо держит форму, но легко распределяется. Поверхность матовая, без видимых зерен или микрочастиц. Паста имеет очень слабый ореховый аромат. Ему можно придать креативную форму или просто намазывать ложкой на крекеры, хлеб или десерты. Текстура органично сочетается с любым блюдом, не изменяя оригинального вкусового профиля. Нейтральный внешний вид позволяет использовать его в качестве добавки с высоким содержанием белка и питательных веществ.

НАЗВАНИЕ: Гагетсы

ОПИСАНИЕ: Эти маленькие Гагетсы обладают необычным вкусом, который перенесет ваши вкусовые рецепторы в

самые отдаленные уголки галактики Андромеда. Они приготовлены из секретной смеси экзотических звездных ингредиентов, таких как измельченная кометная пыль, кристаллизованные газы туманностей и куски астероидов. Текстура хрустящая снаружи и жевательная внутри. В каждом Гагетсе хрустящий космический пунш со вкусом звездчатого аниса, цитрусовых и дымчатых метеоритов. Они обладают неземным радужным блеском и оставляют ощущение покалывания на языке после употребления. Гагетсы богаты белком и необходимыми минералами, которые придадут сил любому космическому путешественнику во время длительных путешествий среди звезд. Эти лакомые кусочки вызывают опасное привыкание – трудно остановиться всего на одной порции!

ВНЕШНИЙ ВИД: Гагетсы выглядят как маленькие круглые самородки размером с кончик пальца. Они имеют переливающийся металлический блеск, переливающийся оттенками фиолетового, синего и зеленого, напоминающий облака космической пыли, которые заполняют галактику Андромеда. Их поверхность покрыта крошечными сверкающими пятнышками, которые выглядят как микроскопические фрагменты звезд. У некоторых Гагетсов небольшие зазубренные края из-за измельченных кусков астероида, которые использовались для их приготовления. У них воздушный, хрустящий внешний слой, который потрескивает, когда вы его откусываете. Внутри плотная жевательная сердцевина с

прожилками фиолетового, синего и серебристого цветов.

НАЗВАНИЕ: Леденцовые кристаллы

ОПИСАНИЕ: Эти маленькие хрустальные леденцы бывают разных ярких цветов и обладают восхитительным кисло-сладким вкусом. Они изготовлены из кристаллизованных фруктовых соков и богаты антиоксидантами, которые обеспечивают вкусный заряд здоровья. Когда вы впервые откусываете кусочек леденца, у него твердая хрустящая текстура. Но, растворяясь во рту, он превращается в гладкую фруктовую жидкость, которая обволакивает язык. В леденцовых кристаллах, естественно, мало калорий, но много вкуса. Их уникальная текстура и терпкий фруктовый вкус делают их невероятно вкусной закуской. Независимо от того, ищете ли вы заряд энергии или просто аппетитное лакомство, леденцы обязательно удовлетворят вашу тягу. Их небольшой размер и длительный срок хранения также делают их идеальной закуской, которую можно взять с собой в длительные космические путешествия.

ВНЕШНИЙ ВИД: Леденцовые кристаллы выглядят как крошечные разноцветные драгоценные камни. Они бывают малиновых, лазурных, изумрудных и аметистовых оттенков. Каждый кристалл имеет свою уникальную кристаллическую форму, от длинных шестиугольных призм до маленьких ромбоэдров. Они блестят, как драгоценные камни, под огнями корабля. Когда вы подносите леденцовый кристалл к свету, вы можете увидеть, как радужные оттенки танцуют

на его гранях. Высыпьте горсть леденцовых кристаллов на ладонь, и вам покажется, что вы держите гроздь крошечных съедобных драгоценностей. Их гладкие, похожие на стекло поверхности преломляют свет, образуя миниатюрные радуги. Каждый хрустальный леденец идеальной формы, с острыми краями и плоскими, отполированными гранями, которые сходятся под точными углами. Хотя леденцовые кристаллы напоминают драгоценные камни, они имеют нежную, хрупкую текстуру, которая издает легкий треск, когда вы впервые откусываете их твердую кристаллическую оболочку. Как только кристаллы начинают растворяться, они теряют свою твердость и вместо этого превращаются в жидкость, которая обволакивает ваш рот изнутри сладким фруктовым вкусом.

НАЗВАНИЕ: Космические сырные наггетсы

ОПИСАНИЕ: Эти хрустящие, пикантные наггетсы приготовлены из специального космического сыра, который обладает уникальным острым и солоноватым вкусом, почти как экзотический голубой сыр. Наггетсы запанированы и обжарены до совершенства, в результате чего хрустящая внешняя оболочка покрывает расплавленный, липкий сыр внутри. Всего один кусочек наполняет ваш рот неотразимым сочетанием хрустящей текстуры и насыщенного вкуса сыра. В отличие от сыров из других галактик, этот космический сыр содержит большое количество белка и необходимых витаминов, таких как кальций, которые необходимы для хорошего здоровья. Наггетсы очень сытные и питательные.

ВНЕШНИЙ ВИД: Эти наггетсы около двух дюймов в ширину и сферической формы. Внешняя панировка насыщенного золотисто-коричневого цвета с небольшими темными вкраплениями из-за используемой приправы. Когда вы разламываете один из них, из него вытекает яркий неоновый-оранжевый сыр, пузырящийся и блестящий. Кусочки сыра растягиваются, когда вы раздвигаете наггетсы. Сыр имеет яркий цвет, непохожий ни на один другой сыр, почти светящийся, с гладкой и плотной текстурой. Аромат острый, пикантный и аппетитный.

НАЗВАНИЕ: Чипсы из корня тамо

ОПИСАНИЕ: Эти фиолетовые чипсы из корня тамо имеют сладкий ореховый вкус со слегка горьковатым послевкусием. Их тонко нарезают и обжаривают до хрустящей корочки, легкая текстура которой практически тает во рту. Высокое содержание клетчатки в тамо дает приятное ощущение сытости, в то время как сложные углеводы обеспечивают постоянный приток энергии. Каждый кусочек наполняет ваши чувства соблазнительным ароматом экзотического корня тамо. Из этих чипсов тамо получается вкусная и питательная закуска.

ВНЕШНИЙ ВИД: Чипсы тамо имеют привлекательный ярко-фиолетовый цвет. Их тонкие, однородные ломтики идеально круглые, как фишки для покера. Если поднести их к свету, полупрозрачные чипсы пропускают немного света, демонстрируя нежный кружевной узор из воздушных карма-

нов внутри. Они слегка блестят от масла, использованного при жарке. Чипсы тамо приятно хрустят, когда вы их откусываете, и распадаются на тонкие кусочки.

ИМЯ: Зевия Панна

ОПИСАНИЕ: Зевия Панна – сладкий андромедянский молочный продукт, приготовленный из ферментированного молока банта. У него густая кремовая текстура и острый терпкий вкус. Молоку дают забродить естественным образом, а затем смешивают с местными фруктами Андромеды, такими как лунные ягоды и звездчатый фрукт. Это придает молоку фруктовую терпкость, которая идеально уравнивает насыщенное, приятное ощущение во рту. В Зевии Панне содержатся пробиотики и белок из ферментированного молока банта, что делает его довольно питательным. Процесс естественного брожения также облегчает его переваривание по сравнению с неферментированными молочными продуктами. Он обеспечивает длительное чувство сытости, которое позволяет андромедянам оставаться бодрыми в течение долгих рабочих дней. Острый фруктовый вкус активизирует чувства и является идеальной закуской для андромедян. Всего лишь небольшая чашка дает заряд бодрости. Некоторые посыпают им другие продукты в качестве ароматной приправы, богатой пробиотиками. Возможности этого универсального андромедянского лакомства безграничны.

ВНЕШНИЙ ВИД: Насыщенное кремовое тело Зевии обладает блестящим перламутровым отливом. Оно девственно

белого цвета с фиолетовыми и синими вкраплениями лунных ягод и звездчатого фрукта. Кусочки густой, гладкой панны медленно стекают с ложки. При подаче в холодном виде в полупрозрачной чашке она приобретает соблазнительную, воздушную текстуру, напоминающую желатиновые десерты Андромеды. Разноцветные фруктовые завитки выделяются на кремово-белой основе.

НАЗВАНИЕ: Молочный лунный луч

ОПИСАНИЕ: Это сладкое лакомство имеет воздушную, пушистую текстуру, напоминающую восходящие лунные лучи. Оно приготовлено из молока коров Муни, нежных коров с серебристо-белой шерстью, которые пасутся на лунных пастбищах. Молоко взбивают в легкие, похожие на облако сливки, затем смешивают с лунным сахаром, собранным из светящихся в темноте луноцветов. Щепотка лунной пыли добавляет нотку таинственности. Молочный лунный луч на вкус такой же, как лунный луч на языке – прохладный, сливочный, с привкусом звездной пыли. Он деликатно тает, оставляя после себя ощущение спокойствия и чуда. У лакомства, естественно, низкая плотность, оно почти слетает с ложки. Всего лишь маленький кусочек наполняет вас спокойствием и удовлетворением. Это кондитерское изделие является идеальной копией лунной энергии в пищевой форме.

ВНЕШНИЙ ВИД: Молочный лунный луч выпускается в маленькой хрустальной чашечке в форме полумесяца. Внут-

ри горка пышных сливок переливается жемчужно-белым с легким серебристым блеском. Когда вы опускаете ложку, крем поднимается вокруг нее облачком. Когда вы зачерпываете кусочек, крем слегка прилипает к ложке, прежде чем раствориться на языке. Лакомство излучает мягкое сияние, освещая ваше лицо лунным светом, пока вы наслаждаетесь его мистическим вкусом. Воздушные струйки сливок испаряются и повисают в воздухе, как крошечные луны, прежде чем исчезнуть. Чаша, кажется, отражает суть лунных лучей в съедобной форме

НАЗВАНИЕ: Андромедианский молочный десерт

ОПИСАНИЕ: Этот насыщенный сливочный десерт имеет сладкий, молочный вкус, напоминающий мороженое, но с более легкой, воздушной текстурой. Он приготовлен из богатых питательными веществами молочных продуктов, полученных от коровоподобных существ с родной планеты Андромеды. Для андромедян это прохладное сладкое лакомство является повседневным удовольствием. Оно содержит полезные жиры и белки, которые обеспечивают длительную энергию. Десерт представлен в различных вариантах, каждый из которых содержит эссенцию различных андромедианских фруктов, орехов и специй, придающих классическому мороженому экзотический межгалактический оттенок. Хотя текстура тает на языке, насыщенный фруктовый вкус сохраняется еще долго после последнего укуса. Это действительно идеальный способ удовлетворить свою тягу к сладко-

му, получая при этом необходимые питательные вещества. Андромеяне считают это самой вкусной пищей.

ВНЕШНИЙ ВИД: Этот десерт имеет мягкий, сливочный, похожий на облако вкус. Его подают в холодной металлической посуде, чтобы сохранить воздушную, охлажденную текстуру. Цвет варьируется в зависимости от фруктового вкуса. Ореховый сорт со вкусом корицы имеет насыщенный коричневый оттенок. Тот, что с сочными, терпкими ягодами Андромеды, имеет яркий лавандово-розовый оттенок. При зачерпывании ложкой десерт на мгновение сохраняет форму, а затем превращается в гладкую кремовую кашу. Повсюду видны слои аромата, с завитками фруктового пюре и крошечными вкраплениями орехов и специй, разбросанными по всей основе. Десерт издает фруктовый аромат, похожий на ваниль. При употреблении он практически исчезает, тает, не оставляя следов. Оно намного легче обычного мороженого, почти как замороженные ароматные облака. Каждый кусочек сливочного крема дарит прохладный, приторный вкус.

НАЗВАНИЕ: **Космоко**

ОПИСАНИЕ: Этот густой и сливочный молочный коктейль обладает насыщенным вкусом, который получается благодаря смешиванию свежих молочных продуктов, собранных у инопланетных существ на далекой планете в галактике Андромеда. Молоко имеет уникальный голубоватый оттенок и придает ему слегка сладковатый вкус, почти как у

ванили, но с фруктовыми оттенками. Взбитый до идеальной густоты молочный коктейль обволакивает рот своей плотной, гладкой текстурой. Он одновременно освежает и приносит глубокое удовлетворение. Насыщенный необходимыми питательными веществами и минералами, которых больше нигде нет, этот молочный коктейль обеспечивает длительную зарядку энергией. Всего несколько глотков придают ощущение бодрости и хорошего самочувствия. Его инопланетное молочное происхождение придает ему загадочность и очарование, не сравнимые ни с одним обычным молочным коктейлем. Этот молочный коктейль – восхитительное лакомство для предприимчивых гурманов, желающих ощутить вкусы, встречающиеся только в самых отдаленных уголках космоса.

ВНЕШНИЙ ВИД: Космоко, поданный в высоком металлическом стаканчике из морозостойкого стекла, имеет поразительный синий цвет, непохожий ни на один молочный коктейль. У него гладкая кремовая текстура с крошечными пузырьками от свежевзбитого напитка. Из густого ледяного напитка торчит ярко-красная соломинка. Металлическая чашка собирает конденсат, с нее каплют капельки влаги. Молочный коктейль издает дразнящий аромат, не совсем похожий на ванильный, но напоминающий сладкие тропические фрукты, найденные в чужом мире. При вращении соломинки в густой жидкости видны голубые и белые полосы, когда молочный коктейль сворачивается сам по себе. Первый глоток

ток получается холодным, насыщенным и терпким, обволакивая рот своей необычной молочной гладкостью. Каждый глоток придает тонкую фруктовую сладость наряду с охлаждающим освежением. Молочный коктейль получается декадентски густым, но с легкой, воздушной текстурой, благодаря идеальному взбиванию.

НАЗВАНИЕ: Молочные грибы

ОПИСАНИЕ: Это необычное блюдо из грибов на молочной основе известно своей насыщенной кремовой текстурой и едва уловимой сладостью. Грибы обжариваются в густом бархатистом соусе, приготовленном из молока, сливок и сливочного масла. По мере тушения грибов их землистый вкус смягчается и сочетается со сладкой сливочностью молочных продуктов. При подаче грибы получаются такими нежными, что практически тают во рту. Нежный, бархатистый соус обволакивает язык с каждым кусочком. Несмотря на высокую калорийность, это блюдо обладает пикантной насыщенностью, которая утоляет голод. Сладкие нотки молочных продуктов уравнивают вкус грибов, создавая по-настоящему аппетитное блюдо. Это блюдо любят за его приятную текстуру и способность удовлетворить даже самый сильный аппетит.

ВНЕШНИЙ ВИД: Представьте себе гроздь пухлых бледных грибов, плавающих в густом сливочно-белом соусе. Соус прилипает к каждой отдельной шляпке гриба и ножке, не оставляя открытой поверхности. Блестящие лужицы кре-

ма оседают на тарелке вокруг грибов. Шляпки настолько размягчились во время приготовления, что вяло свисают с ножек, больше не сохраняя своей круглой, куполообразной формы. Когда вы протыкаете поверхность гриба вилкой, мякоть легко отделяется, образуя бархатистый каскад жидкости. Поднеся кусочек ко рту, вы можете увидеть, как густой соус медленно стекает обратно на тарелку. Аромат представляет собой изысканную смесь сливочного масла, сливок и земляных грибов.

НАЗВАНИЕ: Звездное вихревое суфле

ОПИСАНИЕ: Это легкое и воздушное суфле обладает сладким и острым вкусом благодаря сочетанию космического молока и звездных ягод. В нем присутствует нотка звездчатого аниса, придающая ему согревающий вкус, напоминающий о далекой сверхновой звезде. При выпекании суфле эффектно вздувается, образуя корочку, которая потрескивает, когда ее протыкаешь ложкой. Откусывая суфле, вы обнаруживаете его внутреннюю текстуру, одновременно насыщенную и похожую на облако. Каждый кусочек тает во рту, сладкие и терпкие ароматы танцуют на языке. Несмотря на нежность на вид, суфле получается на удивление сытным, оставляя ощущение сытости. Это идеальный десерт после еды или сладкая закуска, когда нужно взбодриться. Звездчатые ягоды придают блюду ровно столько терпкости, чтобы оно не было слишком приторным. Поистине вкус галактик в каждом кусочке.

ВНЕШНИЙ ВИД: Это суфле имеет идеально круглую форму, эффектно поднимающуюся из формочки. Поверхность получается теплого золотисто-коричневого цвета, с небольшими темными вкраплениями от звездчатых ягод, запеченных в тесте. По мере остывания суфле начинает немного оседать, на верхушке появляются трещины, похожие на поверхность Луны, покрытую кратерами. Если воткнуть большую ложку в середину, суфле издает громкий звук, корочка трескается по краям. Внутри текстура губчатая и легкая, как перышко, небольшие воздушные карманы оставляют воронки в гладком тесте. Фиолетовые прожилки звездчатых ягод разбросаны по всему суфле, смешиваясь с бледно-желтым цветом суфле. С каждым кусочком суфле слегка крошится, а корочка уступает место мягкой внутренней части.

НАЗВАНИЕ: **Спечка**

ОПИСАНИЕ: Это слоеное печенье обладает насыщенным маслянистым вкусом, который тает во рту. Оно приготовлено из свежего звездного молока, собранного от космических коров, что придает ему слегка сладковатый и ореховый вкус. Звездное масло придает ему роскошную насыщенность и нежный аромат. Это легкое и воздушное печенье с приятными слоистыми коржиками, которые легко отделяются друг от друга. Внутри оно мягкое, а снаружи имеет идеальную золотисто-коричневую корочку. Съедая его, вы испытываете чувство комфорта и удовлетворения. Благодаря превосход-

ному питательному составу они надолго обеспечат вас энергией во время космических путешествий. Это полезное печенье украсит любое блюдо."

ВНЕШНИЙ ВИД: Печенье круглое, примерно 3 дюйма в диаметре, с рифлеными краями от вырезания из теста. Верхушки золотисто-коричневого цвета в крапинку с несколькими более темными пятнышками, указывающими на то, что сливочное масло слегка карамелизовалось. По бокам имеются отчетливые слои, демонстрирующие слоистую текстуру. При вскрытии внутренняя часть белая, с воздушной, паутинообразной структурой. При свежей выпечке поднимаются струйки пара, распространяя насыщенный маслянистый аромат

НАЗВАНИЕ: Космокрем

ОПИСАНИЕ: Эта выпечка с насыщенным сливочным вкусом имеет легкую и пышную текстуру, напоминающую суфле. Она пропитана экзотическими взеземными ароматами, которые щекочут вкусовые рецепторы своей инопланетной изысканностью. Основным ингредиентом является простокваша космического молока от существ, обитающих в условиях невесомости, называемых Муми-рогами. Их молоко имеет слегка острый, почти сырный вкус благодаря фотосинтезирующим водорослям, которые они потребляют. При запекании творог вспучивается, образуя нежное, похожее на облако кондитерское изделие, которое буквально тает во рту. Сладость достигается за счет посыпки измельченными яго-

дами Сириуса, которые имеют фруктовые нотки цитрусовых и тропических фруктов с далеких планет. Их терпкость идеально уравнивает мягкую пикантность творога. Это восхитительный и уникальный десерт, который перенесет ваши чувства через всю галактику.

ВНЕШНИЙ ВИД: Космокрем имеет идеально гладкую и нетронутую поверхность, напоминающую по форме и цвету небольшое кучевое облако. Он белого цвета, как слоновая кость, с оттенками бледно-желтого из-за ягодной посыпки. Когда вы нарезаете его ложкой, внутри обнаруживается замысловатая сеть дырявых карманчиков, где творог набух и застыл. Текстура выглядит легкой, как перышко, почти как съедобное облако. Когда вы откусываете кусочек, Космокрем сразу же начинает таять на языке, как сахарная вата. Крошечные кусочки ягод придают восхитительный цвет и хруст творогу, который тает во рту."

НАЗВАНИЕ: Глазированный торт "Зорт"

ОПИСАНИЕ: Основа состоит из плотного влажного бисквита, приготовленного из муки сорта Зорт, фиолетового зерна, выращиваемого только на Зортоне, которое имеет землисто-ореховый вкус. Бисквит покрыт глазурью из острого сливочного сыра и покрыт тонкой хрустящей глазурью, которая потрескивает, когда вы откусываете кусочек. Глазурь создает приятный контрапункт пышной внутренней части торта. Каждый кусочек наполняет ваш рот игрой вкусов – ореховостью муки из цорт, привкусом сливочного сыра и слад-

ким хрустом глазури. При содержании около 500 калорий на ломтик этот пирог получается довольно тяжелым и сытным. Чувство сытости сохраняется в течение нескольких часов после употребления даже небольшого кусочка. Это изысканный десерт, который популярен на праздниках в Зортоне. Сложность вкусов и контраст текстур делают его интересным и аппетитным. Он считается одним из классических зортоновских десертов.

ВНЕШНИЙ ВИД: Глазированный торт имеет круглую форму, около 8 дюймов в диаметре и 4 дюйма в высоту. Сам корж имеет насыщенный фиолетовый цвет благодаря муке Зорт. Между ломтиками плотного влажного бисквита видны толстые слои глазури из светлого сливочного сыра. Снаружи торт покрыт тонкой полупрозрачной глазурью карамельного цвета, которая при охлаждении растрескалась в виде паутинки. Глазурь блестит при свете ламп. При нарезке внутри открывается поразительный контраст темно-фиолетовых коржей и белой глазури. У торта воздушная, мягкая текстура, но он кажется тяжелым и плотным, когда вы приподнимаете кусочек. Глазурь слегка потрескивает, когда вы надавливаете на нее вилкой. В целом он выглядит по-декадентски богатым и сложным, обещая игру вкусов и текстур с каждым кусочком.

НАЗВАНИЕ: Андромедианский кремовый торт

ОПИСАНИЕ: Этот пышный кремовый торт с легкой ванильной бисквитной основой покрыт густым сладким кре-

мом, приготовленным из молока космических коров с планеты Дайрия. Молоко было обработано и взбито до получения густых, однородных сливок со слегка острым вкусом и сливочным привкусом во рту. Оно слаще и насыщеннее, чем обычные сливки. Крем наносится толстыми слоями между бисквитными коржами и щедро распределяется по верху и бокам торта. При нарезке крем обильно растекается. Торт получается мягким, влажным и тает во рту от сладости крема, дополняющего пышный ванильный бисквит. Этот торт удовлетворит даже самую сильную тягу к сахару, а его гладкая, сливочная текстура делает его изысканным лакомством. Каждый кусочек наполняет ваш рот сладкой насыщенностью молочного крема.

ВНЕШНИЙ ВИД: Торт получается высоким, около 8 дюймов в высоту, с четко очерченными слоями бисквита и густым кремом между ними. Верх и бока полностью покрыты кремом, который имеет глянцевую, гладкую поверхность. Крем имеет первозданный белый цвет в отличие от светло-золотистых слоев бисквита. При нарезке слои торта четко очерчены, а крем медленно вытекает. Сверху торт слегка посыпан сахарной пудрой, которая образует на глазури небольшие пики и впадинки. Сахарная пудра блестит, когда попадает на свет. Крем обладает неотразимой кремовой текстурой, а бисквит мягкий и воздушный. В целом, торт выглядит декадентски, но элегантно благодаря высоким слоям и бело-золотой цветовой гамме. Нарезанный торт представля-

ет собой красивое сечение бисквита и крема.

НАЗВАНИЕ: Молочный маффин пояса Ориона

ОПИСАНИЕ: Этот молочный маффин имеет необычную текстуру, которая тает во рту. Он приготовлен из свежего коровьего молока, собранного прямо из вымени. Молоко обладает насыщенным сливочным вкусом с едва уловимой сладостью. При запекании в тесте для маффинов молоко делает маффин невероятно влажным и пышным. Каждый кусочек маффина высвобождает сладкий вкус молока. Верх маффина покрыт крупными кристаллами сахара, которые придают восхитительный хруст и дополнительную сладость каждому кусочку. Сахар идеально дополняет мягкую молочную начинку маффина. Благодаря 10 граммам белка и большому содержанию кальция, этот маффин позволит вам чувствовать себя сытым и заряженным энергией в течение нескольких часов после его употребления. Это идеальный завтрак на ходу или перекус для космических путешественников.

ВНЕШНИЙ ВИД: Молочный маффин идеально круглый, куполообразный сверху и с плоским дном. Сам маффин очень бледно-желтого, почти белого цвета из-за свежего молока, используемого для его приготовления. Сахарная глазурь сверху блестит в свете огня. Некоторые крупные кристаллы сахара начинают таять и стекать по краям маффина от жара духовки. Когда вы разламываете маффин, вверх поднимается пар, распространяя сладкий аромат теплого молока и сахара. Внутренняя часть маффина мягкая и пористая,

с мелким нежным мякишем. Воздушные карманы делают его легким и пышным. Когда вы отрываете кусочек, маффин растягивается, затем отделяется, внутренности на мгновение становятся тягучими, прежде чем разломиться

НАЗВАНИЕ: Салат “Сверхнова”

ОПИСАНИЕ: Этот визуально потрясающий салат изобилует яркими цветами и текстурой, напоминающими рождение новых звезд в далекой туманности. Основа состоит из хрустящего, выращенного на гидропонике ригелианского салата-латука, дополненного сочными ломтиками помидоров Альтаир и острыми ломтиками свеклы Бетельгейзе. Сверху посыпаны хрустящими гренками Вела, которые придают блюду восхитительный хруст. Заправка представляет собой пикантный лимонный винегрет, приготовленный из свежесжатых цитрусовых Капеллы. Этот салат не только красив на вид, но и обладает питательной ценностью благодаря высокому содержанию клетчатки и антиоксидантов в овощной смеси. Сладкий и острый вкусы сочетаются взрывным образом, что делает этот салат поистине звездным. С каждым кусочком вы будете наслаждаться космическим вкусом этого единственного в своем роде салата.

ВНЕШНИЙ ВИД: Визуально салат “Сверхнова” напоминает туманность с завитками фиолетового, красного, оранжевого и зеленого цветов. Глубокий фиолетовый цвет свеклы имитирует звездные созвездия где рождаются новые звезды. Кусочки сочного красного помидора блестят, как сле-

ды ионизированного газообразного водорода, освещенные только что образовавшимися звездами. Ярко-зеленый ригелианский салат-латук образует газообразную основу, на которой покоятся красочные компоненты. Повсюду разбросаны блестящие золотистые гренки, напоминающие мерцающие новорожденные звезды. Полупрозрачная лимонная заправка ниспадает на салат каскадом, словно лучи света от звезд. Цвета кружатся и сливаются в космическом танце, который поистине радует глаз. Когда вы протыкаете салат вилкой, яркие цвета кружатся и смешиваются друг с другом, словно сырье, из которого формировались новые солнца и планеты в ранней Вселенной. С каждым кусочком вы будете наслаждаться красотой звездного творения. Этот салат – произведение искусства, которое воздействует на все органы чувств.

НАЗВАНИЕ: Солнечный фруктовый салат

ОПИСАНИЕ: В состав этого свежего и красочного салата входят разнообразные экзотические фрукты и овощи, выращенные на гидропонике на космических кораблях и орбитальных станциях по всей галактике Андромеда. В состав салата входят сочные ломтики солнечных яблок, известных своим ярко-желтым цветом и сладким, словно поцелованным солнцем вкусом. В салате смешаны кусочки помидоров при нулевой гравитации, которые имеют сферическую форму для сохранения воды в условиях микрогравитации. В состав салата также входят хрустящие ломтики высушенной в

вакууме моркови, повторно увлажненные в легкой заправке для винегрета. Эта морковь ценится за хрустящую текстуру и натуральные концентрированные сахара, полученные при выращивании в условиях низкого давления. Космическая капуста придает ей контрастную горечь и землистый вкус. Ее темные листья богаты питательными веществами, которые помогают противодействовать негативному воздействию космических путешествий на физиологию гуманоидов. В сочетании с этой смесью межгалактических продуктов получается вкусный и питательный салат, содержащий 400 калорий и необходимые витамины. Яркие цвета, разнообразие вкусов и текстур делают этот салат одновременно вкусным и визуально привлекательным. Это обеспечивает освежающий отдых от монотонности синтезированных космических рационов.

ВНЕШНИЙ ВИД: Фруктовый салат подается на круглой белой тарелке, которая красиво контрастирует с разноцветными фруктами и овощами. Основу салата составляют нарезанные солнечные яблоки. Их дольки выложены веером в виде звезды, демонстрируя их блестящий золотисто-желтый цвет. Между яблочными дольками уютно устроились помидоры размером с вишню. Эти красные плоды каплевидной формы, кажется, плавают над яблоками, как маленькие спутники. Высушенные в вакууме морковные чипсы придают салату насыщенный оранжевый оттенок. Они выглядят как измельченные ленточки, разбросанные по салату. Темно-зеле-

ные листья космической капусты нарезают на небольшие кусочки и равномерно распределяют по всей поверхности. Салат слегка заправляется острым винегретом, который придает овощам блеск.

НАЗВАНИЕ: Плазма бургер

ОПИСАНИЕ: Плазма бургер обладает потрясающим вкусом, который заряжает энергией и восстанавливает силы. Он насыщен необходимыми питательными веществами и минералами, которые можно найти только в галактике Андромеды, обеспечивая длительное чувство сытости. В состав бургера добавлена чистая плазма, собранная со звезд, что придает ему шипящую, хрустящую текстуру. Каждый сочный кусочек, кажется, взрывается вкусом. У бургера дымный, обугленный аромат, напоминающий о костре под инопланетными небесами. Питательный профиль способствует восстановлению мышц после напряженной деятельности. Потребление вызывает приятное покалывание во всем теле, поскольку энергия циркулирует по клеткам. Бургер обеспечивает устойчивую энергию, обостряя чувства и разум.

ВНЕШНИЙ ВИД: Плазма бургер имеет радужный блеск, переливающийся всеми цветами космоса. Струйки плазмы танцуют на его поверхности, как полярные сияния. Бургер излучает мягкое свечение, как будто внутри него находятся целые галактики. Он идеально прожаривается солнечными вспышками, оставляя следы от гриля, напоминающие солнечные вспышки. В поперечном разрезе видны слои экзоти-

ческой инопланетной растительности, некоторые шипят от внутреннего жара. Булочка покрыта звездной пылью, мерцающей, как ночное небо. Яркие цвета гипнотически переливаются, намекая на нераскрытые тайны вселенной, заключенные внутри. Бургер, кажется, вибрирует от энергии, которая только и ждет, чтобы вырваться наружу с первым кусочком. Визуальный эффект одновременно красив и заряжает энергией.

НАЗВАНИЕ: Андро-Бург

ОПИСАНИЕ: Андро-Бург – популярный фаст-фуд в галактике Андромеда, известный своим насыщенным и сытным вкусом. Он состоит из мягкой и пышной булочки из космического зерна, обволакивающей сочную котлету, приготовленную из космической говядины высшего качества и посыпанную хрустящими космическими овощами и острым космическим соусом. Котлета из космической говядины богата такими питательными веществами, как железо, цинк и витамин B12, в то время как космические овощи содержат клетчатку, витамины и минералы. Андробург обладает дымчатым, пикантным ароматом с оттенками острого космического соуса. Первый кусочек раскрывает взрыв вкусов – сочная мясистая котлета с хрустящей корочкой, легкая сладость булочки, хруст овощей и острый привкус соуса. Котлета хорошо приправлена и невероятно влажная, практически сочится вкусными мясными соками. Бургер получается очень сытным, обеспечивая длительное чувство сытости. Сочета-

ние космических зерен, космической говядины, космических овощей и соуса обеспечивает сбалансированное по питательным веществам блюдо. Андробург удовлетворит даже самые изысканные аппетиты во всей галактике Андромеды.

ВНЕШНИЙ ВИД: "Андро-Бург" имеет классическую форму бургера – две круглые булочки из ерна, между которыми помещены прямоугольная котлета из говядины и нарезанные овощи. Верхняя булочка слегка присыпана зернами по своей мягкой, как подушка, поверхности. Когда вы берете бургер в руки, с сочной котлеты сразу же стекает сок. Сама котлета представляет собой толстый, отжатый вручную кусок говядины высшего сорта, слегка обугленный снаружи со следами гриля, но розовый и сочный внутри. Несколько ломтиков хрустящего салата и тонко нарезанных помидоров выглядывают из-под котлеты, придавая ей яркий цвет. Котлету и овощи поливают острым космическим соусом ярко-оранжевого оттенка. Он имеет гладкую кремовую текстуру и блестит на свету. Когда вы откусываете от Андробурга, булочка из цельного зерна слегка сжимается, соки из котлеты стекают по подбородку, а хрустящие овощи создают текстурный контраст.

НАЗВАНИЕ: Бургер с гипербластером

ОПИСАНИЕ: Этот фаст-фуд обладает чрезвычайно высоким содержанием калорий и белка, что позволяет потребителю быстро восстановить силы и энергию. Он состоит из двух булочек, приготовленных из генетически модифицирован-

ных высокобелковых злаков, начиненных несколькими слоями синтетического мяса, выращенного в биореакторах. Мясо имеет характерный ярко-красный цвет и сочную текстуру, напоминающую настоящую говядину. В него добавляют различные искусственные ароматизаторы, усилители вкуса и специи для создания чрезвычайно пикантного и вызывающего привыкание вкуса. В одном бургере содержится столько калорий, что гуманоиду среднего размера хватит на целый день. Бургер получается очень плотным и ощущается тяжелым в руке. Его обычно едят рабочие, солдаты и спортсмены, которые занимаются физическими нагрузками. Портативность бургера, длительный срок хранения и богатый питательный состав делают его незаменимым продуктом питания для межпланетных исследователей и военнослужащих в длительных походах по галактике. Употребление слишком большого количества бургеров может привести к увеличению веса и связанным с этим проблемам со здоровьем, у ведущих малоподвижный образ жизни. Для оптимального состояния здоровья рекомендуется умеренность.

ВНЕШНИЙ ВИД: Бургер состоит из двух толстых булочек коричневого цвета с видимыми вкраплениями различных зерен. В них вложены три пышных котлеты из синтетического мяса, каждая из которых идеально круглая и толщиной около полдюйма. Ярко-красное мясо блестит от влаги и покрыто сверху расплавленным желтым сыром, который стекает по бокам. Хрустящие листья салата, сочные лом-

тики помидоров, хрустящие чипсы из маринованных огурцов и блестящие кольца белого лука торчат между котлетами. Верхняя булочка посыпана кунжутом. Кетчуп, майонез и горчица намазываются на обе булочки, смешиваясь с мясными соками, образуя вкуснейшее пюре. Бургер завернут в гляцевую бумагу с логотипом – мускулистой инопланетной рукой, сжимающей огромный бургер. При вскрытии упаковки ощущается интенсивный аромат мяса, приготовленного на гриле, специй и приправ, который немедленно вызывает слюноотделение. Бургер ощущается приятно тяжелым и плотным в руке, для его удержания требуются две руки. Это по-настоящему массовое и вкусное блюдо быстрого приготовления.

НАЗВАНИЕ: Флурпл

ОПИСАНИЕ: Флурпл – это быстрая и удобная закуска, популярная среди космических путешественников в галактике Андромеда. Она состоит из мягкого, жевательного белкового наггетса, завернутого в хрустящую обжаренную оболочку. Белковый наггетс обладает мясистым, пикантным вкусом, напоминающим жареную птицу. В нем содержится значительное количество белка, что делает его питательным и сытным. Внешняя оболочка хрустящая и придает приятный контраст текстуре. Флурпл обладает приятным ароматом поджаренных специй и пикантного белка. Общее количество калорий умеренное, поскольку Флурпл предназначен для перекуса на ходу, а не для полноценного приема пи-

щи. Его можно легко есть прямо из рук, не требуя посуды. Флурпл утоляет голод, обеспечивая приятный перекус.

ВНЕШНИЙ ВИД: Хлопья напоминают маленькие круглые оладьи или хушпаппи. Их диаметр составляет примерно 2 дюйма. Внутренняя белковая часть имеет овальную форму и занимает около 80% от общего объема. Оно бежевого цвета и имеет мягкую, податливую текстуру, напоминающую зерна, приготовленные на пару. Внешнее покрытие полностью обволакивает белковую сердцевину. Оно золотисто-коричневого цвета с видимыми трещинами и неровностями на поверхности от обжарки. Покрытие выглядит хрустящим. Перед обжариванием в верхней части лепешки продельвается небольшое отверстие, обнажающее мягкую белковую начинку. Оболочка слегка выпирает вокруг белковой сердцевины. В целом, лепешка выглядит как вкусная закуска, которую можно взять с собой.

НАЗВАНИЕ: Транкбаб

ОПИСАНИЕ: Транкбаб обладает богатым, землистым вкусом с оттенком игривости, отражающим его происхождение от мускулистого туловища шестиногого зверя Барупы, обитающего в болотах планеты Мимла. При приготовлении на открытом огне жир выделяется, а мякоть становится нежной и слегка обугливается. Мясо барупы имеет грубую, полосатую текстуру, похожую на мясо многих видов дичи. Оно богато белком и имеет приятный вкус при жевании. Тонко нарезанный и нанизанный на шпажки с кусочками сладко-

го гриба Мимлан и терпкими ягодами Кало, он получается сытным, богатым белком блюдом с контрастными вкусами и текстурой.

ВНЕШНИЙ ВИД: Транкбаб состоит из однодюймовых кубиков серовато-розового мяса, чередующихся с кусочками ярко-оранжевых ягод Кало и бледно-желтыми ломтиками гриба Мимлан. Шампур протыкает ингредиенты, подвешивая их над открытым огнем. Когда жир стекает, снизу вырываются языки пламени и дым. Мясо подрумянивается и хрустит по краям, оставаясь розовым и сочным в центре. Ягоды размягчаются и карамелизуются, их острый сок смешивается с выделившимся жиром. Грибы также местами обугливаются, приобретая привкус древесного дыма.

НАЗВАНИЕ: Жирные блинчики

ОПИСАНИЕ: Эти блинчики имеют очень отчетливую текстуру и вкусовой профиль, в отличие от традиционных блинчиков. Их готовят путем измельчения жирных обрезков и гарниров из различных видов мяса в сало, а затем добавляют выделившийся жир в тесто для блинчиков. Это придает блинчикам насыщенный мясной вкус и очень мягкую и нежную текстуру. Жир также делает блинчики довольно сытными и придает им приятный пикантный вкус. Это отличный способ использовать жирные обрезки, а не тратить их впустую. Высокое содержание жира означает, что они также хорошо сохраняются при повторном разогреве. Из этих жирных блинчиков получится сытный завтрак или ужин. Их на-

сыщенный вкус хорошо сочетается с сиропами, пикантными соусами или различными мясными гарнирами. Они дают хорошую дозу энергии благодаря содержанию жира. Жирные блинчики достаточно мягкие, чтобы их можно было разрезать вилкой. Их жирная текстура может понравиться не всем, но любителям насыщенного жирного вкуса блинчики придутся по вкусу. Топленый жир также содержит дозу витаминов А и D.

ВНЕШНИЙ ВИД: Жирные блинчики получаются более плоскими и мягкими на вид, чем традиционные пышные блинчики. Они имеют неправильную форму из-за ручной формовки. Цвет варьируется от золотисто-коричневого до почти черного в местах, где кусочки мяса хрустят и карамелизуются. Поверхность блинчика блестит от капель топленого жира и мясных соков, стекающих сверху. Внутренняя поверхность блинчика выглядит пятнистой из-за разбросанных по ней кусочков мяса. Мраморные прожилки жира проходят по внутренней поверхности. При разрезании блинчики сочатся жиром, вилка с легкостью протыкает мягкую пышную начинку. Стопка жирных блинчиков тяжело ложится на тарелку, верхние блинчики почти сливаются с нижними из-за высокой температуры растопленного жира. Мясной, жирный аромат доносится от дымящейся стопки.

НАЗВАНИЕ: **Пенистый ил**

ОПИСАНИЕ: Пенистый ил – это густая, пузырящаяся субстанция со сливочной текстурой и бледно-зеленым от-

тенком. У нее приятный сладкий и острый вкус, похожий на смузи из лаймового йогурта. Хотя это и кажется неаппетитным, пенистая жижа на удивление вкусна и питательна. Этот уникальный источник пищи в изобилии встречается на болотистых планетах галактики Андромеда. Обитатели болот выделяют ил, который используется в качестве диетического продукта. Пенистый ил содержит большое количество белка, незаменимых жирных кислот и пищеварительных ферментов. Нескольких ложек достаточно, чтобы прокормить среднестатистического гуманоида в течение целого дня. Слизь сытная и быстро утоляет голод. После проглатывания во рту остается освежающее ощущение. Пенистую слизь можно употреблять в сыром виде, хотя ее часто добавляют в различные рецепты и блюда.

ВНЕШНИЙ ВИД: Пенистый ил напоминает густую комковатую зеленую слизь. Она имеет кремовую, пенистую текстуру, напоминающую взбитые сливки. Слизь несколько прозрачная, с распределенными по ней крошечными пузырьками, из-за которых она кажется пенистой. Когда его зачерпывают, он несколько мгновений сохраняет свою форму, прежде чем медленно растаять, превращаясь в вязкую лужицу. Поверхность пенистого ила переливается глянцевым блеском. При наливании он медленно сочится и капает. Слизь имеет яркий лимонно-зеленый цвет. Сквозь нее пронизывают полосы более темного лесного зеленого и аквамаринного синего цветов. Она слабо светится под воздействи-

ем ультрафиолета. Толстые пузырьки издают мягкие хлопающие звуки, когда их потревожить. Пенистая слизь медленно колыхается, когда ее оставляют на месте. Пахнет сладко и остро, как свежий лаймовый йогурт. Аромат аппетитный и необычный из-за своего причудливого внешнего вида.

НАЗВАНИЕ: Расслабляющие печенье

ОПИСАНИЕ: Это круглое жевательное печенье известно своим успокаивающим действием. Всего один кусочек может вызвать волны умиротворения по всему телу, поскольку вступают в силу натуральные седативные средства, содержащиеся в уникальных ингредиентах печенья. Печенье имеет приятный сладкий вкус с оттенками лаванды и ромашки, растений, известных своими расслабляющими свойствами. Есть расслабляющие печенье – все равно что завернуться в теплое одеяло: мышцы расслабляются, разум проясняется, и вас охватывает глубокое чувство спокойствия. Они являются идеальным перекусом после напряженного дня или перед сном, когда вы хотите расслабиться. Хотя печенье недостаточно крепкое, чтобы заставить вас заснуть, оно оставляет ощущение блаженного расслабления и отсутствия беспокойства. Его действие длится несколько часов, постепенно ослабевая, поэтому вы просыпаетесь отдохнувшим. Расслабляющие печенье, не имеющее побочных эффектов или риска развития зависимости, – это безопасный и естественный способ обрести свой дзен.

ВНЕШНИЙ ВИД: Расслабляющие печенье выглядит как

обычное печенье с шоколадной крошкой, круглое и слегка пышное, золотисто-коричневого цвета. Шоколадная крошка на самом деле представляет собой маленькие кусочки сушеной лаванды. Когда вы разламываете одно печенье, вы можете увидеть крошечные крупинки ромашки, смешанные с тестом. Печенье около 3 дюймов в поперечнике – идеальный размер, чтобы полакомиться им со стаканом голубого молока после работы. Верхушки у них потрескавшиеся и несовершенные от выпечки, усеянные кусочками лаванды. Аромат представляет собой привлекательную смесь сладкого теста для печенья, цветочной лаванды и земляной ромашки. Откусывая кусочек, печенье получается жевательным, но не жестким, а кусочки лаванды придают ему восхитительный аромат. Вкус начинается со сладкого и маслянистого, затем переходит в успокаивающие травяные ноты лаванды и ромашки. На вид и вкус оно напоминает домашнюю выпечку.

НАЗВАНИЕ: Рефлекс Икс

ОПИСАНИЕ: Рефлекс Икс – освежающий газированный напиток темно-фиолетового цвета. У него сладкий, но слегка терпкий вкус, напоминающий ежевику с оттенком специй. Пузырьки создают приятное покалывание на языке. Каждый глоток дарит вам прилив энергии и заставляет чувствовать себя более бодрым и сосредоточенным. Этот напиток разработан для улучшения времени реакции, зрительно-моторной координации и скорости когнитивной обработки информации. Активный ингредиент, добываемый из редкого ночного

го цветка на планете Зант в туманности Оникс, взаимодействует с химическими процессами мозга, стимулируя нервные пути, участвующие в рефлексах и обработке информации. В течение часа после употребления Рефлекс Икс у большинства гуманоидов повышается способность быстро реагировать на визуальные, слуховые и тактильные раздражители. Пилоты истребителей, пьющие это перед битвами, сообщают о повышении точности поражения целей. Геймеры говорят, что после употребления этого напитка у них повышается соотношение убитых и умерших. Ученые измерили рефлексы испытуемых до и после приема препарата "Рефлекс Икс" и зафиксировали сокращение времени реакции до 20%. Эффекты накапливаются со временем при регулярном использовании. После месяца ежедневного употребления некоторые гуманоиды демонстрируют рефлекс на 50% быстрее, чем их базовый уровень. Это позволяет им без особых усилий уклоняться от атак, ловить падающие предметы и выигрывать дуэли. Стимулирующие эффекты сбалансированы и не нарушают цикл сна. Однако некоторые пользователи сообщают о чувстве беспокойства, если они перестают пить Рефлекс Икс после длительного ежедневного употребления.

ВНЕШНИЙ ВИД: Рефлекс Икс выпускается в изящной бутылке емкостью 20 унций, изготовленной из сверхпрочного поликарбоната темно-фиолетового цвета со светло-голубыми вставками. Логотип выделяется светящимися неоновыми синими буквами спереди, а под ним силуэт цветка

Зант. Колпачок герметичен и снабжен открывающим кольцом. При наливании в бокал Рефлекс Икс пузырится крошечной пенкой фиолетового оттенка. Когда пена спадает, жидкость приобретает поразительный королевский фиолетовый цвет, который, кажется, слегка светится и завихряется, почти гипнотически. Напиток обладает успокаивающим травяным ароматом с оттенком экзотических специй. При потягивании он оставляет на стенках бокала гладкий ультрафиолетовый отблеск. Уникальный цвет получается благодаря антоциановым пигментам, содержащимся в экстракте цветков Занта. Пузырьки образуются при газировании напитка газами, собранными из атмосферы планеты Ферокс. Стекланные бутылки способны выдерживать давление сильно газированной жидкости.

НАЗВАНИЕ: Хронос Сода

ОПИСАНИЕ: Хронос Сода – это искрящаяся неоновоголубая жидкость с крошечными пузырьками, которые придают ей шипучую текстуру. В ее состав входят экзотические фрукты, произрастающие в галактике Андромеда, которые придают ей сладкий, острый вкус. Однако ключевым ингредиентом газировки Хронос является редкое вещество, изменяющее время, получаемое из пылевых облаков сверхновых. После употребления небольшого количества у пьющих резко замедляется восприятие времени. Минуты могут казаться часами, что позволяет им наслаждаться впечатлениями, глубоко задумываться и реагировать с повышенной скоро-

стью и рефлексам. Эффект замедления времени также замедляет старение и процессы в организме, что делает газировку Хронос популярным напитком для отдыха. Она обеспечивает умственную стимуляцию и снимает стресс. Однако в избыточных количествах она может вызывать привыкание и серьезные симптомы отмены.

ВНЕШНИЙ ВИД: Газировка Хронос имеет электрический неоновно-голубой цвет, напоминающий пульсары и туманности, мерцающие крошечными пузырьками. Она ярко светится при тусклом освещении. При наливании газировка движется медленно и густо, на несколько мгновений преодолевая силу тяжести, прежде чем каскадом обрушиться в стакан. Внутри искрятся крошечные пузырьки, лениво поднимающиеся вверх. Напиток издает чистый, острый аромат цитрусовых, смешанный с озоном.

НАЗВАНИЕ: Удар разума

ОПИСАНИЕ: Этот питательный батончик имеет гладкую металлическую отделку и мягкий ментоловый аромат. Всего один кусочек обеспечивает интенсивный мятный вкус, мгновенно обостряющий мышление. Активные ингредиенты увеличивают приток крови к мозгу, улучшая когнитивные функции на несколько часов. Съедая Удар разума, вы ощущаете, как ваши нейроны потрескивают от электричества, побуждая вас решать сложные уравнения или устанавливать важные связи. Гладкая текстура и освежающий вкус позволяют легко и быстро потреблять батончик, обеспечи-

вая быстрое проявление ноотропного эффекта. Хотя батончик и не так эффективен, как некоторые "умные" препараты лабораторного производства, он обеспечивает чистый умственный подъем без последующего сбоя. Это идеальный перекус перед экзаменом, бизнес-презентацией или вечерними стратегическими играми с друзьями. Длительная ясность ума может дать вам преимущество перед конкурентами.

ВНЕШНИЙ ВИД: Удар разума имеет удлиненную изогнутую форму, напоминающую бумеранг, и аккуратно ложится в ладонь. Его длина составляет около 15 см, ширина – 3 см, толщина – 1 см. Поверхность блестящая серебристая, как металлический корпус компьютера, со скошенными краями и выгравированными контурными линиями по бокам. При повороте под углом поверхность переливается слабыми радужными оттенками. Брусок имеет солидный вес, ощущается плотным и солидным в руке. Однако его легко согнуть и откусить кусочек батончика. Поперечное сечение показывает многослойную внутреннюю поверхность, переливающуюся оттенками мятно-зеленого и белого. Повсюду посыпана мелкая шоколадная крошка, придающая текстуру. Батончик получается воздушно-хрустящим, почти как вафельное печенье, но при этом достаточно мягким, чтобы его было легко жевать.

НАЗВАНИЕ: **Эруптивная конфета**

ОПИСАНИЕ: Эта уникальная конфета дарит совершенно незабываемые вкусовые ощущения. Как только вы кла-

дете ее в рот, внешняя оболочка быстро растворяется, высвобождая жидкую сердцевину, которая быстро покрывает каждый уголок вашей ротовой полости. Жидкость обладает чрезвычайно сладким фруктовым вкусом с оттенками манго, ананаса и клубники. Она оставляет после себя покалывающее, шипучее ощущение на вкусовых рецепторах. В течение нескольких секунд покрывающее вещество вступает в реакцию с вашей слюной, вызывая тысячи крошечных высыпаний по всему рту. Это волнующий каскад хлопков и шипения, как будто кто-то взболтал газированный напиток и выплеснул его вам в рот. Маленькие всплески распределяют сладкую жидкость по еще большему количеству поверхностей. Такое ощущение, что весь ваш рот наполнен деятельностью. Когда мини-высыпания утихают примерно через 10-15 секунд, вы остаетесь со ртом, полностью окутанным сладким фруктовым ароматом. Он проникает во все маленькие углубления на зубах и пропитывает каждый миллиметр десен, языка, щек и неба. Покалывание сохраняется в течение нескольких минут. Это незабываемый вкус, который задействует все ваши чувства.

ВНЕШНИЙ ВИД: Эруптивные конфеты имеют гладкую сферическую форму, напоминающую большой шарик или жевательную резинку. Их диаметр составляет около 1 дюйма (2,5 см). Твердая внешняя оболочка малиново-красная, с завитками желтого и оранжевого, напоминающими полосы планетарных облаков. Оболочка имеет гладкий, глянцевый

вид. Когда конфету вскрывают, внутри обнаруживается светло-голубая вязкая жидкость. Жидкость имеет яркий, электрический цвет и густую, сиропообразную текстуру. В жидкости взвешены сотни крошечных белых крупинок – это реагенты, которые вызывают ощущение извержения при контакте со слюной. Синяя жидкость сочится и капает при контакте с воздухом, стремясь покрыть любую поверхность, с которой сталкивается.

НАЗВАНИЕ: Пьяные конфеты

ОПИСАНИЕ: Эти маленькие круглые конфетки обладают очень привлекательным сладким фруктовым ароматом, который заставляет любого, кто почувствует их запах, немедленно захотеть их съесть. Конфеты очень жевательные и липкие, при каждом кусочке ощущается интенсивная сладость, которая остается на языке. Они содержат натуральные экстракты и эссенции из редких инопланетных фруктов, встречающихся только в галактике Андромеда, что придает им экзотический вкус. Употребление всего одной из этих конфет вызывает эйфорическое чувство расслабления и удовлетворенности, распространяющееся по всему телу. Все стрессы и беспокойства просто тают, сменяясь успокаивающим ощущением мира и умиротворенности. Чем больше конфет существо съедает, тем больше усиливается этот эффект, что в конечном итоге приводит к полномасштабному опьянению, головокружению и искажению чувств. В больших дозах конфеты могут вызывать яркие галлюцинации, внетелесные пе-

реживания и неспособность отличить фантазию от реальности. Их сладкий вкус вызывает сильное привыкание, и многие обнаруживают, что их беспомощно тянет к конфетам снова и снова, в поисках того блаженного избавления, которое они обеспечивают.

ВНЕШНИЙ ВИД: Пьяные конфеты представляют собой маленькие, идеально круглые шарики размером с мраморный шарик. Их поверхность блестящая и скользкая, напоминающая расплавленную карамель. Если поднести их к свету, они переливаются всеми цветами радуги. Внутренняя часть каждой конфеты имеет мягкую, жевательную текстуру, напоминающую чрезвычайно густую ириску. При откусывании одной длинные липкие нити прилипают к зубам, и конфета неохотно поддается. Они доступны в различных ярких цветах, от солнечно-желтого до темно-фиолетового. У каждого цвета свой уникальный вкусовой профиль – желтый может напоминать по вкусу спелый звездчатый фрукт, в то время как фиолетовый напоминает темную сладость андромедяных ягод. Конфеты выглядят настолько соблазнительно, что большинство чувствуют себя обязанными попробовать одну, что неизбежно приводит их к еще одной, и еще...

НАЗВАНИЕ: **Кислый звездный пирог**

ОПИСАНИЕ: Этот пикантный пирог обладает чрезвычайно терпким цитрусовым вкусом, который поражает вкусовые рецепторы. Корж изготовлен из сочетания экзотической муки и масел, которые придают ему хрустящую

слоеную текстуру. Внутри начинка содержит кусочки кисло-сладких фруктов со всей галактики Андромеда, создавая взрыв ароматов в каждом кусочке. Ярко-желтый цвет обусловлен редким цитрусовым фруктом, который растет только на определенных планетах. При употреблении этого пирога ваши губы сморщатся от интенсивной кислинки, но он сбалансирован тонкими нотками сладости. Благодаря своей пикантности этот пирог дарит незабываемые вкусовые ощущения, как ни один другой во вселенной.

ВНЕШНИЙ ВИД: Пирог имеет идеально золотистую слоеную корочку, которая рассыпается при разрезании. Из гладкой ярко-желтой начинки выглядывают инопланетные фрукты ярких оттенков оранжевого, зеленого и фиолетового. Похожая на заварной крем начинка блестит на свету. От пирога исходит терпкий цитрусовый аромат, от которого слюнки текут. Кусочки пирога посыпаны искрящимся фиолетовым сахаром, который придает приятный хруст. Яркие цвета и текстурированный внешний вид делают этот пирог настоящим праздником как для глаз, так и для вкусовых рецепторов. При употреблении сочная фруктовая начинка наполняется острым вкусом, а корочка обеспечивает приятный хруст при каждом кусочке. Этот пирог – поистине уникальное и аппетитное зрелище.