В комнате было темно, не было ни светильников, ни свечей, и почти не было никакого источника света, кроме яркого света факелов, проникавшего через дверь. Кент лежал на деревянной кровати, вдыхая слабый запах разложения, витавший в воздухе, и пытаясь избавиться от него. он погрузился в глубокий сон.Но боль в груди все время напоминала ему о том, что в то время его физическое состояние было не очень хорошим. "Это действительно несчастье..." Хотя он готов рискнуть ради будущего приюта, как обычный заурядный человек, У Кента все еще есть эмоции, которые он должен испытывать. Особенно когда он получил пулю в грудь, он все еще был снаружи, а небо было полно радиоактивной пыли. Честно говоря, если бы он не съел кусочек антирадиационного средства перед отправлением, он не знал, подвергся бы он воздействию радиации. больной. Лучше не надо. В конце концов, у него все еще есть младший брат и младшая сестра. Если бы он просто умер вот так, он был бы спокоен, и ему не нужно было бы ни о чем думать, но Младшему брату и Младшей сестре определенно было бы грустно. Однако, если ты просто умрешь вот так, в этом нет ничего невозможного, по крайней мере, тебе не придется сталкиваться с этим и без того раздробленным миром, и твоя собственная жертва неизбежно улучшит жизнь Младшего брата и младших сестер. С таким беспорядком мыслей в голове Кент в конце концов Кент медленно заснул. Травма грудной клетки и потеря крови сильно повлияли на него. Не зная, как долго он проспал, Кент, наконец, услышал какие-то звуки.Голос прозвучал совсем рядом со мной, очень близко, я почувствовала, что до него можно дотронуться, протянув руку. "Ты не спишь?" - Прежде чем он открыл глаза., он услышал, как кто-то разговаривает.Я открыл глаза и увидел, что в какой-то момент в комнате зажглась масляная лампа. Маленькое пламя отбрасывало слабый свет, которого было недостаточно, чтобы осветить комнату, но оно позволило ему разглядеть лицо мужчины в размытом виде. "Кто ты?....." "Джонни, Джонни, Айка, я слышал, что ты я здесь новенькая, отлично, наконец-то у меня есть соседка по комнате."

Зрение Кента постепенно прояснилось, и он быстро разглядел внешность этого человека. Самое обычное лицо, почти без каких-либо особых черт. Если ему нужно было что-то сказать, у него не хватало небольшого кусочка мяса в левом ухе, и морщины на его лице тоже были очень глубокими, что делало его очень старым. Но, судя по его голосу и глазам, возраст этого человека, вероятно, примерно такой же, как у него самого, или даже не такой старый, как у него. "Здравствуйте, меня зовут Кент..." "Я знаю ваше имя, Руни уже рассказывал мне о вашем ситуация - не вставай, тебе все еще нужно восстановить силы - мой бывший сосед по комнате умер на улице, так что недавно я был единственным, кто выходил на улицу, знаешь, эти кули очень нечестные на работе, им нравится лениться, а некоторые даже сбегают тайком. Я действительно не могу понять этого сам. Я давно надеялся, что кто-нибудь сможет мне помочь. К сожалению, у каждого уже есть решение. Мой сосед по комнате, Руни, давным-давно сказал мне, что будет моим дополнением, но никаких изменений не произошло. Что ж, теперь, с тобой, мы сможем выступать вместе через некоторое время. Кстати, где вы жили раньше, и прошло так много времени с тех пор, как взорвалась ядерная бомба, как вы выжили? Джонни казался очень разговорчивым человеком и продолжал говорить. Кент лежал на кровати, слушая, и вскоре его стало немного клонить в сон, а веки отяжелели. "О, посмотри на меня, я забыл, что ты все еще есть травмы. Извини, но ты все еще не можешь уснуть. Тебе нужно что-нибудь съесть. Подожди меня немного. Я принесу тебе поесть". Джонни встал, открыл дверь и вышел.Вскоре он вернулся с миской каши и куском хлеба. "Тебе лучше не есть слишком раздражающие продукты прямо сейчас просто выпейте немного овсяной каши и съешьте немного хлеба, чтобы набраться сил". Еда здесь выглядит неплохо.По словам Джонни, невозможно хотеть хорошо питаться и быть сытым... На самом деле, это непросто, но важно не остаться голодным. Конечно, это всего лишь

для таких участников боевых действий, как они. Даже участники боевых действий, если они не

выходят на улицу каждый день, могут есть не более семи процентов от нормы. Только в те дни, когда вам нужно выходить на улицу, вы можете полноценно поесть. Если вам повезет, вы все еще можете есть немного овощей и мяса.Как и капитаны более высокого уровня, они часто могут есть овощи, мясо и т.д., но также и очень мало. Только Отто и его приближенные могут питаться лучше. Говорят, что блюда Отто едят с мясом, но я не знаю, правда это или нет. Что касается кули, то, извините, еда состоит только из холодной воды и хлеба, а хлеб будет смешан с разной дрянью, такой как тараканы, хлебные крошки и т.д., и я могу есть только на 50% каждый день, а это самый большой недостаток пищи. В это время вы можете съесть только три порции, что может гарантировать только то, что вы не умрете с голоду. Кроме того, в отличие от других приютов, здесь работает группа врачей и исследователей, и эти люди тоже сыты каждый день.Если кто-нибудь если кто-то сможет разработать новое лекарство и доказать его эффективность, он будет вознагражден."В прошлом исследователь разработал новое лекарство, которое, как говорят, обладает большей эффективностью и более низкой стоимостью, чем лекарство, существовавшее до обращения в психиатрическую больницу. Несмотря на то, что его немного сложно изготовить, это все равно огромная заслуга. Босс Отто наградил его тремя женщинами, эксклюзивной комнатой и двадцатью котлетами мяса". Когда Джонни сказал это, у него потекли слюнки. Я не знаю, из-за двадцати котлет мяса или из-за трех женщин. Кенту стало немного любопытно, и он спросил Джонни, - Отто может здесь сэкономить много мяса?"Это консервы. К концу дня босс Отто купил партию мясных консервов из других городов. Там были десятки консервов. В результате люди превратились в зомби еще до того, как их раздали. Но таким образом. К счастью, по крайней мере, с этими мясными консервами, по оценкам приюта, в течение нескольких лет можно не беспокоиться о том, что мясо закончится". объяснил Джонни. Кент знал это.С

консервированное мясо, хотя по вкусу и уступает свежему или даже замороженному и переплавленному мясу, все же остается мясом. В наши дни по калорийности и калорийно-энергетической ценности мясные консервы не уступают обычному хлебу. Несравнимо. Что еще более важно, мясные консервы теперь стали предметом роскоши.Но Кента не волновали ни банки, ни что-либо еще. Именно тогда он приступает к выполнению задания. Он должен быть принят в святилище Отто, прежде чем ему придется смириться с периодом "тяжелой" жизни. Если он все еще находится в своем собственном святилище, какие мясные консервы соответствуют его статусу и набираемым очкам. Быстрота приготовления, ежедневное употребление свежего тушеного и жареного мяса - не проблема.Но для обычных приютов ценность консервов слишком велика. Одним из наиболее важных моментов является то, что консервы легко хранить.Это уже гарантировано в процессе консервного производства. Более важным является выбор сырья для консервирования. Это основное звено, обеспечивающее качество производства консервов. В соответствии с требованиями, предъявляемыми к консервам, выбирайте свежее сырье, его размер и степень зрелости. Сырье, размер которого не соответствует требованиям, отсеивается, что облегчает последующую обработку. Для некоторых видов сырья, таких как желтые персики и апельсины, требуется очистка от кожуры. Но для мясных консервов таких проблем нет. Вам нужно только удалить внутренности, мех и немного костей, и сырье будет признано качественным.Затем эти продукты предварительно готовят и подбирают соответствующую температуру и время, чтобы обеспечить их зрелость.Затем добавляют вспомогательные материалы. Этот шаг необходим для сохранения вкуса и срока хранения банки. Все добавляемые вспомогательные вещества должны пройти проверку качества, чтобы убедиться, что они не причинят вреда организму человека. При добавлении вспомогательных материалов необходимо выбрать соответствующий тип и количество в соответствии с требованиями к сырью

чтобы количество вспомогательных материалов не превышало нормы. Последним этапом

является стерилизация, вытяжка и охлаждение. Это наиболее важное звено. Стерилизация связана со сроком годности консервов. Поэтому для разных консервов используется разный процесс стерилизации. Однако до тех пор, пока банки производятся обычными производителями и обычными брендами, используется высокотемпературная стерилизация и вакуумная упаковка. Что бы это ни было, это несложно, и в принципе гарантированно позволяет приготовить консервы. В этом случае отделение для хранения консервов в течение одного-трех лет вообще не является проблемой. Но это само по себе особенно важно для большинства современных приютов.<И что я хочу здесь объяснить, так это то, что если срок годности превышен, это не значит, что он должен испортиться. На самом деле, большая часть срока годности гарантирует сохранение вкуса продукта. Если срок хранения будет превышен, это повлияет на аромат и вкус продукта изменится, но сам продукт не обязательно быстро испортится. Что касается консервных банок, то об этом можно судить, в основном, по тому, поднята ли крышка банки. Как только содержимое банки портится, крышку банки часто поднимают. В это время лучше не употреблять его в пищу. Кроме того, другие преимущества консервов, такие как небольшие изменения питательных веществ и вкуса в процессе обработки, в значительной степени сохраняют первоначальную питательную ценность и аромат продукта. Например, его легко переносить, транспортировать и хранить, и его нелегко повредить. В качестве другого примера можно привести то, что большинство консервированных продуктов можно употреблять в пищу без переработки, что более удобно и т.д., Что делает консервы настоящей валютой в эпоху апокалипсиса. Приют Анкай может производить консервы, но в этом нет необходимости. Кент многого не знал об этих вещах, но после поступления в приют он читал книги или что-то в этом роде, когда ему нечем было заняться, и теперь он немного знает.Если вы хотите производить консервы, то есть

некоторые требования.Прежде всего, убедитесь, что упаковка безвредна для организма человека. Консервы содержат сахар, белок, жир, органические кислоты, а также могут содержать такие ингредиенты, как соль. Материал, из которого изготовлена тара для консервов, находится в непосредственном контакте с пищевыми продуктами и требует длительного хранения. Они не должны вступать в химическую реакцию друг с другом и не причинять вреда здоровью человека. Они не загрязняют пищевые продукты и не влияют на их вкус. В этом отношении приют может легко соответствовать требованиям стандарта. В конце концов, большинство мясных консервов изготавливается из алюминиевых банок, а алюминий можно добывать непосредственно в укрытиях Анкаи.Во-вторых, банки должны обладать хорошими герметизирующими свойствами. Это залог длительного хранения консервов. В конце концов, порча продуктов питания часто является результатом жизнедеятельности микробов и их размножения в естественных условиях, что способствует разложению продуктов. Консервы - это разновидность продуктов питания, которые могут храниться длительное время путем обработки, герметизации и стерилизации пищевого сырья. При плохой герметичности контейнера стерилизованные продукты снова будут заражены микроорганизмами и могут испортиться. В принципе, это можно сделать только с помощью профессиональной машины или, используя принцип термического расширения и сжатия, крышка плотно закрывается. Когда Ан Кай был еще на земле, он однажды приготовил дома только томатный соус. Способ приготовления очень прост, то есть помидоры моют, отваривают и очищают от кожуры, затем нарезают кусочками и продолжают готовить, пока они не станут мягкими и не подгниют. После того, как томатный соус сольется с водой в кастрюле, его переливают в стеклянную бутылку, когда она закипит, и быстро закрывают крышкой. После того, как томатный соус остынет, внутренний воздух сжимается, и крышку можно плотно закрыть. Таким образом, бутылку томатного соуса можно без проблем хранить в течение одного года. Покупайте помидоры в больших количествах, когда они дешевые, а когда помидоры дорогие, у вас все еще может быть относительно

в свежем томатном соусе, независимо от того, употребляется ли он непосредственно в пищу или используется для приготовления пищи, он превосходен.Отойдя в сторону, давайте поговорим о мясных консервах. Поскольку консервы содержат органические вещества, такие как органические кислоты и белки, а также некоторые неорганические соли, необходимые для человеческое тело, контейнеры подвергнутся коррозии. Некоторые вещества будут вызывать некоторые химические изменения в процессе промышленного производства консервов, выделяя определенные коррозионные вещества, и содержимое консервов в процессе длительного хранения также будет медленно изменяться при контакте с контейнером, в результате чего в контейнере для консервов возникает коррозия. Поэтому, поскольку консервы контейнер для пищевых продуктов, он должен обладать хорошей коррозионной стойкостью. Одним словом, в последние дни, когда человек не может жить счастливо, повсюду загрязнение окружающей среды, отключены вода и электричество, а производство растений и селекции прекращено, очень важно, в каком приюте может оказаться партия консервов. NS. И Отто, как самый крупный главарь банды в Херто, всегда контролировал оптовую торговлю консервами в городе и каналы их продажи. Поэтому в руках у него большая партия мясных консервов. Вот кем является Отто сегодня. Возможность наслаждаться жизнью и обеспечивать стабильность в приюте - один из важных факторов. Джонни не знал, сколько банок с мясом было у Отто в руках, и не знал, какие именно виды, но, вероятно, он не смог бы приготовить основные из них.Например, консервы из мяса животных являются наиболее распространенными и подразделяются на тушеные, приправленные специями, маринованные, копченые, колбасные и субпродукты. Кент привык есть мясные консервы из-за проблем на работе. Честно говоря, если бы это осталось в мирное время, его бы затошнило от одного запаха. Еще есть консервы из мяса птицы, но такие консервы встречаются относительно редко, по крайней мере, я не видел их в Кенте.Консервы из водных животных, то есть рыбные консервы, местные жители Херто не любят есть рыбу, поэтому считается, что

рыбных консервов очень мало. Считается, что фруктовых консервов больше. По сравнению с ситуацией, когда свежие фрукты могут быть сладкими или нет, консервированные фрукты гарантированно будут сладкими и их любят обычные люди. В мирное время их продается даже больше, чем мясных консервов. Например, любимые блюда Кента - консервированные желтые персики и ассорти из них, виноград тоже очень хорош. По словам Джонни, неделю назад он съел небольшую ложку консервированных апельсинов, что составляет дневную норму. Кроме того, овощные консервы, сухофрукты и орехи, крупы и фасоль, а также консервированные супы можно было увидеть на рынке и раньше. предполагается, что у Отто они должны быть здесь, но на самом деле трудно сказать, сколько их там всего и в каком количестве. Итак, почему Кент хочет узнать о банках? Все очень просто. Он думал о том, как сохранить эти банки как можно дольше, одновременно провоцируя Святилище Отто на развязывание войны. Когда в будущем здесь появится его собственное убежище, эти банки можно будет использовать как запас важных припасов. Уничтожение в огне войны было бы хлопотным делом. Лучшим результатом стало то, что Отто и другие погибли в бою, и, пока убежище было включено, консервы можно было сохранить. Это была идеальная ситуация.

http://tl.rulate.ru/book/106976/3893995