

Уже утро. Я сонная из-за вчерашнего приготовления ацетата. Но утро горничной начинается рано.

После [Очистки] себя, я немедленно начала делать завтрак.

Сегодня будет салат, сделанный из молодых листьев салата и помидора (приправленный солью), и оставшийся горшок-о-Фе со вчерашнего дня. Раньше было ощущение, что нам не хватает овощей, но теперь в меню их просто полно.

А потом после того, как почистила всех, когда они проснулись, завтрак.

И вдруг, Сузумото сбросил бомбу.

"Ах, нам сегодня не нужен обед."

"Чтооооо?"

Когда я спросила, почему они раньше возвращались в полдень, но с тех пор они смогли научиться восстанавливать МР, они решили попытаться пойти немного дальше.

Э-это, правда. Они должны найти других членов клуба как можно быстрее, есть большой шанс, что они могут оказаться в той же ситуации, что и Кадоми-кун некоторое время назад.

Но, ребята, вы.....что ты собираешься делать с обедом?

"Мы приготовим птицу на месте и съедим ее."

"Птицу не так легко выпотрошить."

"Тогда мы можем поесть фруктов или что-то еще."

"Травы для восстановления МР? Ты собираешься съесть их такими, какие они есть?"

"Эх, разве это не прекрасно?"

"Хагасаки-кун, ты согласишься с этим?"

"Не очень, но не могу помочь."

.....они были такими.

"Вы, ребята.....вы знаете что, такое бенто?"

".....эти вещи, знакомы....."

Я быстро закипятила немного воды, пропарила картофель и морковь, которые я разрезала на кусочки размером с укус, положила с копченым мясом, которое не слишком сильно просолилось.

Я расфасовала приготовленный картофель и морковь в пластиковые контейнеры и раздала их вместе с мясом.

Я замочила мяту, розмарин и лаврушку в кипяченой воде, извлекая компоненты и превращая их в чай, вылила их в пластиковые бутылки и раздала их.

На счет фруктов, пожалуйста, найдите то, что вы сможете и съедите их, чтобы у вас было хорошее путешествие.

Я напомнила им очень хорошо, чтобы были осторожными, и чтобы говорили мне заранее, перед сном, если они захотят опять бенто на обед.

Я сделала это как бенто, но независимо от того, что вы думаете об этом, сегодняшнее меню плохое для перекуса.

Если бы у нас была пшеничная мука, я мог бы сделать хлеб, или онигири, если бы у нас был рис, но с картофелем в качестве основы, прямо сейчас, делать переносные пайки трудно.

.....с этим ничего не поделаешь, поэтому попробуем поэкспериментировать с картофелем.

Есть довольно большой запас картофеля. Я также посадила в новом саду, поэтому нет необходимости беспокоиться о том, что он закончится.

Я натерла картошку.....не было никаких инструментов, поэтому не имея другого выбора, я достала напильник из ящика с инструментами и использовала его.

Тёрка картофелины размером с футбольный мяч заняло 1 час. Черт побери.

Я завернула потертые клубни в полотенце и отжала его, чтобы выжать крахмал.

Выжать и отжать. Выжать до смерти.

У меня есть вода с крахмалом, поэтому я добавила еще немного воды и оставила ее.

После того, как он осядет, я солью воду сверху, и налью воду еще раз, пусть он осядет снова и повторю, это несколько раз, и последнее, что нужно сделать, это просто высушить крахмал, оставив на солнце.

Я могу сделать крахмал, который я смогу смешать с картофелем, чтобы сделать картофельные лепешки.

Их лучше носить с собой, чем обычный картофель. Если я использую крахмал, то он должен сильно увеличить количество получаемых углеводов.

Ожидая пока крахмал осядет, я вытщила оленью кожу из раствора соли квасцов, завернула ее в пластик и оставила в прохладном темном месте. Я оставляю так на 1 день. Я просушу её завтра.

Тогда пора полить сад.

Для полива я поручила Хагасаки-куну, чтобы он заполнял 8 пластиковых резервуаров водой перед сном каждый день, поэтому я использую их. 2 пластиковых резервуара достаточно для приготовления пищи в любом случае.

Я налила воды из пластикового бака в ушат и брызгаю водой вокруг. Повторяю, это несколько десятков раз.

..... садоводство-это работа горничных? Тогда разве я не могу сделать это навыком?

Нет, это еще не стало навыком, так это неправильный инструмент?

Если подумать, я использовала его, потому что он маленький, но есть лейка.

Когда я попробовала поливать ей, чтобы увидеть, станет ли это привычкой, когда я использовал её, как обычно, количество воды, которое игнорирует закон сохранения массы, потекло, и я легко закончила полив. Так как это небольшая лейка, она не тяжелая и с водой, выходящей из ниоткуда, нет необходимости ходить туда сюда, чтобы налить воды.

Когда я посмотрела свои навыки, [Текстильная Алхимия] и [Полив] были добавлены. Мхмм. МХМ.....эту штука вчера вечером, была алхимия.....

Пока что я решила спрясть волокна, чтобы сделать нить.

Я думала, что это не сработает, потому что у меня нет прялки, но это не так.

Навык сделал это за меня.

Я каким-то образом поняла, как двигать руками, и когда я двигала их таким образом, нить плавно спрялась. Вау, быстро.

И удивительное в этом навыке - это не только его скорость.

Ключевой особенностью является стабильное качество нити.

Невероятно последовательная толщина, ручную сплетенной нити! И она тонкая! Умение, которое заставило бы машинное плетение стыдиться.

Ладно, затем мне нужно сплести из этого ткань, но я не чувствую, что смогу сделать ткацкий станок.

Подумав некоторое время, я почувствовала, что навык, если у меня будет доска, чтобы повесить ремезки и челноки, чтобы проходили через уток, поэтому я сделаю сначала эти 2 части.

(Т/Н: ремезки = вертикальные потоки, уток=горизонтальный, челноки = вещь используемая для того чтобы провести уток через искривление)

Для ремезок.....ээээ, это должно быть хорошо, если бы у меня была длинная деревянная доска с рядами из множества маленьких отверстий на обоих концах, для челнока, это нормально, если я смогу обмотать ее вокруг утока.

Я сделала деревянную доску [очисткой] и собиралась сделать отверстия в ней [очисткой] так же, но, ну, это не сработало, как ожидалось, поэтому я перешла к проделыванию отверстий иглой одно за другим. Мхм, вот так, ткань определенно станет чем-то, что имеет большие зазоры, как марля..... Ничего, если я сделаю уток плотнее?

Пока что я как-то сделало это, поэтому я прошла ремезки. Это самая хлопотная часть, но благодаря силе навыков, это оказалось неожиданно легко.

А потом после намотки утока вокруг челнока, дальше к плетению.

Вывод. Зазоры большие, но это ткань.

Но пробелы слишком велики, её нельзя использовать. Должна ли я как-то использовать [чистку] до тех пор, пока я не смогу изготовить ткацкий станок из цельного куска древесины?

И когда я это сделала, крахмал осел, поэтому я вылила верхний слой жидкости и добавила воду и перемешал. И оставила крахмал снова.

С тех пор они ещё не возвращались, по моим ощущениям времени прошло, уже 2 дня. ААА, время течет быстро.

Итак, обед, который также служит экспериментом.

Я сварила копченое мясо, в котором была дополнительная порция соли с лавровыми листьями в воде и попробовала соленый суп.

МХМ, ну, это должно быть вкусно.

Я думала, что это будет слишком соленым, если я не удалю соль, но если я съела его так, то это вкусно, даже если я не удаляю соль.

Я думала об этом, так что это был хороший шанс для экспериментов.

Я не могу экспериментировать с едой, когда другие тоже едят.

Во второй половине дня я просто продолжала коптить мясо оленя и старался повысить точность [очистки].

Конечно, я также позаботилась о крахмале!

В результате я каким-то образом смогла предать ему простые формы, поэтому я попыталась сделать тарелки и чаши. Поскольку я сделала большое количество, визуально они заметно улучшился, так что это то, что можно радоваться

Как раз, этот метод использования [чистки] поглощает страшно количество концентрации.

Когда я закончила, я чувствовала себя истощенной, поэтому я попыталась жевать мяту, и моя энергия восстановилась. Я вижу-это мана.

Так как у меня есть шанс, я также заваривала травяные чаи из розмарина и мяты и проверяла, какой из них восстановился больше МР.

Результаты были в том, что не было большой разницы. Просто мята может немного более быстрый эффект.

Подождал вечер, и я начала готовить ужин.

Сегодня сделаю мясо оленей и лук на шампурах.

Поскольку это мясо оленя, оно становится чем-то вроде легких говяжьих шампуров.

Для соуса у нас будет соленый луковый соус и соевый соус.

Для соевого соуса, вместо сахара, я попыталась добавить сок этого зеленого апельсина. Я попробовала-проверила его, и это было довольно вкусно.

А затем, используя запас, сделанных трав, а так же лук, мясо оленя и морковь, я сделал потаж с картофелем. Это было довольно утомительно без миксера. Да.

А салат из свежих листьев салата, делаю сейчас.

После этого мне просто нужно дождаться их возвращения.

"Мы вернулись."

"С возвращением хозяйины. Вас стало больше."

Да. Их стало больше.

Стоя перед дверью.....было 6 человек!

"Чт -,Майто-Сан, ты действительно горничная-сан."

"Привет.— Извини.— Увах, прошло много времени с тех пор, как я видел лабораторию, я пропустил это."

Тот, с атмосферой, которая заставляет вас чувствовать, что цветы цветут вокруг него, - Катори-кун, а тот, который ходит по лаборатории,-Хариу-кун.

"Мы нашли их, поэтому подобрали их."

Кадоми-кун кажется немного гордым, поэтому он может быть тем, кто нашел этих двоих.

Сейчас я хвалила его, хороший мальчик. Никакой реакции!

.....но так как у Катори есть лук и у Хариу есть 2 коротких меча.....у них тоже нормальные боевые профессии, грустно.

Черт возьми, мне нужны товарищи-горничные.

Я побежала, чтобы сделать еду для внезапно увеличившегося числа людей, а потом мы начали ужинать.

Как и ожидалось, и Катори, и Хариу не ели должным образом некоторое время, и их аппетит был потрясающим.

"Прошло так много времени с тех пор, как мы ели что-то горячее."

"Мы ели только фрукты и сырое мясо все это время. Ахахахаха."

Похоже, они двое планировали эксперимент в лекционном зале по химии. Кстати, лекционный зал "химия" - это класс напротив химической лаборатории. Похоже, что в это время там не было других студентов, хорошо это или плохо?

И как и ожидалось, они нашли оружие в уборочном шкафу, экипировались соответствующим образом и вышли. Они не знали, что они могут нести сам класс, поэтому они опоздали, потому что вернулись, чтобы забрать его.

Катори - [Снайпер], а Хариу - [вор]. Поскольку Хариу получил навык под названием [проницательный взгляд], у них не было проблем с выбором пищи, но они не могли использовать огонь, поэтому не могли приготовить её.

..... это смертельно!

Кроме того, не похоже на то, что они могли бы сделать [очистку], поэтому они были очень грязными. Это не могло быть упущено, поэтому я быстро произвела [очистку] их у входа.

..... думая об этом так, мы действительно счастливики.....

И у них было действительно замечательные навыки.

Катори обладал [Механическим Конструированием] и Хариу был получен [Плотничное дело], лук Каторая был составной лук.

И поэтому я мобилизовала их, чтобы сделали для меня ткацкий станок. Сделать это самому? Не-е, оставим это для специалистов.

Книга в химической лаборатории имела чертеж ткацкого станка, после того, как я показала ее им, по-видимому, они могли бы сделать это, если бы у них были материалы.

Мне жаль, что я сделала это сразу после еды, но я попросила Сузумото и Кадоми-куна, чтобы они обеспечили пиломатериалы, и ткацкий станок был сделан в ту ночь.

..... Хиияхууу! С этим я могу начать плетение уже завтра!

Также им понадобится бенто на завтра, так что я легла пораньше, чтобы проснуться рано. Спокойной ночи.~

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

<http://tl.rulate.ru/book/12735/248759>