

Во-первых, эта рапира наносит физический урон, основанный на Сноровке и Скорости, и магический урон, основанный на Интеллекте. В таком случае, как происходит сравнение предметов? Основывается ли оно только на оружии, или, возможно, включает в уравнение мои собственные навыки...?

Ну, посох уже сильнее на данный момент. Разница в количестве уменьшенных полосок НР составляет всего 1 см, на уровне погрешности измерения, но будущее будет мрачным для меня, если я не смогу улучшить рапиру. Учитывая, что у нее нет прочности, и то, что она позволяет мне делать, нет необходимости менять ее...

- Прости за ожидание, принцесса!

- Ааа, Примула-сан. У тебя получилось?

- Успела. О? Яху, Мид-сан.

- Да, привет.

Значит, женщина-эльф, использовавшая тир, была Мид-сан. Если я не ошибаюсь, она лучший игрок среди лучников. Она ведь получила приз во время боевого турнира, не так ли?

- Принцесса, о тебе ходят такие же слухи. Давай подружиться.

- Ты тоже знаменита, Мид-сан.

- Вы двое еще не знакомы?

- Несмотря на то, что я видела Мид-сан раньше, мы впервые говорим друг с другом.

- Я знаю Принцессу только по боевому турниру и правлению, так что имя мне было знакомо.

- Понятно, понятно. Кстати говоря, принцесса, ты ведь ходила в третью область?

- Я ходила на восток с Альф-саном и Ске-саном.

- Там были деревья?

- На севере и юге действительно были леса.

- Хм...

Мид-сан очень спокойный человек, не так ли. Тем не менее, она чувствует себя воином?

Похоже, что Мид-сан здесь постоянный клиент. Она собирает деревья и несет их госпоже Примуле для обработки. Для госпожи Примулы это важный источник материалов. А поскольку госпоже Мид нужно делать луки и стрелы, они обе получают от этого выгоду.

- Тогда я пойду торговать с принцессой.

- Да. Если будет возможность, давай встретимся снова.

Я регистрирую госпожу Мид как друга, затем вместе с госпожой Примулой мы переходим в магазин.

- Кстати говоря, медовуха... медовое вино? Я думаю, его было просто сделать, не так ли?

- Правда?

- У меня есть мед, давайте исследуем и попробуем сделать немного.

А пока давайте торговать. Остальные товары, которые я покупаю, это мини-бочонок и деревянное ведро, а также палочка для смешивания.

[Инструмент] Бочонок для хранения (мини) Редкость: Нет Качество: В+ Цена: 40к

Бочонок для ферментации и выдержки продуктов. Эффект зависит от вложенного содержимого.□

[Инструмент] Ведро для хранения (малое) Редкость: Нет Качество: В+ Цена: 60к

Бочонок для брожения и выдержки продуктов. Эффект зависит от вложенного содержимого.□

[Инструмент] Палочка для смешивания Редкость: Нет Качество: В+ Цена: 1000

Длинная палка для смешивания.

[Инструмент] Внутренняя крышка из белого дуба Редкость: Нет Качество: В+ Цена: 2000

Внутренняя крышка из белого дуба.

Деревянное ведро и мини-бочонок, две внутренние крышки и одна палочка. Маленькое деревянное ведерко может хранить до бл. Мини-бочонок был типом сервера для напитков, но, похоже, сам тип предмета не изменился и рассматривался как бочонок для хранения.

- Еще раз спасибо! Кстати, принцесса, может быть, у тебя есть птичьи перья?

- У меня есть перья Токкея, если хочешь.

- Как насчет 100 за каждое?

- Посмотрим... Я продам 400 штук.

- У тебя их так много?!

- Я израсходовала несколько, когда улучшала навык [Алхимии], но я получила слишком много, когда охотилась на мясо.

- Куриное мясо, ммм? Вот, 40к.

- Все верно. Теперь, я пойду в магазин господина Дантеля.

- Увидимся. Итак, давайте пополним запасы стрел...

Я выхожу из магазина госпожи Примулы и захожу в магазин, о местонахождении которого я слышала, когда заказывала ткань для фильтрации. Он находится перед магазином госпожи Примулы, немного правее. Магазин со стеклянным фасадом, не так ли.

За стеклом стоял деревянный манекен, одетый в одежду. Это магазин одежды, в конце концов. Однако кожаных доспехов не было.

- Эй, ты пришла.

- Ты уже успел?

- Конечно. Это же просто квадратный кусок ткани.

Я покупаю квадратную ткань для фильтрации у господина Дантеля. Стоимость: 5000. Я попросила несколько штук разных размеров.

- Что ты готовишь?

- Соевый соус и мисо, а также вино.

- Хух! Ты собираешься продавать вино?

- Интересно? Я не могу его пить, но я могу использовать его для приготовления пищи.

- Ааа, понятно...

- Ну, независимо от того, что я буду с ним делать, мне нужны взрослые, чтобы попробовать его за меня, так что...

- О, предоставь это мне.

Господин Дантель любит вино? Или ему просто нравится пить?

- Ах да, может быть, ты знаешь, как сделать медовуху?

- Чтобы сделать медовуху, нужно просто разбавить мед водой и оставить. Я думаю, разбавить мед водой в два-три раза.

- Понятно, тогда давай приготовим медовуху.

- Как насчет того, чтобы сделать, эээ, фруктовое вино? Это легко... о, нет. Белого ликера не существует.

Давайте поищем немного. Умм, белый ликер, значит... теперь понятно, значит, нужен спирт типа водки. Хнн...?

- Мне кажется, что там должно быть что-то такое.

- Ты имеете в виду белый ликер?

- Я уже покупала бренди у резидентов, так что, наверное, должно быть?

- Хух...

- Ну, сначала сделаем вино и медовуху. Потом соевый соус и мисо.

- Конечно, постарайся!

Я покидаю магазин господина Дантеля и прыгаю в город третьей области, Барберг. Мне нужно приобрести необходимые вещи.

Сначала - исследование. ...А, это должно сработать. Хм-м-м... давайте сделаем розовое вино. Проблема в том, что... названия винограда, которые я видела вчера, совершенно не похожи на те, что есть в реальности. Это специфические для игры виды? Похоже, продавцы в магазине не слишком много знают.

Виноград... виноград... должно быть, это тот магазин? ...Понятно, без подсказки.

- Я хочу сделать вино, какой черный виноград мне использовать для короткого брожения?

- Черный для короткого брожения... вы можете использовать такие сорта, как Фаршнелли, Клакши, Берге. Фаршнелли хороши для приготовления легкого, нормального и тяжелого вина.

- А какой из них самый сладкий?

- Это будет Фаршнелли. Это подвид, созданный в этом городе.

- Тогда я возьму это, количество... я впервые делаю вино, поэтому возьму примерно столько.

- Боже, какое милое ведерко. Из Фаршнелли легко делать вино, так что я рекомендую его. Что касается количества, то это будет...

Я купила виноград сорта Фаршнелли-Берг. В общей сложности он обошелся мне в 5000, но ничего не поделаешь. Я выхожу из магазина и сразу же приступаю к работе.

В тени на центральной площади я открываю Набор для приготовления пищи. Достāju мини-бочонок... и сначала добавляю воду, чтобы дерево расширилось... вот. После добавления воды она постепенно перестает просачиваться, и бочонок становится пригодным для использования. Я промываю его несколько раз и откладываю в сторону.

Затем достāju свежее пустое ведро, которое я не использовала для приготовления солений или хлеба, и, отделив виноградины друг от друга, кладу их внутрь. Я раздавливаю и сжимаю их вместе. Я выжимаю и процеживаю сок в пустые корзины, используя все пустые корзины,

которые у меня были. Затем я накрываю контейнеры крышками, чтобы дать им перебродить.

Наконец, я использую [Чистку] на использованных контейнерах, чтобы сделать их чистыми. ...Внутри очищенных контейнеров я помещаю воду качества В и мед, затем смешиваю их вместе. Я накрываю их фильтрующей тканью и оставляю в покое. В новую бутылку с зельем я кладу воду качества В и мед феи, затем встряхиваю ее и оставляю в покое.

Я перематываю время вперед и, наблюдая за тремя корзинами, отмечаю прогресс.

Есть несколько способов сделать вино розового цвета, называемое Розе, но я сначала раздавливаю черный виноград и фильтрую сок. Другими словами, «поскольку вы используете черный виноград, красный цвет слегка окрашивает вино, и в итоге оно становится розовым». Для того чтобы превратить его в красивый розовый цвет, необходимо отмерять время на каждом этапе и повторять их несколько раз.

Во-первых, учитывая, что этот виноград - особая порода из другого мира, трудно сказать, сработает ли этот метод. Это игра, поэтому, возможно, вместо нее будет проще.

Виноделие, даже метод короткого брожения, может занять годы... Интересно, как это получится.

Наблюдая, как оно пузырится и пенится, я перемешала его, когда осадок осел.

Похоже, что пузырьчатость внутри медовой смеси в корзине для зелья исчезла. Ее не так много, поэтому это не заняло много времени. Давайте переместим жидкость в другую емкость для зелья, а дрожжевой осадок оставим внутри. С этим пока покончено.

Непрерывно отмечая перемотанное время, я смотрю на ведра. Заметки важны, понимаете? Даже если я сейчас все вспомню, я обязательно забуду детали, поэтому лучше записать их, пока есть возможность.

Хорошо, что этот процесс можно делать при комнатной температуре. Я лишь иногда охлаждаю его с помощью [Охлаждения].

Дрожжи все еще дышат, поэтому потребуется еще много времени.

Что касается вина... чтобы установить стандарт, давайте сделаем его сухим. Похоже, что дрожжи могут съесть весь сахар, поэтому я провожу полное брожение.

Пузырьки в вине исчезают первыми, поэтому я записываю время, которое на это ушло. Я переношу его в мини-бочонок, чтобы начать выдержку.