

Глава 24. Отныне, ты повар убежища!

Новичок по имени «Вэнь Цзы» оказался неплох в столярном деле.

Лао Бай и Фан Чан до этого немало времени пытались с помощью арматуры, используемой в качестве линейки и пилы сделать дощечки для форм, но у них ничего не выходило, а он, используя только пилу сделал в два счёта целую кучу их.

Плюс к этому, у дощечек по краям были пазлы, поэтому их было легко сложить вместе, чтобы сформировать четырёхугольную правильную форму для кирпича.

В кратчайшие сроки было изготовлено немало форм для производства кирпичей.

«Ребят, вы вообще не умеете обращаться с древесиной, посмотрите на это, черт возьми... на брёвнах уже грибы начали расти, — Вэнь Цзы вытер пот с лба, и откинув пилу в сторону, спросил, посмотрев на Фан Чана и Лао Бая, — Достаточно?»

«Да, этого достаточно! Спасибо, брат, ты нам очень помог!» - на лице Лао Бая появилось радостное выражение, и он похлопал Вэнь Цзы по плечу.

Вэнь Цзы слегка смутился и сухо улыбнулся.

«Не за что! Просто дайте мне знать, если вам что-нибудь понадобится».

Лао Бай тепло улыбнулся и снова похлопал его по плечу.

«Хорошо! Если что понадобится, я сразу к тебе прибегу!»

Вэнь Цзы: «...»

С формами было гораздо легче придавать ровную форму кирпичам.

Лао Бай и Фан Чан добавили воды в глину, которую они собрали в реке и, замесив её до вязкого состояния, вылили в формы. После, разложив их в форме квадрата на земле, они посередине насыпали древесного угля, а поверхность «кирпичей» обмазали золой.

Этому методу Лао Бай также научился из телепередачи «Выжить любой ценой».

Когда первый слой кирпичей почти высох, стали укладывать второй слой в шахматном порядке, а затем и третий, четвертый, пятый, пока стопка не стала выше их голов. (п/п: они же делали «цемент» и печи для кирпичей, почему из глины теперь делают. Я не понимаю)

Когда работа была завершена, Лао Бай осторожно зажег уголь посередине стопки кирпичей, позволяя огню разгореться, а затем постепенно охватить всю стопку.

«А это точно сработает?»

Глядя на дымящуюся «глиняную кучу», Фан Чан вытер пот со лба грязной рукой, выглядя так, словно он вылез из навозной ямы.

Внешний вид Лао Бая был не лучше, всё его лицо было в сажи, словно он только что чистил дымоходную трубу.

«Да чёрт его знает, подождём и увидим».

Он впервые в жизни обжигал кирпичи. В детстве он лишь наблюдал, как это делают взрослые, так что откуда ему было знать, получится или нет.

Завтра всё станет ясно.

«Ладно, пусть пока горит».

«Пошли лучше к цементнообжигательной печи, я чувствую, что мы очень близки к успеху. Только давай раздувать «меха» более яростно, я хочу вытащить целое ведро до того, как мы уйдём в офлайн!»

Пока они пошли заниматься обжигом цемента, Куан Фэн и Е Ши при помощи [В WC действительно есть комары] наконец-то закончили улучшение ловушки для рыб N-го поколения.

Они заменили первоначальную конструкцию бочки на конструкцию, напоминающую клетку, а также заменили слабые деревянные прутья на прочные стальные, укрепив основную конструкцию ловушки в два раза.

Ну рыба, даже не вздумай выбраться из неё!

Все трое отправились к озеру, планируя в этот раз поймать рыбу.

Они выглядели радостными как дети.

Что касается Чу Гуана, то он все еще напряженно размышлял о технике копчения мяса.

Он так и не добился в ней даже малейших успехов...

«Уважаемый господин управляющий, могу я узнать, что вы... здесь делаете?»

Услышав сбоку голос, Чу Гуан встал перед стойкой с вяленным мясом и, отряхнув ладошки от угольной пыли, посмотрел в сторону. Рядом оказался «В WC действительно есть комары», который глядел на его стойку с копченным мясом любопытными глазами.

Если он правильно помнит, то этот парень, кажется, повар, окончивший New Oriental?

От этой мысли, глаза Чу Гуана загорелись.

«Занимаюсь копчением мяса... Кстати, ты как раз вовремя, отныне ты будешь поваром Форпоста №404!»

Сказав это, Чу Гуан даже не дал игроку возможности высказаться, и с серьезным лицом посмотрев на него, продолжил.

«Ситуация, в которой мы сейчас находимся, ужасна, помимо строительства форпоста, мы также должны спешно запастись достаточным количеством продовольствия для сотни соотечественников, которые прибудут на поверхность до наступления зимы».

«Поэтому мне нужна твоя помощь!»

Чао Дань остолбенел.

Он не был против стать поваром...

В реальности он повар, и перед заходом в игру успел приготовить два блюда прежде, чем «передал черпак» своему коллеге. Но он никак не ожидал, что в игре ему придется снова выполнять свою реальную работу.

Является ли это эквивалентом перехода на жителя игрок?

*п/п: жительский игрок – игрок, что занимает в основном фермерством, рыбалкой, готовкой и другими жизненными профессиями в играх *

Прошла вечность, прежде чем он открыл рот.

«Но... чем я смогу вам помочь?»

«Хороший вопрос».

Чу Гуан посмотрел на стойку с копчённым мясом в стороне и сказал.

«Я пробовал коптить мясо, но у меня не выходит, я бы хотел, чтобы ты решил проблему хранения мяса... Я ознакомился с твоим делом, и там говорится, что у тебя есть соответствующий опыт работы с едой, верно?»

Чао Дань окаменел.

«Да, я кое-что знаю, но игра есть игра, в конце концов – я имею в виду, что я не уверен, что мой опыт как-то пригодится здесь».

Вспомнив, что это игровой мир Чао Дань на лету изменил свои слова, однако похоже, НПС не возражал, возможно потому, что программа была настроена на автоматическое игнорирование элементов реальности, не имеющих отношения к игре.

«Не беда, мне просто нужно мнение профессионала, — сказал Чу Гуан, глядя на стойку с копченным мясом, — Помогите мне понять, что не так с методом копчения, который я использую».

Глядя на деревянную стойку перед собой, Чао Дань повяз в молчании.

Не то чтобы тут была проблемка...

Тут была гора проблем.

«Ну... прежде всего, мясо нужно коптить в герметичной среде, а также ваша поверхностная обжарка бесполезна, внутри оно останется всё равно сырым. А ещё, чем это обсыпано мясо, специями?»

«Особый вид табачных листьев».

«Табачные листья?»

«Да, — посмотрев на удивленного Чао Даня, Чу Гуан кивнул, — мы находимся во внутреннем районе, тут соль непомерно дорогая, поэтому местные жители используют вместо соли вот такой табачный лист, богатый ароматическими соединениями и смолой. Они измельчёнными листьями натирают поверхность мяса и нагревают его, в результате чего консервирующее

вещество смешивается с жиром на поверхности мяса и активируется консервирующий эффект».

Так можно делать?!

Чао Дань обомлел.

Некоторые ароматические соединения действительно работают как пищевые консерванты, но он впервые слышит, чтобы кто-то использовал их для копчения мяса.

А если переборщить с табаком, разве это не убьёт вас?

Интуиция подсказывала ему, что этот процесс копчения равносителен борьбе яда с ядом...

«На самом деле мясо можно коптить даже без соли..., просто оно не будет иметь приятного вкуса. Мне неизвестен подобный метод, о котором вы говорите, но мясо, копченое таким образом, разве не опасно для здоровья?»

Чао Дань подошёл к объяснению с деликатной стороны, т.к. слышал, что у НПС есть параметр «Отношение», и если оно достаточно высоко, то вам откроются секретные квесты.

В противном случае он бы закрыл на это глаза.

«Можно и без соли?!» - Чу Гуан оцепенел от удивления.

«Да... микроорганизмам для выживания необходима влага, а копчение мяса — это, по своей сути, испарение влаги из мяса для достижения дегидратационного эффекта. С солью он работает лучше, держится дольше, а мясо имеет хороший вкус, но можно и без неё при правильном обращении».

«Конечно, если содержание жира высокое, дегидратация будет более хлопотной... всё зависит от конкретного мяса».

Чао Дань на мгновение приостановился, немного неловко взглянул на стоящую рядом стойку с копчённым мясом и тихо сказал.

«Но оно всё же будет лучше, чем это... несомненно лучше».

Если консервацию мяса можно будет достигнуть без этих странных табачных листьев, то это вне всякого сомнения станет радостным событием для форпоста.

Только вот Чу Гуан все еще недоумевал.

Допустим выжившие на Бейт-стрит глупы и невежественны, но раз они смогли до сих пор выживать в пустоши, то как они не знают о таком способе?

В чём дело?

Чу Гуан пока не стал дальше думать о таких тягостных делах.

Во-первых, потому что у него не так много свободного времени.

Во-вторых, если бы всё решали НПС, то какой смысл был бы от игроков?

«Очень хорошо, эта славная и трудная задача будет возложена на тебя!»

С этими словами, Чу Гуан с усилием похлопал новичка по плечу.

Чу Гуан торжественно передал работу по копчению мяса игроку «Омлет с Помидорами» и проинструктировав его о технике безопасности, ушёл в радостном настроении.

Неплохо.

Еще одна проблема решена.

Теперь, когда проблема с мясом решена, не стоит ли ему попытаться набрать побольше игроков, чтобы повысить производительность труда?

С дополнительными парами рук, возможно, удастся отремонтировать ограду санатория до конца месяца.

Как раз в тот момент, когда Чу Гуан предавался размышлениям, издалека вдруг донеслись возбужденные и радостные возгласы.

«Ура!!!»

«Да, твою мать, у нас получилось!»

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

<http://tl.rulate.ru/book/44286/2037900>