

Я исследовал местность, охотясь на стоунроков и вудхудов. Прогуливаясь, я обнаружил это.

Благодаря оценке я смог его заметить. Оно находилось в месте чуть дальше от тех мест, где были стоунроки.

Пшеница.

С помощью оценки я нашел место, где растет пшеница. Я видел пшеницу всего несколько раз в жизни, но эта была намного больше, чем я помнил.

...Но, наверное, я не могу просто есть пшеницу как она есть. Мне придется сначала подвергнуть ее различным процессам, например, обмолотить и размолоть. Я был рад, что нашел немного пшеницы, но все это будет серьезным мучением.

И молотьба, и помол требуют серьезного ручного труда. Конечно, мне нужно немного для пропитания, но я не хочу тратить на это много времени.

Изучив различные возможности, я обратил внимание на технику приготовления пищи. Техника приготовления пищи также обладала способностью сокращать время обработки ингредиентов. Казалось, что она также может автоматически позаботиться о молотьбе и помоле пшеницы.

Просто когда я попробовал это на мясе, оказалось, что гораздо вкуснее делать это вручную. Наверное, мне стоит один раз проверить, как это на вкус.

Один из способов - поручить гоблину заниматься молотью и прочим, но есть ли что-то еще, что я мог бы попробовать? Размышляя о том, могу ли я сделать что-нибудь, чтобы облегчить молотью и помол, я заглянул в кузнечную технику и нашел кое-что интересное.

Там была такая вещь, которая называлась молотилка. Для измельчения были такие вещи, как жернова... Я мог бы немедленно сделать нечто, называемое ножной молотилкой. Я могу сделать ее из дерева и железной магической руды. Я также могу сделать жернов из камня. Возможно у реки, я смогу найти хороший камень, который можно использовать.

Собрав несколько зерен пшеницы, мы продолжили охоту на монстров. После окончания охоты, сразу после возвращения на базу, я посадил пшеницу. Я знал, как ее сажать, благодаря навыку культивации.

На это уйдет три дня. Думаю, следующие три дня я могу расслабиться.

□

Мы смогли собрать урожай пшеницы. Сразу после уборки пшеницы я смог омолодить почву, вспахав ее, поэтому мы посадили еще немного.

Хорошо, теперь пришло время для настоящего дела. Далее я пошел молот пшеницу. Знания о том, как это делать, всплыли в моей голове благодаря технике приготовления пищи. Я смог правильно обмолотить и размолоть ее с помощью молотилки и жернова.

Я немного растерялся, узнав, сколько существует различных типов молотилок, но ножная молотилка оказалась самой лучшей на данный момент. Что касается готовой муки, я решил, что сначала нужно испечь из нее хлеб.

Из нее можно было сделать еще много чего, но я хотел съесть немного хлеба. Я полностью использовал технику приготовления пищи, чтобы понять, как сделать хлеб... Оказалось, что для выпечки хлеба нужно что-то вроде дрожжевых клеток, поэтому я тоже приготовил их заранее. Для этого мне нужно было положить несколько фруктов в теплую воду.

Я не знал, как это делается, но благодаря технике приготовления мне удалось сделать все правильно. Затем я использовал немного виноградного экстракта, чтобы сделать хлеб. После этого я дал ему немного отдохнуть, и через некоторое время он раздулся в размерах. Теперь осталось только испечь его.

Я сделал каменную печь для выпечки и испек хлеб в ней. Я не особо беспокоился о том, как он будет выглядеть. Хотя я никогда раньше не пек хлеб, благодаря технике приготовления я смог испечь его как первоклассный пекарь.

Как только хлеб испекся, я вынул его из духовки. О, он выглядит довольно хорошо поджаренным. Я взял хлеб и разорвал его пополам. Он был прожарен до середины.

- Гобу!

- Гав!

Гоблин и волк тоже смотрели на него, как будто хотели съесть. Эти ребята действительно всеядны.

Я отломил каждому из них по кусочку и протянул им. Затем я положил хлеб в рот. Я

почувствовал слабый аромат винограда. Наверное, это от его экстракта.

Возможно, будет полезно попробовать сочетать его с другими новыми фруктами, которые я найду позже. В любом случае, хлеб получился очень вкусным.

Хотя я был вполне доволен результатом, над ним еще нужно было поработать. Далее я приготовил хлеб, полностью полагаясь на технику приготовления... Как и ожидалось, вкус был в несколько раз хуже, чем раньше.

Это было хорошо. Это было хорошо, но... Этого недостаточно! Вот что я чувствовал. Как много я могу пропустить в технике приготовления, прежде чем вкус начнет заметно ухудшаться? Я попробовал подтвердить это следующим способом.

Я начал с пшеницы. Я закончил молотьбу, размолот ее и все такое. Затем я замешал в хлеб немного экстракта винограда и попробовал его испечь. Результат был, ну, практически такой же, как и у первой партии, я полагаю?

Хорошо, на этот раз я оставлю получение экстракта винограда на технику приготовления... Я пробовал различные комбинации и в конце концов, ну, я понял, что вкус не сильно меняется, пока я пропускаю три части из всего процесса.

Лично я хотел бы пропустить молотьбу и помол, так как они требуют много времени и оборудования. В остальном я чувствовал себя довольно хорошо в этот день. Чтобы вырастить дрожжевые клетки из винограда, требуется довольно много времени. То же самое можно сказать и о других вещах, но на это уходит три дня.

Однако, поскольку я могу в некоторой степени сохранить экстракт, при условии, что я буду

следить за ним каждый день, это не будет неуправляемым. Так что, вероятно, мне не нужно оставлять это на усмотрение техники приготовления.

Тогда, наверное, я могу просто игнорировать молотьбу и помол? Вот к какому выводу я пришел... Эх, но мне кажется, что все усилия, которые я потратил на создание всего оборудования для этого, были напрасны. Но я имею в виду, что это была лучшая дегустационная линия, которая удовлетворила меня.

Поскольку теперь я мог делать больше хлеба, я был вполне доволен всем...В дальнейшем я хотел бы сделать еще много чего. Например, для того, чтобы делать более качественный хлеб, мне нужно раздобыть немного молока. Поскольку я могу получить молоко только от коровы, я хотел бы приручить клыкастую корову.

Я бы также хотел немного меда. Пчела знает, как делать мед, поэтому, хотя это немного страшно, я хотел бы попробовать приручить ядовитую пчелу. Когда я приручу больше видов монстров, у меня появится больше материалов, которые я смогу собирать. Возможно, если я приручу кого-нибудь вроде сахуагина, то смогу исследовать океан.

Думаю, завтра я попробую приручить больше монстров... Думаю, было бы неплохо оставить обучение новых монстров этим двоим.

...Думаю, самое время дать им имена. Я выдохнул, глядя, как эти двое с удовольствием едят свой хлеб.

<http://tl.rulate.ru/book/53739/1469837>