

После того, как Су Мо высыпал всю серную руду, склад, наконец, выглядел немного переполненным.

Слабый запах исходил от поверхности руды.

Осмотрев желтое вещество на руде, Су Мо опустил голову и выбрал кусочек поменьше, положив его на верстак.

Процесс очистки сернистой руды был чрезвычайно прост.

Нужно было только нагреть минерал-мономер серы приемлемой чистоты в дистилляционной колбе. Когда температура достигает 200 градусов, используется фильтр для удаления любых нерасплавленных примесей для обеспечения чистоты.

Оставшееся вещество затем снова нагревается после фильтрации. Во время этого процесса оно перемешивается для продолжения испарения и фильтрации примесей.

К тому времени, когда температура достигнет 400 градусов, газообразная сера начнёт испаряться. Эти испаренные сернистые газы собираются, и после охлаждения и затвердевания может быть получена более чистая сера.

В древние времена причина, по которой оружие массового поражения, такое как порох, не было разработано раньше, заключалась в том, что добывать чистую серу было сложнее.

Однако такое извлечение вообще не было бы проблемой с текущим верстаком.

Су Мо вернулся в энергетический центр, чтобы подключить генератор и подачу электроэнергии. Затем он подошёл к верстаку и включил кнопку самопроверки.

Когда все красные и зелёные индикаторы загорелись зелёным, самопроверка завершилась, и Су Мо оснастил роботизированную руку и начал манипулировать аппаратом.

Верстак уже был оснащён полным инструментом для очистки.

Сернистая руда сначала была измельчена на мелкие кусочки с помощью роботизированной руки. Измельченные кусочки серы насыпались в сосуд до тех пор, пока он не наполнился примерно на две трети, прежде чем Су Мо начал необходимые операции.

Очистка этого стандарта может быть легко завершена с помощью основных инструментов из лаборатории химических экспериментов средней школы.

Экспериментальный модуль здесь имел электрическую нагревательную насадку отличного качества, поэтому эффективность нагрева была выше.

Через некоторое время была достигнута температура, необходимая для предварительной фильтрации. После фильтрации его через бумагу Су Мо снова начал процесс нагрева.

На этот раз количество отфильтрованных примесей было уменьшено. Ещё один круг фильтрации был легко завершён.

Когда температура поднялась до 400 градусов, в воздухе начали появляться следы жёлтого газа.

Крышка открылась, и жёлтое вещество потекло по каналу в боковую трубу конденсатора.

С течением времени всё больше и больше желтого кристаллического порошка начало образовываться, пройдя через трубку конденсатора в стакан, который был отложен для сбора.

Рабочий стол был оснащен экспериментально добавленными контейнерами для повышения эффективности сбора и скорости нагрева.

После завершения всего процесса Су Мо оценил затраченное время менее чем в 20 минут, исходя из расхода топлива дизельного генератора.

[Сера (Хорошее)]

Описание: кристаллы серы высокой чистоты, дистиллированные мастером "Су Мо". Процесс был строгим и следовал научной методологии. Его сорт был повышен до хорошего качества по необъяснимым причинам.

Особая способность: повышенная горючесть. Усиляется при добавлении к специальным элементам.

Увидев, что в стакане было около 300 граммов серы, Су Мо удовлетворенно хлопнул в ладоши.

С серой нужно быть осторожнее. Она легковоспламеняющаяся и должна храниться в прохладном помещении.

Он достал маленькую деревянную чашку и, высыпав в неё всю очищенную серу, накрыл её крышкой.

Осмотрев склад, Су Мо в конечном счете решил поместить её во вторую спальню, которая в

настоящее время была незанята.

День напряженной работы был полностью вознаграждён.

Убежище, наконец, тоже выглядело более обжитым. В нём были Орео и кобольд, и даже две куры по имени Маленькая Искра и Большая Искра.

- Эй, кстати говоря, почему эти две не вышли наружу?

Он с любопытством подошёл к комнате разведения культур и обнаружил в углу фигурки Маленькой Искры и Большой Искры.

Две куры выглядели измученными и опирались друг на друга в поисках поддержки, тихо сидя на почве питательной среды.

Несколько свежих почек капусты были примяты и изо всех сил пытались выжить под тяжестью двух кур.

- Они довольно хорошо умеют выбирать место для сна. Они пришли спать под солнцем и чуть не подвали мои овощи.

Су Мо немного позабавился, понаблюдав за ними некоторое время.

Он поднял их и пересадил в другое место

- Хм? Что это?

Су Мо нашёл полоски, немного похожие на кристаллы, под тем местом, где спали две курицы.

Вокруг питательной среды было равномерно разбросано около семи или восьми полосок.

Это привлекло его внимание, и Су Мо вызвал систему, чтобы изучить их.

[-----]

[Экскременты Диких кур]

Описание: Натуральные удобрения, выделяемые существами пустоши, дикими курами, после употребления активного источника воды. Они не имеют неприятного запаха, а скорее выделяют свежий аромат.

Функция: Катализирует рост растений и активность растительных клеток. Значительно повышает выживаемость растений.

[-----]

- Какая хорошая штука! Я думал, что это всего лишь две курицы, которые будут нести яйца, но я не ожидал, что они ещё будут поставлять натуральные удобрения.

- Хотя они выглядели довольно измученными после того, как раздали это.

Увидев Маленькую Искру и Большую Искру, распростертых на земле, лежащих там и выглядящих так, как будто они были на грани смерти, Су Мо с любопытством ткнул Маленькую Искру.

Все, что он получил в ответ, - это слабое кудактанье.

- Может быть, они голодны? Кстати говоря, эти существа пустоши довольно странные. Хотя Орео выглядит как собака породы хаски, она в основном ест всё подряд. Так что же обычно едят эти дикие куры?

Су Мо вошёл внутрь и увидел, что в тазу всё ещё оставалось немного воды с психической энергией. Он кивнул и направился к тому месту, где были сложены запасы продовольствия.

После долгого дня добычи полезных ископаемых Су Мо решил приготовить себе хороший ужин и тщательно отобрал нужные ингредиенты.

Оставшиеся песчаные волки с его предыдущей охоты были сложены в углу склада. Запах крови ударил ему в ноздри, когда он вынул одну из них.

Он вытащил мясо более жирного песчаного волка и принялся отрезать от него несколько больших кусков. Положив остатки обратно, Су Мо направилась к плите.

Мясо песчаного волка было очень жестким и нежирным, поэтому Су Мо выбрал не очень здоровый способ приготовления — жарку!

Он очистил кровь от волчьей плоти, затем равномерно нарезал мясо, посолил его и посыпал молотым чёрным перцем. Затем он начал втирать маринад в мясо.

Он насыпал немного мучной смеси на мясо песчаного волка, а затем открыл пакет с маслом. Он равномерно втёр масло в посыпанное мукой мясо, а затем прикрыл его.

Пока мясо мариновалось, он включил плиту и, почистив её, разогрел немного масла в котелке.

Когда семьдесят процентов масла было нагрето, он положил в него мясо.

Раздался шипящий звук, когда мясо песчаного волка соприкоснулось с растительным маслом. В то же время возник и ароматный запах жира.

Когда обе стороны мяса песчаного волка стали золотистыми, Су Мо поспешно выключил плиту и достал кусочки жареного мяса.

Растительное масло в котелке начало остывать.

После того, как масло полностью остыло, Су Мо достал бочку с маслом марки Agowana и вылил, оставив совсем немного.

Он достал пачку печенья и высыпал его в масло, помешивая.

Уже ароматное и слоеное печенье издавало необычный аромат, когда шипело в масле.

Жизнь в этой апокалиптической пустоши, возможность есть такую "нездоровую", жирную пищу была благословением, которое нелегко получить.

Когда он закончил готовить свою еду, Су Мо повернулся и собирался позвать соседей, чтобы они поели, но вместо этого был удивлён, обнаружив двух кур, которые притворялись мертвыми, уже сидевшими в рядок перед плитой.

- Боже мой, вы трое, я вижу, что вы умираете с голоду~

В мягком свете лампы глаза Маленькой Искорки и Большой Искорки заблестели, когда они уставились на свежеежаренное жирное печенье в руке Су Мо.

Сбоку слюна Орео уже капала на землю. Держа свою тарелку с едой во рту, её взгляд был прикован к тарелке в руке Су Мо, на которой лежала жареная мясная котлета.

Хафф-хафф! Гав-у-у-у!

Видя, что Су Мо не собирается позволять ей есть, Орео в панике покатила по земле, чувствуя себя очень обиженной.

- Веди себя хорошо, у каждого своя доля.

Он жестом велел Орео поставить свою тарелку с едой. Затем Су Мо высыпал половину печенья за раз и положила две мясные котлеты.

Затем он зачерпнул вторую половину печенья, размял их на кусочки в миске и положил перед Маленькой Искрой и Большой Искрой.

Вкусный ужин был готов. После того, как Су Мо отдал приказ, они с удовольствием принялись за еду.

Свежий аромат масла и печенья взорвался у них во рту. Мясо песчаного волка, которое поначалу было очень нежирным, после жарки стало мягким. Это может даже заставить человека проглотить свой язык.

Откусив большой кусок печенья и глотнув воды с психической энергией, Су Мо почувствовал, как по всему его телу прошёл прилив энергии!

- Ха, у меня такое чувство, что я что-то забываю. Как бы то ни было, я подумаю об этом после того, как поем!

Су Мо покачал головой, отбрасывая странные мысли на задний план. Затем он снова переключил свое внимание на роскошный ужин~

- Я собираюсь остаться сытым сегодня вечером!

- А потом я завершу тот большой проект, о котором думал уже два дня!

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

<http://tl.rulate.ru/book/59877/1699563>