

Я задумался о мясе виверны и банкете.

Хочу сакэ.

Сакэ.

Что для него нужно?

Сакэ происходит из риса.

Вино из винограда.

Верно.

Хорошо.

Но как сделать сакэ...? Я читал об этом в манге, и видел что-то касающееся этого по телевизору.

Тем не менее, проблема в том, что у меня нет необходимых плесневых грибов.

Могу ли я вырастить их при помощи УФИ?

Нужно провести исследования.

Может производство вина было бы легче.

Виноделие простое.

Нужно всего лишь замесить виноград и дать ему забродить.

.....

Тем не менее, не весь виноград подходит для виноделия.

В настоящий момент виноград, выращиваемый нами, сладкий и вкусный, такой же как в супермаркетах моего прошлого мира.

Но могу ли я использовать его для виноделия...?

Должно же существовать несколько видов подходящего винограда.

Я помолился богу, чтобы виноград, который мы выращиваем, подошел.

.....

В этот момент, я осознал что не смогу получить вино сразу же.

Давайте просто оставим эту затею.

После этого, я сделал виноградник.

Хахаха.

Важно вложить душу в это.

Я расширил Новое Поле на восток, удваивая его размер.

Оно стало размером 8x8.

Это 32 поля посвященных вину.

Я вроде как должен был уже успокоиться, но опять раздражился вспомнив нападение виверны.

В результате получилось это.

Проехали, мне следовало просто посадить виноград в фруктовом саду.

Интересно почему я посадил его на новом поле.

Я вернулся к своей обычной работе.

Во-первых, я попытался посадить дополнительные виды приправ о которых думал. Местом выступили первые поля возле моего дома, которые сейчас пустовали.

Они мне не нужны в больших количествах, так что я посадил всего лишь по несколько грядок.

Но я хочу много оливок, так что я посадил их в фруктовом саду.

Поскольку там стало довольно тесно, я расширил его на север.

Сейчас фруктовый сад размером 4x8 поля.

Кстати о фруктовом саде, пчелы за которыми присматривают паучки...

Растут отлично. Более того, там уже несколько ульев.

Новые ульи были построены в 4 местах. По просьбе паучков Забутоны, я их оградил также, как и первый улей.

Кстати, я сумел добыть немного меда из первого улья.

Количество - примерно с банку с соком, 350 миллилитров.

Пришлось поместить его в каменный сосуд, который я вырезал, и глядя на него, я подумал что хочу стеклянную бутылку.

Интересно смогу ли я сделать её.

Не хорошо быть жадным.

Давайте будем медленно делать то, что мы можем.

Мед был хорошо принят всеми, и сейчас его уже осталось меньше половины.

Он довольно популярен.

Давайте используем остатки для приготовления еды, в следующий раз.

У высшей эльфийки Рараша есть превосходный навык.

Похоже она может сделать бочку для воды.

Я следую её инструкциям делая детали для бочки.

В основном я рублю и перерабатываю дерево.

Рараша собирает и подгоняет части, сделанные мной.

Похоже она была занята изготовлением бочек на протяжении последних 200 лет, и её первая работа нигде не протекает.

Бочки для воды можно использовать в различных направлениях, так что мы сделали их в большом количестве.

Наивысший приоритет - виноделие.

Чтобы вино бродило - бочки необходимы.

Мы очень старались.

Тем временем, когда я готовил блюдо заказанное ею, остальные тоже начали участвовать.

Ни у кого не получилось с первого раза, но после нескольких попыток, они наловчились.

Они более способные, чем я.

Хотя никто из них не способен конкурировать с Рараша, их навык изготовления бочек увеличился.

Тут нечего стыдиться.

Я сделаю одну, как только смогу.

Кстати, то что она попросила меня приготовить - набэ.

Из-за того что у нас нет катцубоши, невозможно сделать даши. Я просто сварил немного мяса, и забросил множество овощей, вот и набэ.

Для меня - это сплошное разочарование, но все остальные приняли его хорошо.

Из-за отсутствия кацубоши, я увеличил количество специй, чтобы сделать его вкусным.

А, я всё еще не вырастил юзу...

Предыдущий мир был благословлен.

Я все еще на стадии исследований касательно грибов, так что не сумел добавить шитаке и даши.

<http://tl.rulate.ru/book/96844/419400>