

Поле с медицинскими травами.

Никогда этого не замечал, из-за полученного от бога "здорового тела", но жители используют медицинские травы различными способами.

Я думал что Лу, Тир и Флора используют их для исследований, но кажется медицинские травы тяжело найти, особенно если они нужны.

Услышав это, я решил сделать поле с медицинскими травами.

Я попросил высших эльфов принести мне все медицинские травы, которые они смогут найти.

Похоже для медицины можно использовать также деревья, но нужно пойти самому на них посмотреть, так что в этот раз я решил остановиться только на травах.

30 видов.

Их больше, чем я ожидал.

Думаю это потому, что у каждого свои свойства.

В настоящее время, я рассматриваю настоящие, чтобы потом посадить их при помощи УФИ.

Огород с медицинскими травами, на востоке от главного поля.

Размером он 4x4 поля.

Если все пойдет хорошо, я его расширю.

По словам Лу, Михаэль-сан может выкупить травы, поскольку они довольно дорогие.

И потому, что они медицинские, никого не будет волновать цена.

.....

Я узнаю эту.

Преступники в полицейских сериалах часто владеют такой.

Эт-то... разве нормально выращивать её?

"Зависит от того, как её использовать. Это очень ценная трава."

Мы растим её, но под строгим присмотром.

Производство алкоголя дварфами идет хорошо.

Сейчас доступны новые виды алкоголя.

Теперь их три вида.

Вино, пиво, и очищенный ликер.

Кажется они получили их, используя различные ингредиенты.

Один раз, я рассказал им о методе с использованием риса, точнее то, что смутно помнил.

Думал у них получится какой-то результат, только спустя несколько лет, но они сумели сделать нечто похожее, почти сразу.

Вкуса немного не хватает, но я уже жду.

Кстати, число dwarфов снова увеличилось.

Их привлекает алкоголь?

На данный момент, в деревне 8 dwarфов.

Я начал изготавливать сыр и масло, как только добыл молока.

Изготовление масла довольно просто, поскольку нужна всего лишь физическая сила, но вот сыру нужны ферменты для затвердения молока.

Я могу получить их из живота теленка.....

Я не сделаю такую вещь.

Теленок милый.

Я не буду убивать его из-за сыра.

Кстати, число скота и кур постоянно растет, но я еще не пробовал никого из них.

Кх.

Быть только молочным фермером наверняка тяжело.

Хорошо, что у меня есть УФИ.

Я загадал фермент для затвердевания молока, помешивая молоко, при помощи УФИ в форме лопатки.

Это произошло в прошлом году.

Прямо сейчас, у меня перед глазами сыр.

Спасибо, УФИ.

Я возложил только что изготовленный сыр и алкоголь на алтарь, под большим деревом.

Мы замочили соевые бобы в воде.

На целый день.

После этого, мы достали и раздавили их.

И затем сварили получившуюся массу.

После, процедили её.

И еще раз всё вскипятили.

Так же, в процессе добавили соли.

Когда она немного застыла, то залили её в форму.

Тофу!

Мы аккуратно выдавили оставшуюся жидкость.

"Вкус... его нет?"

"Это вроде диетической еды. Давайте попробуем его с приправой из Шашато Сити."

Не могу дождаться, когда мы изготовим соевый соус.

Измельчить рыбное мясо.

Затем процедить фарш.

Добавить соли и замешать.

Когда он перестанет быть липким, придать любую форму и оставить на час.

Сварить на пару, и дать ему остыть.

Камбуку готово!

Цвет ужасен, но на вкус неплохо.

"Что значит процедить?"

"Это означает отфильтровать тонкой тканью. Для того, чтобы убрать все лишнее. В этот раз, мы использовали изготовленную Забутоной ткань."

Красный перец, корица, гвоздика, мускатный орех, кардамон, тмин и лавр, я бросил вызов изготовлению карри, используя эти ингредиенты.

Хоть я и не знаю пропорций, я все растолок в муку и смешал их.

Я подобрал нужную комбинацию, основываясь на запахе и цвете.

И так, я изготовил пряность карри.

Хоть и нелегко, это все же вызов.

И результат.

Суп похожий на карри завершен.

Я хотел бы попробовать еще, чтобы сделать его больше похожим на карри, но...

Он популярен среди жителей, уже и в таком виде.

"Не могу остановиться из-за этой пряности."

"Вкус меняется от того, как замешать их. Хочу исследовать это."

"От одного запаха текут слюни."

Его включили в меню, и подают раза 2-3 в месяц.

Агар-агар незаменим для приготовления сладостей.

Я получил агар-агар из водорослей, которые отправил нам Михеаль-сан.

Агар получается, если водоросли замочить и высушить несколько раз, добавить винный уксус и сварить.

Для этого нужно время и силы, но сам процесс прост.

Я использовал свежий агар... для желе, просто добавив фруктов.

Я сделал несколько видов, из нескольких фруктов.

Его приняли хорошо, и продолжают подавать в качестве десерта. Из-за этого, весь запас агара моментально исчез, так что нужно заказывать у Михаеля-сана еще.

Я приготовил различные блюда, используя в качестве ингредиентов свой урожай. Дичь стоит на столе, и она либо вареная либо жареная.

Они могли только варить и жарить в прошлом, но под моим началом, горничные научились правильно готовить, и сейчас их еда объединение.

Особенно мясо.

Их жареная говядина великолепна... ну, по правде это не говядина, а кабан, так что лучше наверное называть её жареной кабанятиной.

Также они научились как подавать еду с правильным соусом.

Недавно они с энтузиазмом приготовили соус из васаби.

Дорейму особенно понравилась жареная кабанятина нашей деревни, так что он требует её каждый свой визит сюда.

Я изготовил новую печь для хлеба, и начал исследовать способы массового производства новых видов хлеба.

Не только горничные, но и высшие эльфы заинтересовались этим.

В результате, мы сумели приготовить хлеб, прошедший второе брожение.

Хоть я и полностью забыл об этом, в отличии от первого брожения, которое в основном для теста, второе придает форму хлебу.

Со вторым брожением, стало возможным приготовить воздушный хлеб

Это великолепно.

В то же время, стал популярен хлеб с разными вкусами.

Мы приготовили разнообразие рулетов.

У нас много сахара, так что никаких проблем.

Кроме этого, я также испек пиццу.

У меня уже есть сыр, так что я хочу пиццу.

Думал ею перекусить, но её тут же съел наблюдатель.

После этого, пицца стала популярной.

Хорошо что теперь мы можем есть множество блюд.

Кстати говоря, мне нужно работать усердней.

Почему?

Потому что Тир беременна.

<http://tl.rulate.ru/book/96844/433792>