

Výroba živočišná i rostlinná

Farmářství není pouze o chovu zvířat a pěstování rostlin, **neméně důležitým prvkem je i zpracování výsledného produktu pomocí dalších činností**. K tomu jsou samozřejmě krom nutné dávky zručnosti a obratnosti potřeba i znalosti a ty vyčtete z tohoto spisu.

U cca poloviny receptů, vznikají při výrobě vedlejší produkty. Tyto produkty může farmář využít dle své libosti. Může je prodávat, rozdávat, či sám zužítkovat. Příprava vedlejšího produktu je totiž jakési znázornění hlavní výrobní činnosti. Př: *Při pečení chleba vzniknou obilné placky, které je škoda vyhodit :-)*. Po dokončení činnosti, si farmář vyzvedne výsledný hlavní produkt ve skladu, vedlejší produkty vznikají přímo při výrobě.

Postupy jsme samozřejmě prodiskutovali s farmářem Elberem, který svou živnost provozuje na dvou největších farmách v okolí Monterey, lovcem Borisem, trojnásobným vítězem soutěže ulov a sněz vlastního Číhavce a otrokem Rasulem, který dle ženy starosty je široko daleko ten nejlepší v pěstění a i jeho tráva je známá po celém Varantu.

Zpracování rostlinné produkce

Obilí

Z obilí přichází ty dvě nejdůležitější potraviny pro zásobování celého města, mouka a hlavně pivo, ovšem o pivu se rozepíšeme až dále a to v odstavci o zpracování chmele. Z mouky se vyrábí chleba, který živí většinu chudších obyvatel města Khorinis.

Mouka

- *1 otýpka obilí = půl pytlíku mouky*

Abychom z obilí dostali chléb, musíme nejprve z obilí namlít mouku, k této problematice se nám svěčil farmář Elber se svým originálním postupem:

Dáme otýpky obilí do pytle a necháme do toho 5minutek rubat, sicej to není tak hladké, ale o to je to výživnější chápeme se což?''

Ano, i takto se dá postupovat nemáte-li po ruce mlýn, kde byste své obilí mohli namlít. Ovšem nyní již přejdeme k samotné výrobě chleba to není nic složitého.

Chléb

- *1 pytlík mouky, cca 0,5l vody = Pecen chleba*

Mouku a vodu smícháme dohromady v takovém množství at' je těsto husté a dá se různě tvarovat. Z těsta naděláme placky, ty pak dáme na rozpálený kámen, a poté je do hněda opékáme. Dá to hodně trpělivosti, jedna placka se peče asi 5 min

Velkou výhodou tohoto receptu je to, že z toho získáváme vedlejší produkt a tou jsou ony zmiňované placky, které samy o sobě nejsou vůbec špatné. Pokud máme k dispozici pouze půl pytlíku mouky, stačí to na upečení půl pecnu chleba.

Vinná réva

No co k tomu dodávat, základní surovina pro výrobu výborného moku, který potěší jak smetánku z Varantských paláců tak tu největší špínu z prasečáku. Myrthanské víno se na rozdíl od Innosovy krve ohnivých mágů tepelně zpracovává, tento proces se nám opět částečně pokusí vysvětlit farmář Elber.

„ No první krok je stejnej jako u obilí jen místo plátna vezmete kožku, at' to neprochčije a pak dáme kvasit. Kvasit to se vám to kecá co otrapové, za prvé je to pomalý a za bé, když do toho ta špína močí tak to ani jinak nejde, jinak by to ty skřetí hovada plivali a mě by skončila palice na špalku!“

Zde nám již farmář Elber asistoval s receptem více, bohužel nás vzal i na ochutnávku kde ochutnával převážně on, a tak nemůžeme dodat přesný přepis, chceme-li si udržet dobré jméno.

Víno

- *1ks hroznů, cukr, koření (skořice, hřebíček) = 1 láhev vína*

Hrozny necháme rozmlátit v pytli podobně jako obilí, ovšem nyní použijme spíše kožený vak, kůži nám může dodat například lovec. Šťávu, kterou dostaneme, vlijeme do hrnce spolu s kořením a držíme jí pod bodem varu, aby nám nevyprchal alkohol. Do hotového produktu přisypeme dle chuti cukr.

Opět z tohoto postupu máme dva produkty. A to jakési svařené víno jako vedlejší produkt a normální plnohodnotné víno, které můžeme stáčet do lahví. Množství vedlejšího produktu je přibližně 1 láhev vína = 2 dl svařáku

Chmel

Zde hned úvodní slovo svěřím farmáři Elberovi, jelikož jsem o tom co s chmelem informoval již u obilí.

„HA, Pivo, pivko, PIVÍČKO! Konečně jsme našli společnou řeč pisálku, uvařit dobrý pivo to je kumšt!

Pivo

- **2ks chmelových paliček, trochu obilí, voda = 1 láhev piva**

Chmel a obilí vhodíme do vody a necháme povařit alespoň čtvrt hodinky když to má tmavou barvu a říznou chuť, odstavíme hrnec a necháme pivo vychladnout.

K uvaření jednoho piva nám stačí malá část obilí, avšak při vaření větších várek jeho spotřeba už stoupá. Na každých 6 piv (běžná úroda) se spotřebuje cca 1 otýpka obilí, dělí se to pouze od oka, ale je třeba mít nějaké obilí v zásobě. I zde máme dva produkty a to je jakýsi chmelový čajík jako vedlejší produkt, celkem dobrý chcete-li udržet otroka déle pracovat a výše Elbarem opěvovaný mok, kterým potěšíte snad každého skřeta, hassassina i žoldáka. Množství vedlejšího produktu je přibližně 1 láhev piva = 1 pytlík čaje

Ovoce

Ovoce je velmi chutné i ve svém surovém (nezpracovaném) stavu. Avšak existují metody jak i z těchto chutných plodů získat další produkt. Ačkoliv jsme museli na farmáře Elbera chvíli naléhat, nakonec se uvolil, že nám vysvětlí i toto, ačkoliv je to podle jeho slov zbytečné.

Podle Elbera se k úpravě hodí pouze základní druhy ovoce (jabka, hrušky, atd..) exotické ovoce je na to škoda. Při nejhorším to prý jde i z toho, ale dle jeho slov je to jako krmit kozu pozlaceným jetelem.

Mošt

- **1ks základního ovoce, voda = 1 láhev moštu**

*„Tož víte, ne všichni můžou pít takové dobré moky jako pivo! Malým parchantům to moc nešmakuje a pít pořád vodu zasejc nejde. Proto jsem pro ně vyšpekuloval pití, které jim šmakuje. Ta moje bedna pro to vyplodila název Mošt. Prubnul jsme to a vyplatilo se. **Výroba není moc složitá, ovoce dáte do koženého pytle a necháte to rozmlátit. Přeluftujete od pecek a bordelu a máte skvělou šťávu, kterou dle možností můžete naředit vodou.**“*

Zde nevzniká žádný vedlejší produkt a použité ovoce se vrací (nepoškozené) zpět do skladu.

Tráva z bažin

Abychom zjistili jak se pěstuje tráva z bažin museli jsme od nevrleho farmáře Elbera zavítat do Laga za otrokem Rasulem. Rasul je v umění pěstění velmi schopný a navíc je jeho tráva vyhlášená po celém Varantu.

„Víte moje travička, to je paráda já si jí vždy takhle hezky nasekám a pak si jen balím stéblo za stéblem, něco prodám a něco investuji do své veselější budoucnosti, jestli se chápeme. Samozřejmě je více druhů ale postup balení je vždy stejný“

Rasul byl bohužel odvolán na ranní bičování a tak nám nestačil říct více a tak jsme využili receptu z jeho truhly.

Stéblo trávy z bažin

- ***0,5g sušiny, papírek, filtr = 1 stéblo trávy z bažin***

Postup je velmi jednoduchý nasekanou sušinu sbalíme do papírku a na jeden konec dáme filtr. Bratrstvo kdysi dávno používalo i podivné přístroje, které celý proces značně urychlovali.

Tolik zhruba k výrobě rostlinné a pomalu přejdeme na výrobu živočišnou.

Zpracování živočichů

Maso

Rovnou předávám slovo Borisovi, který nám k zpracování řekne vše.

„Takže, jakmile jednou tu svini máte musíte vědět co sní. Buď je to dobré na kůži a nebo na maso, maso je lehčí tak s ním začnu. Ořežte to a hnedle to mrdněte nad oheň ať se to drobet vyudí, získáte výborný salámek a jakýsi podivný humus.“

Salám

- ***3 ks masa = 1/3 štangle salámu***

Ořežte maso z uloveného zvířete a nasolte, nařežte ho a dejte ho opékat nad oheň, po zhruba 5ti až 10ti minutách dostanete výborný salám.

I zde máme vedlejší produkt a tím je jakýsi tukem prorostlý vyuzený flák masa (Špekáček). Množství vedlejšího produktu je přibližně na 3 ks masa = 1 špekáček.

Kůže

Jak nám sdělil Boris, kůže je velmi důležitá komodita, protože se hromadně využívá v různých profesích. Na otázku proč, nám však vždy jen odpověděl, že kožené věci jsou prostě dobré!

Vydělaná kůže

- 2 ks surové kůže = 1 ks vydělané kůže

„Víte vydělat kůži není jen tak, jakmile budete prodávat aušus, hodí vám to na hlavu, jak se stalo Merekovi předemnou. Pak můžete rovnou začít zgúňat jinou obživu. Merek už je pár let pod drnem, jelikož žádnou jinou obživu nenašel. Takže poslouchejte!!! **Kůže se ze zvířete seřezává nožem, ale zvládnou to pouze lovci, ostatní to vždy poserou a ty cáry co přinesou nestojí ani za kravský hovno. Z kůže se seškrábe přebytečný tuk. Pak se kůže vezme a zasolí, poté jí necháme 10 min odpočívat. Nakonec kůže namočíme, namažeme kličem a pod tlakem dáme vždy dvě na sebe a zatížíme. Takto je necháme dalších 10 min a poté máme hotovo. Kůži musíte zesílit, protože jinak to ty hovada při výrobě vždy potrhají, takhle vydrží o něco více, proto dávám vždy dvě vrstvy.**

Zde nevzniká žádný vedlejší produkt, pouze po vydělání vyměníme surové kůže za vydělané.

Tabulka rostlinné a živočišné výroby

Výrobek	Suroviny k výrobě	Vyrobené množství	Vedlejší produkt
Mouka	<i>Otýpka obilí</i>	<i>Půl pytlíku mouky</i>	-
Chleba	<i>Pytlík mouky</i>	<i>Pecen chleba</i>	<i>Obilné placky</i>
Víno	<i>1 hrozen vinné révy</i>	<i>1 láhev vína</i>	<i>2dl Svařeného víno</i>
Pivo	<i>2 paličky chmele</i>	<i>1 láhev piva</i>	<i>1 pytlík čaje</i>
Tráva z bažin	<i>0,5g sušiny</i>	<i>1 stéblo trávy</i>	-
Mošt	<i>1 ks základního ovoce</i>	<i>1 láhev moštu</i>	-
Salám	<i>3 ks masa</i>	<i>1/3 štangle salámu</i>	<i>1 špekáček</i>
Kůže	<i>2 ks surové kůže</i>	<i>1 ks vydělané kůže</i>	-