

"Есть сигнал! Есть сигналы из других приютов!" - внезапно раздался голос Лолы из рупора приюта. Лора - дочь Антона, одна из выживших в маленьком городке. Она присоединилась к приюту вместе с Антоном и другими ранее, но из-за своей слабости некоторое время находилась в коме, а затем официально присоединилась, когда завязала с алкоголем. Она играет на фортепиано и у нее есть определенные способности к обучению, так что теперь она руководит курсом это музыкальный класс. Поймите, это урок музыки, а не игры на фортепиано. С точки зрения теории музыки, у Лоры также есть определенный уровень, который больше подходит для преподавания музыкальных знаний. Но в настоящее время уроки музыки в приюте можно рассматривать только как хобби, в среднем они проводятся всего один раз в пять дней, поэтому, когда занятий нет, она также ходит в комнату вещания, чтобы помочь. На самом деле, сегодня в зале вещания нет штатного персонала. В основном речь идет о вещании. Важно сказать, что это действительно важно, но большинство убежищ невозможно использовать, поэтому, если вы хотите найти других выживших с помощью телетрансляции, это действительно слишком сложно, особенно сейчас, когда на землю все еще обрушивается ядерная бомба. В более позднюю эпоху это стало еще сложнее. Поэтому, хотя Ан Кай возлагает свои надежды на систему вещания и надеется, что сможет связаться с другими убежищами... Но можно сказать одно: до какой степени он может это делать, у него самого нет сердца. И со временем он постепенно отказался от идеи общаться с другими людьми посредством радиовещания. Потому что возможности действительно становятся все меньше и меньше. Когда только что произошел ядерный взрыв, система вещания была полностью выведена из строя. Если бы не толстые стальные прутья в стенах его убежища, он прикинул, что ему пришлось бы защищать все электронное оборудование. Даже он, у которого есть система, зависает вот так, не говоря уже о других. Выжить там чрезвычайно трудно. Они хотят

чтобы защитить целый набор радиовещательного оборудования и иметь возможность доживать до настоящего времени, а также транслировать радиовещание... Есть ли такой человек?

Предполагается, что они будут, и эти большие убежища должны обладать такими возможностями. Но, вероятно, не так много людей действительно могут это сделать. В конце концов, учитывая основные виды вещания, в эту эпоху почти все они ограничены. Наиболее распространенными из них являются наземные волны, которые представляют собой электрические волны, распространяющиеся по поверхности планеты. В процессе распространения электрическая волна поглощается землей, поэтому расстояние распространения невелико. Чем выше частота, тем больше поглощение грунтом, поэтому, когда коротковолновые и ультракороткие волны распространяются по земле, расстояние между ними относительно невелико, обычно не превышает 100 километров, в то время как расстояние распространения средних волн относительно велико. Преимущество заключается в том, что он меньше подвержен влиянию климата, сигнал стабилен, а надежность связи высока. Второй тип - это электрические волны, распространяющиеся при отражении ионосферы в атмосфере, называемые небесными волнами, или ионосферными отраженными волнами. Передаваемые радиоволны отражаются ионосферой на расстоянии более 70-80 километров от земли до места приема, и расстояние их распространения относительно велико, обычно более 1000 километров. Недостатком является то, что на него сильно влияет климат ионосферы, и сигнал при распространении очень нестабилен. Коротковолновый диапазон частот является лучшим диапазоном частот для распространения небесных волн. Коротковолновые однополосные радиостанции, которыми оснащены рыболовецкие суда, - это оборудование, использующее распространение небесных волн для связи на большие расстояния. Третий тип - это космические линейные волны, радиоволны, которые распространяются по прямой линии от места запуска до места приема в космосе, также известен как линейная волна или волна прямой видимости. Расстояние распространения - это

дальность действия в пределах видимости, которая составляет всего десятки километров. Портативные радиостанции и радары, которыми оснащены рыболовецкие суда, - это все оборудование, использующее для связи распространение космических волн. Почти все эти три метода вещания сильно пострадали в нынешнюю эпоху радиоактивной пыли по всему небу. Честно говоря, Ан Кай не знает какой диапазон частот можно использовать для бесперебойной передачи информации в данной ситуации? Как бы то ни было, радиовещательное оборудование, которое он смастерил с помощью этой системы, может принимать сигналы практически всех типов диапазонов, так что он все еще работает. Система вещания полностью ориентирована на то, чтобы сделать снимок. Как бы то ни было, устройство есть, это не более чем частичка электричества, и он давно надеялся, что оно действительно сможет принимать сигнал. Однако сегодня он получил сигнал, и все существо Кая на мгновение было ошеломлено, прежде чем бурно отреагировать. <Ничего не сказав, он тут же выбежал из столовой и побежал в комнату вещания на первом этаже. Мэри в это время уже ждала его здесь. "Ты уверен, что это сигнал?" - спросил Кай, входя в комнату. комната вещания. Это была Лола, которая сидела в комнате вещания. В этот момент она встала и увидела, что в дверь входит Ан Кай, и сразу же протянула ему наушники. "Я уверена, что направление сигнала более чем в 120 километрах к юго-западу..." "карта". Говоря это, Ан Кай протянул руку. Мэри тут же достала карту провинции и разложила ее перед Ан Каем. "Сто двадцать километров..." Ан Кай щелкнул пальцем по карте и быстро зафиксировал приблизительный сигнал местоположение. "Джертон-Сити, город окружного уровня, туристический город..." В то же время, в ушах зашипало, и снова послышался какой-то неясный звук. "Это... укрытие... просим... помощи... нам... не хватает... мы не можем продолжать... пожалуйста... помогите..." Очевидно, что внешняя среда оказывает большое влияние на сигнал вещания. Это связано с тем, что система вещания Ankai shelter достаточно мощная, чтобы улавливать эти сигналы. Если его заменить другими укрытиями, то даже при наличии системы радиовещания уловить сигналы будет практически невозможно. Или даже если вам удастся поймать его, вы не сможете услышать звук внутри. Слушая звук в наушниках, Ан Кай также посмотрел на дисплей передатчика. Выше приведена радиолокационная карта, на которой показано направление зафиксированного источника сигнала - юго-запад, и на нем было обозначено приблизительное расстояние до сигнала. Он не знает, обладает ли система вещания в действительности подобными возможностями, или же аналогичными возможностями обладает профессиональное оборудование для захвата широкополосных сигналов. Во всяком случае, система вещания, предоставляемая системой, обладает такой возможностью, что значительно облегчает работу Ankai. Конечно, направление сигнала не является большой проблемой, но если расстояние... не могу быть уверен, что это точно 120 километров, это может быть дальше или ближе, но если вы посмотрите в этом направлении, пока другая сторона может продолжать передавать широкополосный сигнал, то вы определенно сможете его найти. Просто у Анкай есть небольшое сомнение, почему раньше так долго никто не выходил в эфир? Почему до сих пор не появился сигнал радиовещания? Если кто-то скажет, что после того, как ядерная бомба смыла землю, все долгое время пытались избежать радиационной пыли, он может понять. До того, как ядерная бомба смоет землю? Почему никто никогда не посылал радиосигнал? Кай никак не может понять, что это, и поэтому он немного сомневается, это так называемый сигнал бедствия, это ловушка, чтобы упасть на землю? Кто-то намеренно выберет такое время для выпуска такой передачи, привлечет добрых людей, которые придут на помощь, а затем воспользуется возможностью для скрытого нападения или чего-то в этом роде... Это возможно

Более того, текущий план приюта очень насыщен, и стратегия Херто находится прямо перед ним. Честно говоря, Ан Кай бессилен, даже если у него есть такое намерение. Он снял наушники. "Продолжайте улавливать сигнал, продолжайте быть внимательными, записывайте

время и связанную с этим информацию, включая все содержание сообщения о бедствии, но не предпринимайте никаких действий". никакого ответа". Ан Кай решил немного подождать и понаблюдать. Если собеседник исчезнет без следа в течение этого периода времени, это может означать только то, что жизнь собеседника плоха, и он несет ответственность за все убежище, и отправить кого-либо туда из-за такого сигнала бедствия невозможно. Является ли это ловушкой или настоящим призывом о помощи, Анкай должен сначала убедиться, что с его собственным планом нет проблем, прежде чем у него возникнет намерение спасти других. Если после окончания операции "Рейдеры Херто" с другой стороны все еще будет поступать информация, убежище, которое в это время будет снова расширено, может прислать несколько человек, чтобы посмотреть. Когда стратегия будет завершена, количество людей в убежище, несомненно, увеличится. стремительный рост, и это не будет слишком огорчительно, даже если кто-то потеряется. На данный момент забудь об этом. "Хорошо, я поняла". Лора кивнула, надела наушники и снова откинулась на спинку стула. Кай убрал карту и пошел обратно с Мэри. По дороге Мэри высказав свои сомнения, Ан Кай кратко изложила причину своих собственных, Мэри тщательно обдумала это и больше ничего не сказала. Поскольку у Ан Кай уже есть своя идея, Мэри, конечно, полностью поддержит ее. Что касается остальных... ему не нужно ничего объяснять. На самом деле, ему даже не нужно ничего объяснять Мэри. Кто делает его лидером? Когда они подошли к двери лифта, они временно разделились. Мэри отправилась в центр управления, и теперь Анкай перенес центр управления на первый этаж. В тот момент, когда все главные ворота были закрыты, запас прочности на первом этаже все еще был очень высок

Центр управления расположен ближе к центральной оси горы, а окружающие его слои горных пород толще. Даже если кто-то обстреляет их ракетами, это трудно повлияет на центр управления. С другой стороны, Ан Кай поднялся на лифте и вернулся в ресторан, чтобы продолжить проверку блюд для сегодняшнего праздничного банкета. Поскольку это шведский стол, блюда, которые слишком жидкие блюда не подходят. Ан Кай не слишком увлекался западной кухней. В конце концов, несмотря на то, что он младший повар, когда он приобретает навыки, он предпочитает китайскую кухню, а не западную. Кроме того, он не совсем понимает вкусы местных жителей. Я уже давно справляюсь с этим, но предоставляю шеф-повару решать, как приготовить блюда западной кухни. Включая Эмму, у нас есть в общей сложности две плиты на половину, из которых Эмма считается половинной. Переговоры между ними гораздо удобнее, чем вынужденные договоренности со стороны Анкай. Анкай отвечает только за китайские блюда. Что касается горячих блюд, он немного подумал и решил приготовить четыре блюда. Жареные фрикадельки, перемешанные с жареными овощами, тушеный тофу и тушеная свинина. С холодными блюдами все еще проще. Достаточно трех блюд, таких как лук-шалот, смешанный с тофу, холодная запеканка с глютенем и рулька с соевым соусом. Конечно, весь праздничный банкет не мог состоять всего из нескольких блюд. Оставшаяся часть была обсуждена и решена двумя дамами, умеющими готовить наполовину. В любом случае, они лучше знали, что любят есть обитатели приюта, так что Ан Каю не нужно было слишком беспокоиться. Сегодня он появился на кухне, и, помимо составления меню, самое главное - отвечать за приготовление нескольких блюд. Из них, крокетов, он приготовил шарики из тофу, которые получились восхитительными на вкус. На самом деле, основными ингредиентами являются тофу и свиное сало. Когда тофу приготовится так, что на него не нужно будет глазеть, вы можете оставить его смотреть кому-нибудь другому

по крайней мере, после того, как все этапы приготовления завершены. Приготовление тушеной свинины немного сложнее. Основная причина в том, что если она не будет хорошо прожарена, то может получиться невкусной. Этот анкай нужно готовить самому. Рулет с соусом был приготовлен несколько дней назад. В то время Ан Кай чувствовал, что его собственное блюдо

вот-вот добьется успеха, и как-то вечером он приготовил рулет и положил его в холодильник. Теперь ему нужно только вынуть его и нарезать ломтиками. Из всех этих блюд самым неприятным является холодная клейковина. Процесс приготовления клейковины на самом деле несложен. Для начинающего повара приготовить клейковину не сложнее, чем лапшу. Компания Ankaï сначала насыпает достаточное количество муки в миску из нержавеющей стали, добавляет 60% воды по отношению к весу муки, а затем 1% соли по отношению к воде. После полного замешивания из него легко получается крепкое липкое тесто. Дайте тесту постоять в течение часа. Поскольку температура в укрытии в последнее время была относительно высокой, он решил немного сократить время отдыха, главным образом для того, чтобы тесто не прокисло. Еще один момент, на который следует обратить внимание, заключается в том, что количество воды не должно быть слишком большим, чтобы белок не растворился в воде до того, как его можно будет склеить, что затруднит процесс приготовления, а также повлияет на скорость извлечения клейковины. После того, как тесто достаточно остынет, Ан Кай ловко вынула тесто из формы, выложила его на грубую клетчатую салфетку и начала поливать водой, смачивая ее во время замеса. Этот этап является решающим для приготовления клейковины. При замесе и промывке крахмал вытекает вместе с водой, а белок, который остается в клетке и склеивается, и есть влажная клейковина. Чем больше раз промывать, тем меньше в нем крахмала. Чем больше в нем глютена, тем выше содержание белка и тем лучше качество. В целом, после трех-пяти промывок он почти не меняется. Вода, используемая для

не следует также зря растирать муку. Ankaï использует большую чистую емкость, чтобы собрать всю воду. В такой воде содержится много крахмала, из простого осаждения можно получить пшеничный крахмал, который необходимо использовать для приготовления жаркого, супов и т.д. Для загущения пика. Давайте поговорим о глютене. Влажность сырой клейковины составляет 38%, а белка - около 60%. Поверхность получается гладкой, эластичной и жесткой. Если вы продолжаете готовить в это время, есть два варианта. Один из них - маслянистый глютен, которому руками придают сферическую форму, обжаривают на разогретой с маслом сковороде до золотистого цвета и вынимают; или положите промытую клейковину в кастрюлю с кипящей водой и варите в течение 80 минут до готовности, то есть до получения "водяной клейковины". Пищевая ценность клейковины, особенно содержание белка, выше, чем у нежирной свинины, курицы, яиц и большинства соевых продуктов. Это пища с высоким содержанием белка, низким содержанием жиров, низким содержанием сахара и низкой калорийностью. Он также содержит кальций, железо, фосфор, калий и другие микроэлементы. Является одним из традиционных блюд кухни. Однако Ан Кай вспоминает, что перед тем, как перейти границу, он прочитал несколько статей в Интернете. Кто-то говорил, что глютен содержит много калорий, а кто-то утверждал, что в нем содержится акролеин. Есть также статьи, в которых говорится, что некоторые продукты с глютеном не подходят для употребления в пищу. Например, шпинат, побеги бамбука, амарант и т.д., поскольку они содержат большое количество щавелевой кислоты, а глютен нельзя употреблять с продуктами с высоким содержанием щавелевой кислоты. Причина в том, что глютен содержит большое количество кальция. Кальций и щавелевая кислота могут образовывать нерастворимый или несовместимый оксалат кальция, который влияет на уровень кальция. поглощать. В любом случае, у меня есть все, но Ан Кай хочет сказать, что есть слишком много вредно. Если вы пьете слишком много воды, вы отравляетесь, если вы едите слишком много пищи, вы толстеете, а если вы едите слишком много сахара, и у тебя начинается диабет. Вы должны освоить все. Приготовление глютена - это не проблема. Это скорее навык. Он намерен обучить этому навыку, и это может быть полезно всем.

рассматривается как внесение небольшого разнообразия в рацион питания приюта. В любом

случае, пока это не еда, он использует глютен в качестве основного продукта питания, и если он иногда его ест, то считает, что это не большая проблема. Время близилось к вечеру, и работающие люди постепенно уходили с работы и собирались в кафетерии. <праздничный ужин скоро начнется!

<http://tl.rulate.ru/book/106976/3892866>