

Les Recettes De



GRAND-MÈRE

Ah! Les bonnes recettes de nos grands-mères ! Ce sont les meilleures. Mais une d'entre-elles surpassaient toutes les autres... LA MIENNE !

Voici trois recettes pouvant se faire lors de randonnées et qui apporteront bien plus qu'un simple repas.

«Le lièvre au chou», une des préférées de Grand-Mère.

«Gelée de fruits gelés», pouvant s'apporter aisément et se conserver des années.

« Œufs de merle au vin des bois », pour les fines bouches !

Aventuriers, à vos chaudrons !

Delphine Otar,

Norvask

LE LIÈVRE AU CHOU

« Pour la vitalité ! »

Recette pour 4 portions

INGRÉDIENTS

- 1 lièvre frais
- 1 gros chou
- 5 pommes de terre
- 5 carottes
- 1 oignon
- 1 gousse de Mircun haché
- 4 tasses d'eau

Facultatif :

- Un peu de farine pour épaissir le bouillon
- 1 feuille d'épice aromatique quelconque pour atténuer le goût très amer du Mircun.

Dans une casserole, faire bouillir le Mircun haché avec l'oignon environ 5 minutes.

Passer au tamis pour récupérer seulement l'eau qui servira à la cuisson. Jeter les résidus solides.

Ajouter tous les autres ingrédients (Même les facultatifs).

Faire bouillir environ 2 heures.

Se mange chaud et froid.

Effets (par portion) :

- Ajout de 5 PV
- Élimination des effets indésirables du froid pendant trois heures (déplacements lent, malus de DEX par exemple).

GELÉE DE FRUITS GELÉS

« Pour l'énergie ! »

Recette pour 5 portions

INGRÉDIENTS

- Environ 40 fruits gelés (les vrais « fruits gelés nordiques »)
 - 1 tasse de miel
 - 3 tasses de lait de chèvre
- Facultatif :
- Épice de Tauliasse pour ajouter un goût plus épicé que sucré...

Dans un chaudron, faire bouillir les fruits gelés dans le lait de chèvre pendant environ 20 minutes.

Ajouter le miel et les épices facultatives.

Faire bouillir jusqu'à épaississement.

Refroidir et servir froid.

Peut se conserver des années si la gelée est bien entreposée dans des contenants de verre à l'abri de la lumière et des températures trop chaudes.

Effets (par portion) :

- Annule les malus de CONSTITUTION ET DEXTÉRITÉ
- Donne de l'énergie temporaire.
 - o Si une personne est fatiguée, elle est exemptée de jets de FORTITUDE pour 3 heures.
 - o Pendant trois heures, les charges maximales descendent d'un degré (ex. : charge médium devient légère).
- Si utilisation d'épice de Tauliasse :
 - o Ajout de 3 PV par portion ingérée

ŒUFS DE MERLE AU VIN DES BOIS

« Pour un repas bien arrosé ! »

Recette pour 4 portions

INGRÉDIENTS

- 12 œufs de merle frais (Les merles « d'eau » pondent à l'année, pas besoin d'œufs de merle commun se trouvant seulement le printemps.)
- 1/2 bouteille de vin (la qualité influencera le goût et les effets)
- 1 gousse d'ail des bois
- 4 carottes
- 1 quantité de corps gras
- 4 branches de céleri

Facultatif :

- Remplacer le vin par 1/2 bouteille d'alcool des bois

Dans un chaudron, faire revenir l'ail des bois haché avec les carottes en dés et le céleri dans le corps gras.

Ajouter une demi-bouteille de vin ou une demi-bouteille d'alcool des bois.

Mettre les œufs dans le mélange. Ne pas mélanger afin d'éviter de casser les œufs.

Faire bouillir pendant environ 20 minutes.

Écailler les œufs pour servir (se mange chaud et froid)

Effets (par portion) :

- Redonne 3PV
- Si utilisation de vin
 - o Selon la qualité du vin utilisé :
 - Médiocre (Se sent très peu affecté par l'alcool)
 - +1 Diplomatie
 - +1 Bluff
 - -1 Constitution
 - Bonne (Se sent affecté par l'alcool, tendance à être enjoué)
 - +2 Diplomatie
 - +2 Bluff
 - -1 Constitution
 - -1 Dextérité
 - -1 Perform
 - Effacements des effets négatifs tels que la morosité
 - Très bonne (Se sent très affecté par l'alcool)
 - +3 Diplomatie
 - +3 Bluff
 - -2 Constitution
 - -2 Dextérité
 - -2 Perform
 - Effacements des effets négatifs tels que la morosité
 - La personne ne peut pas faire de mouvements silencieux
- Si utilisation d'alcool des bois
 - o Se sent très affecté par l'alcool
 - +2 PV Supplémentaire
 - +4 Diplomatie
 - +4 Bluff
 - -4 Constitution
 - -4 Dextérité
 - Effacements des effets négatifs tels que la morosité
 - La personne ne peut pas faire de mouvements silencieux
 - -4 Perform