

Fogadó a Kacagó Varjúhoz

KULTÚRA

„Térj be hát bajtárs, és igyál! Ha nem teszed, ketten pusztulunk meg: te szomjan, én éhen!” - Khassír al Maib vendégcsalगतó jelmondata a cégér alatt

Szomjoltó italok, levek, nedvek, párlatok és főzetek

Sör főzetek

Aranykalász – világos gabonafőzet, árpa, maláta és komló felhasználásával, rendben szűrve

Magtárjava – világos gabonafőzet, búza felhasználásával, csínján szűrve

Sötét álm – barna gabonafőzet, árpa, maláta és komló felhasználásával, rendben szűrve

Vörös ördög – vörös gabonafőzet, árpa, maláta és komló felhasználásával, rendben szűrve

Feketevíz – fekete gabonafőzet, árpa, maláta és komló felhasználásával, csínján szűrve

Vörös mosoly – világos gyömbérfőzet, enyhén édesített, rendben szűrve

Lépes lépés – világos gyömbérfőzet, mézzel gazdagon ízesített, csínján szűrve

Lószomorító – fekete gabonafőzet, titkos összetevőkből, csínján szűrve

Borok szőlőfajták szerint

Illatos Kékerejű – világos vörös, száraz, könnyű bor, korai szüretből, friss évjáratból

Tiszta Vérbor – sötétvörös, száraz, testes bor, kései szüretből, idősebb évjáratból

Ezüstborostyán – szalmafényű fehér, száraz, könnyű bor, korai szüretből, friss évjáratból

Rubinszirom – sötétvörös, száraz, testes bor, kései szüretből, ó évjáratból

Dérharmat – halványsárga fehér, száraz, könnyű bor, kései szüretből, idősebb évjáratból

Tölgylomb – erős-sárga fehér, száraz, nehéz bor, kései szüretből, idősebb évjáratból

Mézsív – erős-sárga fehér, édes, nehéz bor, kései szüretből, ó évjáratból

Vadkantórok – mélyvörös, testes, nehéz bor, kései szüretből, idősebb évjáratból

Búízó – sötét, zavaros bor, nagyon nehéz, enyhén mérgező, ismeretlen idejű szüretből, évjáratból

Pálmakincse – aranyszínű datolyabor, könnyű, édes

Aranymosoly – világos színű fügebor, nehéz, édes

Jégharmat – fagybor, édes, könnyű, téli szüretből, friss évjáratból



Hippokrasz, ahogy szokták – almagerezdekre csurgatott Mézszív bor, szegfűszeggel és fahéjjal, rendszeren megforralva

Hippokrasz, ahogy mi szoktuk – felforrósított Vadkantorok bor, mézzel és jófajta fűszerszámokkal

Mézbor – mézből erjesztett bor, nagyon édes

Gyöngyhullajtó – habzóbor, fehér, száraz, könnyű

Fehérhajú – bodzabor, piszkosfehér, édes, nehéz

Szív Esszencia – mézszív óbor, sötét-fehér, nagyon édes, nehéz

Égetett szeszek és torokkaparók (előállító/beszállító)

Torokpestis – méregerős ork főzet (Kaffogók)

Parázsvér – méregerős ork főzet
(Anyaszomorítók)

Gyomorizzító – férfipróbáló déli párlat, emésztéskönnyítő (Fayyad Mamelukjai)

Ivóvíz – torokkaparó tengerészital
(Csillagpolip Kereskedőház)

Rozsdagyilkos Arcpirító – méregerős gabonapárlat (Dzsomba Szeszfordéje)

Télibunda – átmelegítő gabonapárlat
(Worgistálló)

Fagykergető – felforrósító borókapárlat
(Jégcsákány Kamara)

Szilvavelő – ízes égetett szesz (Holdkertészet)

Kanyonvájó – méregerős égetett szesz
(Bányaszolgák)

Nedvek és levek, gyümölcspréseletek és zöldségzúzalékok

Kecske- vagy tehéntej

Alma nektár

Körte nektár

Barack nektár

Szilva nektár

Citrom préselet (mézzel vegyítve, mert amúgy minden lukat összehúz...)

Narancs nektár

Ananász nektár

Répa zúzalék

Káposztalé

Uborkalé

Karalábé leve

Délkincse – vegyes préselet

Hajnalmosoly – vegyes préselet

Aranyszirom – vegyes préselet

Forró italok és élénkítők

Reggelváró – könnyű füvekből főzött
ébresztő ital

Zöldfű ital – vegyes füvekből főzött
élénkítő ital

Feketefű – nehéz füvekből főzött, sötét,
élénkítő ital

Zsurlójava – mezei zsurlóból készülő
göröcsoldó ital

Éjfélfűző – fekete magvak őrleményének
forrázata

Gyomortelítők, étkek és lakomák a Kacagó Varjú fogadó konyhájáról

Éhségűzők

Kukoricalepény vajjal gazdagon kenve

Rozscipó

Búzacipó hússal tömötten

Gyümölcsök tálja

Sajtok tálja

Hideg sülték

Aludttej föllet

Zabkása magában

Levesek, levek

Baromfiak pocsolyája (tyúk, tyúkfia, lúd, fácán, és egyéb szárnyasok húsa, zöldségfélékkel gazdag vegyesen főzve)

Zöldséges leves zsírosan (zöldségekkel telimert húslé)

Gombakarnevál (vegyes gombafélék aprítéka ízesre forralva)

Babos-zsíros leves (nehéz babból készített gyomorterhelő, szélcsináló)

Tengeri hallé, hússal gazdagon

Káposztaleves zsíros hússal

Erdő gyümölcssei leves

Sülték és gyomortelítők

Tyúk fia gyümölcsökkel töltve

Tyúk fia érett sajttal tetézve

Tyúk fia szalonnában

Tyúk fia sós lében főzve, torma körítéssel

Tyúk fia pikáns mártással,
gyümölcssízzel öltöztetve

Lúd koma porhanyósra sütve
Lúd koma gyümölcsökkel
Lúd java májjal rakottan
Lúd húsa fanyarmártással
Lúdmáj fűszervajjal

Kacsa eleje türelemmel sütve
Kacsapecsenye káposztásan
Kacsamáj zsírjában sütve

Sült malac hirtelen ropogósan
Sült koca pecsenye
Sült koca pecsenye szalonnában,
hagymatakaróval

Sült koca pecsenye vörheny
káposztával
Kocaragu májjal és zöldfélékkel,
ízre töppezte
Kocasonka nyársalva, szalonnával,
hagymával, gombával tüzdelve

Borjúsült sáfránylében
Borjúsült erős borssal
Borjúsült Ibara fűszerszámaival
Borjúragu májjal, gombákkal és
zöldségekkel kavarva
Borjúbelsősegek zúzott zöldségekkel

Sügerszeletek fűszeres vajjal rakottan
Potykaszelet fanyarmártással
Amur bors-lében pácolva
Harsagerinc citromfűvel hintve
Sokcsápú dög citrompalástban
Rákok és kagylók nagy tálban,
zöldekkel keverve

Lakomák és királyok étkei (nagyétkű Lovagurak figyelmébe)

Medvefiú talpa férgesre töppezte
Bukott medvehős húsa akolita módra
Medvegerinc hónapos pácban
Vaddisznó ragu vörösboros pácban,
májjal feladva, gazdag tejfellel

Vaddisznó sonkája könnyű fűszerszámmal,
édes mártással
Fácánaprólék fűszeres vajban sütve, ízes
töltelékkel
Szarvaspecsenye vörösborban futtatva,
gombaszósszal
Szarvaspecsenye véresen, vörhenymártással
Szalonnával tüzdelt őzgerinc áfonyamártással
Dióval és mézzel tömött fürjfiókák
Kocapecsenye sárkány tüzében érlelve
Kocapecsenye gyomormaró módra
Sörbundában sült koca falatok
Füstölt marhanyelv envérében pácolva
Öregrák fehér mártással
Mákos gombócokkal körített tyúkfia, sült,
gyümölcsös mártással
Sajtmártással nyakon-öntött fácánfalatok,
édes-hagymával rakottan
Vörösborban pácolt borjúhús,
disznókáposztával
Májas vadragu, mosolygó mártásban
Nyárssa húzott vadak, gombákkal és hagymával
Lassúnyúl bordája szósszal és törekkkel
Rakott vadhústál zöldséggel és fehér mártással
rétegelve
Vadhúsragu vörös óborban futtatva,
búzacipóba tömötten
Varjútréfa bátrak figyelmébe

Hölgyek szájíze szerint (édességek)

Mézes gombócok, túróval töltve
Gombócok, gyümölcsökkel töltve
Aszalt gyümölcsök az erdő mélyéről
Gyümölccsel töltött lepényszelet
Mézes ostya
Égetett mézbe kevert olajos magvak
Sült alma méz köpenybe burkolva

2011.03.23.

Szerző: Airas

Forrás: Maremita Egyházközösség

Szerkesztette: Magyar Gergely