

Mezinárodní kuchyně

Mimo lodí dal Ljubovsk světu jednu na přípravu lehkou surovinu, která zvládne zasytit na dlouhých plavbách i během zimy. Vzhledem k náročným podmínkám severu a tlaku Orků a barbarů na místní farmy je logické, že tato potravina vzešla z rybářství. Tak se zrodila legendární Ljubovská treska. Jedná se o dobře vysušenou rybu, která dodává dostatek bílkovin jak vojsku tak obyvatelům. V důsledku velkého lovu tresek jejich populace lehce poklesla, avšak když se rybáři vydají dále od břehu, stále se vracejí s bohatým úlovkem. Chuťově to není žádná specialita, ale není vyhlášena díky chuti. Zde jde hlavně o výživu a trvanlivost. Proto je tento recept na přípravu často kopírován a Ljubovská treska se stala světově proslulou formou jídla na taženích.

Syrengrad je nejen vstupní branou na ostrovy, ale i domovem místní vodky, kterou vyrábí jistý hostinský. Je to jedna z nejžádanějších netrpasličích pálenek a kdo získá právo exportovat tento tekutý poklad, má jisté dvě věci. První z nich je zisk a druhá nevybíravá konkurence, která se ráda postará o ukončení nejen vašeho obchodu ale i o ukončení vašeho života. Je to dáno jednoduše tím, že tato vodka je natolik luxusní zboží, že se dokonce nedá koupit samostatně v Syrengradu a veškerá výroba je určena na export. Ten přivádí do města tolik potřebné finance. Samotná receptura je tajemstvím rodiny pana hostinského a proto je cena tohoto tajemství přímo astronomická. Je všem jasné, že jakmile by se receptura dostala do světa, jedinečnost pálenky zmizí a pokusí se jí trumfnout trpasličí destilatéři. Ti mile rádi opět dostanou zpět monopol na luxusní tvrdý alkohol.

Svatovský ležák je jedno z nejlepších piv a dokonce se za ním vypravují i skupinky labužníků z dalekých krajů.

Brnovskajská šunka je vyráběna z vepřového a je skvěle ošetřena proti rozkladu formou přirozeného vysychání. Během procesu sušení dojde i k mírnému zauzení pomocí dřeva ovocných stromů, dále je maso průběžně kořeněno česnekem, černotníkem a jalovcem. Tato delikátní šunka nemůže chybět na žádném stole významného vůdce či politika civilizovaných ras.

Nakládané zelí z Ostrogradu jistě nepatří mezi nejvybranější lahůdky světa, přesto je žádanou a nenahraditelnou komoditou na trzích. Spolehlivě v sobě uchová vitamíny, které brání kurdějím. Z toho důvodu je neodmyslitelným nákladem lodi každého alespoň trochu soudného kapitána. Díky specificky příhodným podmínkám produkce tohoto pokrmu je jeho výroba každoročně úspěšná a není ohrožena plundrováním ze strany barbarů. Ano, i prosté jídlo s dobrým účelem ukazuje míru vyspělosti civilizace.

Jacoburg produkuje celou plejádu různých druhů sýrů. Ať už se jedná o klasické sýry z kravského mléka, kozí sýry s bylinkami či ovčí sýry doplněné o vlašské ořechy a lísková jádra, vždy se jedná o lahůdku. Často se různé druhy sýrů nakládají, aby byl zajištěn jejich bezpečný transport či prodloužena jejich životnost.

Glinoj je nejen vyhlášeným historickým jádrem lidské rasy, ale i celé řady cukrovinek založených na medu, ořeších a cukru z exotických destinací, kde je cukrová třtina pěstována. To vše je doplněno příchutí černotníku či javorového nebo březového sirupu, ze kterého lze také vařením získat cukr. Z tohoto důvodu velká část sladkých pochutin v domech boháčů má původ právě v Glinoji a stejně tak i bezpočet sladkých receptů.

Merhukeshská pálivá omáčka. Merukés není jen důležitý obchodní uzel, kde můžete najít koření z půlky světa a spoustu látek a ovoce. Je i domovem často exportované a žádané pálivé omáčky. Její recept není žádná tajná věc, ale vzhledem k ve vzácnosti některých složek receptu je ideální dovážet už hotovou omáčku. Receptura obsahuje pálivé papričky, pepř, sůl a ocet. Přesný poměr jednotlivých surovin se odlišuje dle výrobce. Přesto se některé značky staly světoznámé. Tato omáčka prý lehce prodlužuje život, zahání nemoci a navíc dává ostrost pokrmům. Jako jeden z mála lidských pokrmů si vydobyla respekt jak u Elfů tak i u Trpaslíků.

Kun Haong je pravým srdcem exotických pokrmů a překupníkem neskutečného množství látek a jídla. To umožňuje jeho expanzi. Je domovem sojové a rybí omáčky. Sojová omáčka je vyvážena i do dalších měst a kvůli svojí specifické chuti je proslavená a žádaná. Rybí omáčka je na tom podobně, ale povedlo se jí v nemalé míře prorazit na elfském trhu. Zda se jedná o módní vlnu či stálý trend, ukáže až čas.

Glinojský dezert Ricotta oslazená Kamirským medem s drobně posekanými ořechy. To vše promícháno, dáno do pohárku a vršek přelit medem s ořechy. Celý dezert je ozdoben snítkou máty a jemným popraškem chilli.