SPLITTERMOND

FAN-ADVENTSKALENDER

3

Inhalt

Impressum

Das Fantasy-Rollenspiel *Splittermond* wird entworfen und herausgegeben vom Uhrwerk-Verlag.
Bei diesem Fanwerk handelt es sich um inoffizielles Material dazu.

Autor

Amir und Jasmin – Teil 1: Tigerle
Himbeeraugen: Stella

Illustrationen

Roberta Astolfi

Das Cover stellt Larrea, der Naraka-Priesterin
Vielen Dank an Philipp

Layout

Daniel Bruxmeier

basierend auf Grafiken von Brenda Clarke, Bethany Lerie, Alex Ruiz & Carsten Jünger

Dieses Layout steht unter folgender *Creative Commons*-Lizenz:

Dies umfasst ausdrücklich nicht die eigentlichen Inhalte des Dokuments wie Texte oder zusätzliche Illustrationen.

Bei Nutzung dieses Layouts bitte wenn möglich das endgültige Werk ebenfalls unter eine *Creative Commons*-Lizenz stellen.

Amir und Jasmin - Teil 1

Kennt ihr die Geschichte von Amir und Jasmin?
Wenn nicht so lasst sie mir euch erzählen. Und ich sage euch, jedes Wort ist wahr! Bei meinen Federn!

Jasmin war die Tochter eines reichen und ehrenvollen Händlers, mit Klugheit gesegnet und von erhabener Schönheit. Ihr Vater beschenkte sie mit vollen Händen, um ihr ein angenehmes und mit Glück erfülltes Leben zu gewähren. Sie hatte fast alles! Sklaven schauten ihr jeden Wunsch von den Augen ab. Die teuerste Seide Zhoujiangs kleidete die junge Frau und das wertvollste und prächtigste Geschmeide unterstrich ihrem Antlitz, welcher seinesgleichen suchte.
Und ihr Vater, der um ihren Pracht wohl wusste, bemühte sich für sie einen Mann aufzutreiben, welcher ihr wert sei. So lud er die kräftigsten und edelsten Jünglinge ein. Es kamen reiche Händlerskinder von besonderer Statur, Nachfahren von Satrapen, edle Jünglinge aus dem fernen Mertalia und sogar Söhne des großen Padishah Palidash! Doch keiner von denen konnte Jasmins Herz erwärmen. Denn jeder von ihnen verliebte sich in ihre Schönheit, ihrem Reichtum und ihrer Herkunft. Doch keiner von ihnen verliebte sich in ihr Herz. Und ihr Vater, blind zu erkennen, was ihr fehlte, geriet in Zorn und entschied, dass er nun zwischen allen geeigneten Heiratswilligen Kandidaten entscheiden wolle.
Und sie reisten alle wieder an. Die Händlerskinder, die Nachfahren der Satrapen, die Jünglinge aus Mertalia und auch die Söhne des Padishah! Doch Jasmin geriet in Verzweiflung. Die meisten von denen hätten ihr Sklaven geschenkt, welche ihr jeden Wunsch von den Augen abgelesen hätten, sie mit der teuersten Seide Zhoujiangs eingekleidet und sie mit dem wertvollstem und prächtigstem Geschmeide zugeschüttet. Doch keiner von ihnen hätte sie glücklich machen können. Jasmin wollte nicht der wertvollste Besitz eines reichen Mannes sein. Sie wollte geliebt sein und nicht nur für ihre Schönheit begehrt. So flehte sie zu Maddad: "Was nützt mir all meine Herkunft und meine Klugheit und meine Schönheit, wenn ich nicht den Mann finde, der mich liebt? So sind all deine Segnungen nur ein Fluch! Ich will deine Segnungen nicht!"
Und Maddad erhörte ihr Flehen.

Himbeeraugen – ein Rezept

Belauscht in einer Küche eines feinen Hauses in Dalmarien, welches sich des Umstandes rühmt, Gästen zum Dessert feinstes Backwerk anbieten zu können:

„... zu Beginn nimm zwei Handvoll Zucker und fülle sie in einen Mörser, und dann mörsere sie so fein Du kannst. Bist Du nicht sicher, so tue dies lieber noch ein wenig länger, und streng Dich ordentlich an! Doch nicht so, Kind... kreisende Bewegungen, nicht schlagen!
Die Schüssel stelle beiseite und nimm Dir eine weitere, aber zunächst heize den Ofen ordentlich an. Heda, Guillaume! Sieh zu, daß die Glut beständig ist, während ich Edelie hier etwas erkläre, und Ihr da hinten – schwatzt nicht! Wir erwarten Gäste, da werden keine Maulaffen feilgehalten!
Wo bleibt die Schüssel? Stell sie hier her, und dann hinauf auf die Trittleiter mit Dir. Und maule nicht, es war Dein Wunsch, hier zu arbeiten, da wirst Du Dich daran gewöhnen müssen. Für eine einzelne Gnomin werden die Herrschaften sicher nicht umbauen.
Nun. Gestern habe ich Hector angewiesen, uns von den Mandeln zu reiben, davon nimm drei gute Handvoll – halt! Zeig die Finger... auch die Nägel... das A und O in der Küche ist die Sauberkeit, merke Dir dies, Kind! Nun denn, drei gute Handvoll von den Mandeln, und drei gute Handvoll vom Zucker.. ja, beides dort hinein. Wisch Dir die Hände ab! Dann gib hinzu ein Löffelchen vom Honig und etwas von der Mandelessenz, die wir immer

vom Apothekarius kommen lassen. Zehn Tropfen, nicht mehr! Die Aromen sollen sich entfalten und einander nicht erschlagen. Ja, Du darfst am Ende ein Teilchen kosten, damit Du verstehst, was ich meine.
Dann zeige mir doch einmal, wie Du Eier trennen kannst – was habe ich zu den Händen gesagt? Aha. Schon besser. Drei der Eier, von denen benötigen wir nur das Weiße, und gibt acht, daß kein Dotter hineinkommt, und auf gar keinen Fall Schale. Die Dotter stell beiseite, die mag Armide später für die Sauce verwenden. Lass mich sehen. Ah... ja, das ist brauchbar.
Mische nun alles gut durch, bis Du eine gleichmäßig klebrige Masse hast. Hector, das Blech!
Wasch Dir die Hände, aber trockne sie nicht ab. Sie müssen feucht sein, daß Dir der Teig nicht an den Fingern klebe. Und nun fome etwa kirschgroße Kugeln und lege sie in die Schüssel mit dem gemörserten Zucker. Hast Du etwa fünf bis acht darin, so schwenke die Schüssel, auf das die Kugeln gleichmäßig vom Zucker ummantelt sind. Nein, Kind, forme weiter, ich lege Dir die Kugeln auf das Blech. Siehst Du, so. Mit ein klein wenig Abstand. Wieviele das werden? Nun, wenn Du ordentlich und gleichmäßig arbeitest, wohl um die sechzig. Hector, noch ein Blech! Dort drüben hin. Doch nicht da, Du Stoffel, da kommt sie mit ihren kurzen Armen doch gar nicht heran.
...
Das sieht doch schon einmal recht ordentlich aus. Nun wasch Dir die Hände und bring gleich einen hölzernen Kochlöffel mit. Mit dessen Stiel drückst Du nun je eine Mulde in die Kugeln, aber nicht zu tief! Es muß unten noch Masse bleiben. Und schön mittig. Die da ist zu weit links, die können wir nicht servieren. Aha... ja... besser.
...
Leg den Löffel beiseite, und dann nimm Dir einen von den kleineren und das Töpfchen dort. Das ist das Fruchtmus, das wir gestern gekocht haben, aus den Himbeeren. Rühre noch einmal durch, ob auch keine Kerne geblieben sind. Findest Du auch nur einen einzigen, wirst Du das Ganze noch einmal durch ein Sieb streichen. Warum? Kind! Man stelle sich vor, derart feines Gebäck, und Kerne! Was sollen denn die Gäste denken, und von den Herrschaften rede ich gar nicht erst. Also schau gründlich.
Nun nimm den Löffel und fülle vorsichtig die Mulden, und sieh zu, dass nichts daneben geht. Wir wollen ja auch etwas fürs Auge bieten. Vorsichtig... und langsam. Und zittre nicht so!
Sehen sie nicht gut aus? Gut, bis auf die eine dort drüben, und bei dieser werden wir daran arbeiten müssen, dass Du nicht so kleckerst. Runter von der Trittleiter, und dann hier, ein Blech. Bring es zum Ofen. Hector, die Klappe auf! Vorsichtig hineinschieben, und dann lasse es ein viertel Stundenglas darin. Der Zucker muss aufreißen, aber der Teig darunter noch hell sein, dann sind sie perfekt..."

Gerüchteweise seien die „Himbeeraugen", wie man sie den Gästen präsentierte, an diesem Abend sehr gelobt worden. Das Lehrmädchen Edilie durfte gar zwei davon essen und erhielt von der Herrschaft eine neue Schürze.

Irdisches Rezept:
300g gemahlene Mandeln, 300g Zucker, 3 Eiweiß, 1Tl flüssigen Honig und Bittermandelaroma nach Geschmack (die Köchin schwört auf ihre 10 Tropfen) verkneten, Kügelchen formen und in Puderzucker wälzen. Auf ein Blech setzen und kleine Mulden hineindrücken, diese entweder mit Himbeer- oder schwarzer Johannisbeermarmelade (kernlos!) füllen. Bei 150°C etwa eine Viertelstunde backen.