



SPLITTERMOND
FAN-ADVENTSKALENDER

12



Impressum

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

Autor

Parrpara von asquartipapetel
Die Schneepinzessin und die sieben Brüder von Sturm Korsar
Schmutzschutz von John Lackland

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.

Lorakische Leckereien – Parrpara

Parrpara ist eine Delikatesse aus der Tarr-Küche und darf bei Festen niemals fehlen. Das Können der Tarrköche wird an der Zubereitung dieses aufwendigen Gerichtes gemessen. In vielen Rastoasen werden Rounare mit frischem Parrpara bewirtet und erkennen oft an dessen Geschmack den Grad der entgegengebrachten Zuneigung. Entlang der Karawanenwege kann man etliche lustige Anekdoten hören, wer wem Mal wann übersäuerte, vergammelte, angebrannte oder rohe Parrpara vorgesetzt hat.

Das Rezept stammt vom Rudel der *Wüstenflügel*, wird aber fälschlicherweise auf Barrachoun den Weisen zurückgeführt. Im Süden Surmakars heißt es bisweilen auch *Barrbara* oder *Barra-chouns Gunst*. Im Shahirat Aitushar kennt man das Gericht als *Barra Khouni*.

Rezept für 4 Tarr:

16 kg Kulaho-Filet (Am besten vom Weibchen mit rotgrün gescheckter Schuppenfärbung.)

3 Krüge Kaktusschnaps

1 Becher Salz (am besten aus den Salzweiten)

1 Becher Padishahspfeffer (gemahlen)

½ Becher Nelkenspitzen

½ Becher Kronarsdorn

½ Becher Oregano

2 Becher fein gehackte Papyrusblüten

1 Becher feingehackte Petersilie

1 l Palmöl oder 1 kg Hyänenfett

1 Das frisch geschnittene, blutige Filet mit fünffach gesiebttem Sand reiben, bis das ganze Blut aus dem Fleisch raus ist.

2 Salz, Padishahspfeffer, Nelkenspitzen, Kronarsdorn, Oregano, Papyrusblüten und Petersilie zusammen mit 2½ Krug Kaktusschnaps in eine dichte Büffelblase geben und schön durchschütteln.

3 Mit einem feinen Kaktusstachel oder der geschliffenen Krallenspitze des Zeigefingers vorsichtig ein paar feine Löcher in das Filet einstechen und zu der Kräutermarinade in die Büffelblase hinzutun. Unbedingt darauf achten, dass kein Haar vom Fell in die Blase hineinfällt. Das Filet je nach erwünschtem Geschmacksgrad ein bis sieben Tage ziehen lassen.

4 Mindestens eine Stunde vor der Weiterverarbeitung das Filet aus der Marinade rausholen und trockenlegen. Die restliche Flüssigkeit in der Blase kann für eine köstliche Brühe oder für den Teig von herzhaftem Kräuterbrot weiterverwendet werden.

5 In einer Pfanne Palmöl oder Hyänenfett erhitzen und anschließend das Filet hinzugeben. Das Filet solange beidseitig braten, bis es den typisch grünlichen Knusperstich bekommt.

6 Den Bratensatz mit ½ Krug Kaktusschnaps löschen und über das fertige Kulaho-Filet geben. Parrpara wird am besten mit geröstetem Maischkäse, Bröselbrot und laukalter Kamelmilch serviert.

Märchen aus Lorakis - Die Schneeprinzessin und die sieben Brüder

Ein Märchen der Zwergenvölker.

Vor langer Zeit lebten in der Nähe der großen Berge sieben Brüder in einer Hütte. Wie alle Zwerge waren sie fleißige Arbeiter, die in der nahen Mine arbeiteten. Als sie eines Abends nach Hause zurückkehrten, fanden sie in einem ihrer Betten ein junges Menschenkind schlafend vor, ein Mädchen mit schneeweißer Haut und dunklem Haar.

Sie war die Tochter eines Königs, der auf der anderen Seite der Berge lebte. Das Mädchen war die einzige Erbin seines Throns und nach dessen Sturz die einzige Gefahr, die der neuen Königin den Thron streitig machen konnte. Daher versuchte sie, das Mädchen zu töten, doch dieses konnte fliehen. Die Zwerge nahmen das Kind unter der Bedingung auf, dass sie im Haus helfe. Am Tag, wenn die Zwerge in der Mine arbeiteten, ließen sie das Mädchen allein, mahnten sie jedoch, niemanden in das Haus zu lassen.

Doch nach einigen Wochen entdeckten die Spione der Königin das Haus der Brüder und mit ihr die Prinzessin. Zweimal versuchten sie, das Mädchen zu töten, doch die Zwerge konnten dies in letzter Minute verhindern. Eiligst packten die Zwerge ihre Sachen, um die Prinzessin fortzubringen, sie an einem anderen Ort zu verstecken. Niemand merkte, dass es den Spionen gelungen war, einen Apfel, den die Prinzessin so liebte, zu vergiften und so starb das Mädchen kurz darauf. Die Brüder gaben ihr die letzte Ehre, waren jedoch von den Intrigen der Menschen derart angewidert, dass sie ihre Heimat verließen und eigene Königreiche gründeten.

Doch egal ob es ein Reich der Furgand oder der Borombri ist, Gastfreundschaft, besonders gegenüber Flüchtlingen, ist den Zwergen bis heute heilig.

Zauber des Alltags: Schmutzschutz (Spruch)

Schulen: Schutz 1

Typus: Objekt, Reinigung

Schwierigkeit: 18

Kosten: K4V1

Zauberdauer: 4 Ticks

Reichweite: Berührung

Wirkung: Ein Gegenstand (maximal Last 5) oder ein Köperteil des Abenteurers kann nicht beschmutzt werden. Regenwasser macht nass, Säuren ätzen oder ein Sumpf behindert das Vorwärtstkommen weiterhin, der Abenteurer oder das Objekt werden davon nur nicht schmutzig.

Wirkungsdauer: kanalisiert

Erfolgsgrad:

- Kanalisierter Fokus, Verstärken (s.u.),
- +2 EG (Kosten +K1V1): Es kann der gesamte Körper des Zauberers oder ein Objekt bis Last 10 als Ziel gewählt werden.