

Вырезка с форума игры "Мир Тария". Раздел Кулинария.

Шизель: Всем привет! С вами как всегда Шизель и мои уроки Кулинария как Алхимия. Попрошу вас не перебивать меня, иначе я закончу урок досрочно.

Шизель: Сегодня мы рассмотрим новое блюдо. По традиции название блюда я напишу в самом конце.

Шизель: Для начала возьмите немного цветков травы Джи, нарежьте мелкими кусочками и замочите в воде. Затем возьмите молочко лесной Жужи и смешайте с кислотой зелёных муравьёв.

Шизель: Следом нам понадобятся молоко Лунной Пони, муку из яблок Энта и яйца Сумеречной Искорки. Так же вам понадобится масло древних Вемевов, пудра из костей Радра и каменная соль.

Шизель: Разбейте три яйца Сумеречной Искорки, добавьте три стакана молока Лунной Пони и два стакана муки из яблок Энта. Перемешайте. Добавьте ложку пудры из костей Радра и щепотку соли. Снова перемешайте.

Шизель: Получившуюся смесь выливайте на горячую сковороду, смазанную маслом древних Вемевов. Выливайте так, чтобы смесь покрыла сковороду очень тонким слоем. Через десять секунд переверните затвердевший блин. Повторить процедуру, пока смесь не закончится. Огонь делайте средний.

Шизель: Между каждым блином насыпайте размоченные цветы травы Джи. Когда все блины будут готовы, положите на них загустевшее молочко лесной Жужи и можете подавать на стол. Название блюда: "Блины Понта под соусом Молежи". Эффект: +50 ко всем первичным характеристикам на неделю. Для полного эффекта употреблять не чаще одного раза в неделю. Урок окончен.

Домохозяйка: Шизель, как всегда прекрасный рецепт, уже послала запрос своему клану на данные ингредиенты.

Зелендрон: Эй! Не трать ценные алхимические ингредиенты на какую-то жратву!

Марсель: Неплохое блюдо, но ингредиенты слишком дорогие.

П.А. Мне всё ещё стыдно.

П.Р. Какой кринж! Поржал.

<http://tl.rulate.ru/book/29265/889040>