

РЕЦЕПТ ОТ МЕРИДИАНЫ

Десерт из теплого Страусинового Яйца

Ингредиенты:

- Страусиное яйцо – 1 шт.
- Большие листья для обертывания – 3 или 4 свежесобранных
- Вода – достаточное количество (убедитесь, что у вас останется достаточно для тушения огня!)
- Горная соль – 1 щепотка
- Сухая трава, лучина и прочее – достаточное количество.

Технология приготовления:

1. Оберните страусиное яйцо листьями для обертывания.
2. Разыщите небольшой участок с мягкой и сырой грязью. Выройте в ней ямку. Положите туда яйцо и покройте его грязью толщиной в руку феи. Измельчите каменную соль и растворите ее в воде. Полейте этой водой грязь, в которой закопали яйцо.
3. Над яйцом положите сухую траву, лучину и прочее. Разожгите огонь.
4. Чтобы достигнуть нужного результата, совершите круг вокруг огня (Прим.: в переводе на человеческое время это 5-6 минут)
5. Потушите огонь, откопайте яйцо из грязи. Готово!

Моя сестра!

Ты к тому же можешь получить различные вкусы, если добавишь травы в воду вместо каменной соли. Феи склонны использовать Багровый Небесный Цветок для получения приятного вкуса, но следует избегать этого варианта в сочетании с другими приправами.

Оставшуюся скорлупку от яйца можно использовать в качестве ванны. Наполни половинку скорлупы водой, добавь немного кокосового молочка или листьев черной патоки – и кожа у тебя будет просто прррелесть!

<http://tl.rulate.ru/book/615/333428>