

MAŁY LEKSYKON BESZAMELOWEJ KUCHNI



A - Amouse-Bouche - danie na jeden kęs, często podawane na lyżce.

B - Brunch - połączenie późnego śniadania z wczesnym obiadem preferowane przez osoby, które rano późno wstają i potrzebują zjeść solidny posiłek zanim stawia czoła wyzwaniom dnia.

D - Digestive - napój, zazwyczaj alkoholowy, serwowany na trawienie. Często jest nim ziołowa wódka.

E - Etykieta - etykieta to ważna sprawa przy stole, ale w świecie takim jak Beszamel jest szczególnie trudna. Elfy mają bardzo restrykcyjne zasady manier przy stole, małpowane z mniejszym lub większym powodzeniem przez niziołkową arystokrację i dwór królewski. Już poznanie i wyćwiczenie tych zasad może sprawić problem. Tymczasem na kontynencie krasnoludzkim panują zupełnie inne, ale również restrykcyjne zasady. W dobrym tonie jest głośno beknięcie po dobrym posiłku, a nawet - o zgrozo - donośne wypuszczenie gazów. Je się głównie rękoma, a resztki w postaci skorupki czy kości zrzuca na podłogę. Znow wśród plemion pozeraczy panują zupełnie inne zasady. Często je się ze wspólnych naczyń, przekazywanych od starszyny do najniższej stojącej w hierarchii plemienia. Starszyna ma też prawo do najsmaczniejszych kąsków.

F - Fuzja - kuchnia zwana fuzyjną to łączenie smaków i sposobów przyrządzania charakterystycznych dla odrębnych tradycji kulinarnych. Przykładem dania fuzyjnego byłaby na przykład macka krakena - jak wszystkie owoce morza będąca przysmakiem elfów - grillowana na modłę krasnoludzką (rasa ta specjalizuje się w pieczeniu i grillowaniu), a podana na jaśminowym herbatniku, popularnym w kuchni niziołkowej.

G - Gastro - ryzykowna praktyka osób zażywających środków odurzających, która polega na wspólnym ucztowaniu, które zaczyna się od przyjęcia używki intensyfikującej doznania smakowe, a następnie spożywaniu dań szczególnie drażniących smak. Zalecam ostrożność i odpowiedzialność.

H - Hotel - nowa moda na Tyglu, polega na otwieraniu wysokich, wielopiętrowych eleganckich karczm dla bogatych klientów, które oprócz restauracji oferują liczne pokoje noclegowe i szereg innych udogodnień takich jak łaźnia, sauna, czy fryzjer. Hotele można spotkać tylko w najelegantszych zakątkach Tygła.

I - Ikra - Ikra to jeden z największych przysmaków Beszamelu. Jajeczka wycinane z samic ryb, a także wielu innych stworzeń, szczególnie rzadkich potworów, stanowią cenny delikates.

J - Jatka - Jatki to rzeźnie, miejsca uboju zwierząt i sprawiania mięsa do dalszego przetworzenia. Określenia „jotka” używa się również w odniesieniu do szczególnie krwawego starcia, w którym wojownicy zostali poranieni, okaleczeni lub zabici.

K - Karmelizacja - Proces wytrącania się cukru na powierzchni wielu produktów spożywczych podczas ich smażenia lub pieczenia. Wywołuje powstanie przypieczonej, lekko słodkiej warstwy wokół smażonego produktu.

L - Lizak - Niziołki to łasuchy, a niziołkowe dzieci to łasuchy do potęgi. Wszyscy uwielbiają słodczy, a cukiernictwo i wyrób czekoladek są na Tyglu bardzo rozpowszechnione. Wszędzie można spotkać stragany z ciagutkami, żelkami, drażetkami, pralinami i z wielkimi lizakami na patyku. Niektóre fantastyczne stworzenia jak wróżki i głodziaki przepadają za tymi słodczykami.

M - Menu - Każdy pożydny lokal szczyli się swoim menu. W eleganckich restauracjach wypisane jest na specjalnych kartach rozdawanych wszystkim gościom, w karczmach najczęściej wypisane kredą na tablicy za barem, albo na stojącym przed oberżą koziółku informacyjnym. Czasem karczmarz bądź kelner recytują całe menu gościom, którzy o nie zapytają. W dobrych karczmach menu jest zmienne, zależy m.in. od dostępnych danego dnia składników - tego co rybacy złowili i rano sprzedawali w porcie, jakie warzywa oferowali rolnicy, czy



może łowca smaków dostarczył akurat do karczmy świeży ogon smoka, który od rana piecze się na rożnie. Krytycy kulinarni z organizacji Gwiazdor nagradzają gwiazdkami szczególnie te lokale, w których menu jest zmieniane co najmniej raz w tygodniu.

N - Naan - Płaski chlebek drożdżowy o wyglądzie dużego placka, wyrabiany z białej mąki, wypiekany na ściankach specjalnego cylindrycznego pieca. W niektórych częściach Beszamelu, głównie na pustyni Patelni i na wielu wyspach Bez-kresnego Archipelagu jada się go zamiast chleba, w towarzystwie różnych maczanek i sosów. Ulu-bione pieczywo pożeraczy.

O - Otwarcie - Otwarcie nowej karczmy to ważne wydarzenie w życiu lokalnej społeczności, a także w życiach stałych bywalców szlaków podróży. Często jest to wielkie święto, podczas którego właściciel karczmy wytacza baryłkę dobrego alkoholu i częstuje nim gości, są też dania rozdawane gratis, aby zachęcić klientów.

P - Prezentacja - Prezentacja potrawy jest dla beszamelowych karczmarzy równie ważna, co jej smak. Wymaga to niezwykłego wyczucia i artystycznych uzdolnień. Krasnoludzki poszukiwacz przygód bardziej doceni gulasz podany w drewnianej misce z kleksem śmietany na środku z garścią pietruchy i grzanką z pajdy chleba, niż małe kęsy wycinane w geometryczne kształty i układane pośród esów-floresów z balsamicznego octu na porcelanie. Trzeba znać swojego klienta, umieć go zadowolić i zaskoczyć. Najdroższe i najelegantsze restauracje zatrudniają osobnych pracowników, których zadaniem jest wyłącznie atrakcyjne przystrajanie talerza z potrawą przed podaniem.

R - Restaurator - Jednymi z najbogatszych przedsiębiorców na Tyglu, wyłączwszy arystokrację, są właściciele najpopularniejszych lokali gastronomicznych i ich sieci. Niziołek Pułkownik Ronald i szybkarz Wanda Manekin kierują francyzami, do których należy kilkanaście karczm w całym Tyglu, a nawet poza jego granicami.

S - Sommelier - Ogromne bogactwo i różnorodność szczepów winogron, winnic i wytwarzanych w nich win w Pyrlandii, Wegetarii i Księżycówce sprawia, że tylko wytrawni znawcy wina potrafią się połapać w jego gatunkach i markach. W wielu eleganckich lokalach zatrudnia się specjalnych pracowników odpowiedzialnych za doradzanie klientom win dopasowanych do ich gustów i zamówionych potraw. Dopasowywanie marek do możliwości sakiewki pozostawia się niestety klientowi, który może się dobranym winem zachłysnąć, gdy zobaczy rachunek.

T - Tatar - Surowe, siekane mięso podawane z przeróżnymi dodatkami służącymi do jego przyprawienia to przysmak niziołków, krasnoludów i pożeraczy. Siekana polędwica z gryfa lub tatar z węża morskiego w towarzystwie siekanych korniszonków, surowej cebulki i surowego żółtka. Im świeższy, tym lepszy, dlatego tatar jest preferowaną potrawą łowców smoków, którzy przyrządzają go zaraz po ubiciu bestii. Z tego samego powodu tatar traktowany jest jako przysmak twardzieli i charakterników.

U - Umami - Szósty smak wyodrębniony ze smaku słonego, to posmak tłuszczu, który zostaje na języku przy jedzeniu mięsa lub na przykład tłustego rosółu.

W - Weganie - Weganie dążą do wyeliminowania produktów pochodzenia zwierzęcego ze wszystkich sfer życia, w tym z jedzenia. Są różne powody dla takiego stylu życia. Niektórzy wierzą, że jest to zdrowe i zapewni im dłuższe życie w dobrej kondycji. Inni nie chcą krzywdzić żywych istot, chcą żyć w zgodzie z naturą lub jest to dla nich wybór religijny.

Z - Zgaga - produkty na zgagę, należą do najlepiej sprzedających się produktów aptekarskich. Jednakże niektórzy uważają, że zgaga nie jest jedynie efektem niezdrowej diety. Piekielny ogień pałacy przelęk może być pierwszym objawem demonicznego opętania.

