

# ALIMENTARE

*Il servizio in taverna, osteria o in trattoria è importante, pochi osti vorrebbero perdere clienti a causa del loro servizio.*

## IL MENU

Una zona di ristoro che si rispetti è facile che sia dotata di una lista di prodotti servibili ai vari clienti. Questa lista, oggettivamente riconosciuta come menu, dispone di servizi e prodotti tradizionali del luogo o unici del ristorante.

## COSA INSERIRE

Le liste nel menu sono divise in **tre classi di preparazione e specialità**.

La *prima classe* è quella di **piatti semplici**, quasi che definirli piatti sia esagerato; in questa classe sono presenti ordini diretti come Pane e Uova o Uova e Pancetta.

La *seconda classe* è quella di **piatti avanzati**. Per questi piatti in questo modulo è presente una guida ad una semplice sintassi per poterli generare. Un piatto avanzato potrebbe essere Pane e Filetto di Cinghiale al Forno con Patate; dove Pane e Patate sono servizi o contorni, Filetto è un taglio dell'animale, ovvero il Cinghiale messo sotto il processo della cottura a Forno.

La *terza classe* è quella dei piatti **specializzati** per regione culturale del mondo di gioco. Ad esempio un piatto chiamato La Brogliata potrebbe essere un piatto di terza classe presentato da una cultura nordica il quale è pollo cotto a carbonella e conservato nella neve per la durata di una candela.

Qualsiasi prodotto seguito da una ricetta, come una torta, è considerabile un piatto specializzato.

## CREARE UN PIATTO AVANZATO

La sintassi per un piatto di seconda classe è:

**Servizio + Taglio di Animale in Processo + Contorno.**

Il *Servizio* ed il *Contorno* sono prodotti grezzi o lavorati aggiunti senza specialità, come un servizio di uova, frittata, latte, formaggio di un particolare animale oppure un contorno di ortaggi come patate, carote, pane oppure erbe medicinali.

Con un piatto di *seconda classe* a base di carne **si sceglie prima la creatura** e di conseguenza **il taglio del piatto**. I tagli considerati in questo modulo

potrebbero essere inesatti e provano a considerare un diverso numero di creature.

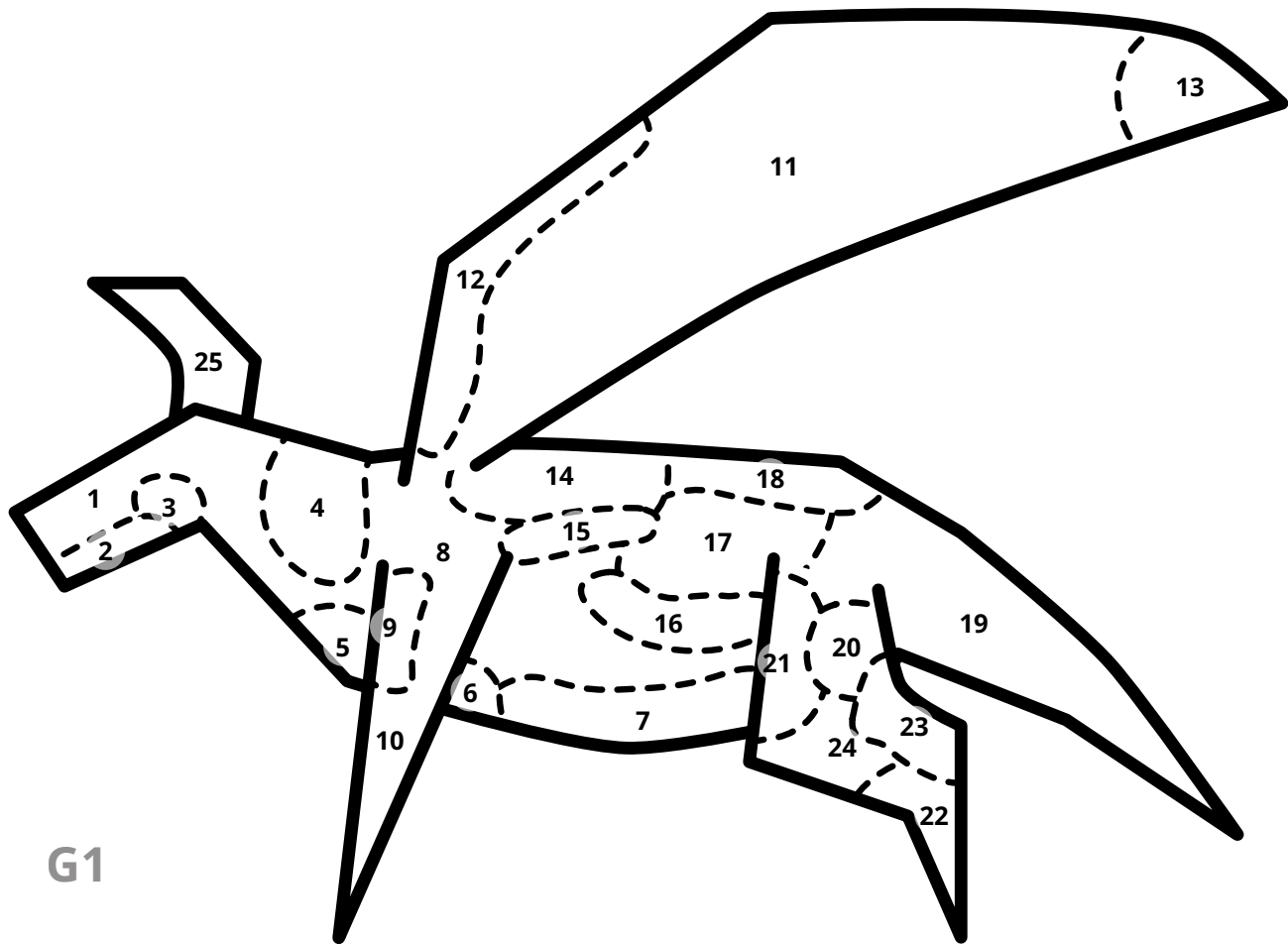
Per avere un riferimento della parte tagliata osservare la grafica G1.

I tagli sono i seguenti:

1. Testa. Un taglio molto scenico per una tavolata nobile.
2. Lingua. Piatto magro e leggero, spesso bollito.
3. Guancia. Parte grassa pregiata.
4. Collo - Coppa. Spesso usata per salumi o arrostiti.
5. Petto - Punta. Taglio economico e grasso.
6. Pancia - Fiocco. Adatto per bolliti e brasati.
7. Pancia - Pancetta. Grassa e stratificata con venature di carne.
8. Spalla. Parte stretta allungata e venata di grasso.
9. Spalla - Fusello. Taglio saporito e misto.
10. Braccio. Carne poco pregiata.
11. Ala. Parte grassa e leggera.
12. Ala - Braccio. Taglio saporito e muscoloso.
13. Ala - Unghia. Parte poco pregiata, usata in arrostiti e bolliti.
14. Schiiena - Costata. Taglio di prima qualità.
15. Schiiena - Lardo. Strato superiore della schiena del maiale, strato sottile e molto grasso.
16. Lombata - Filetto. Taglio molto pregiato e tenero.
17. Lombata - Lonza. Taglio della parte superiore delle costole disossate.
18. Lombata - Carré. Parte delle costole spesso grigliata.
19. Coda. Muscolo liscio e in alcuni animali senza osso.
20. Coscia - Codone. Taglio con strato di grasso e venata leggermente.
21. Coscia - Scanello. Anche chiamata Noce, taglio costituito da muscoli, tenera e magra.
22. Coscia. Parte pregiata usata in arrostiti, fettine e spezzatini.
23. Garretto - Ossobuco. Carne spessa e frequentemente messa in umido.
24. Zampa. Taglio poco pregiato.
25. Corno. Non molto nutriente quanto più è considerabile un trofeo.

In seguito alla scelta del taglio è possibile mettere il piatto sotto un **processo culinario speciale** per il taglio o anche solo perché lo si vuole cucinare in un certo modo.

Non tutti i processi vanno bene per tutti i piatti, ad esempio non è tradizionale l'affumicatura di un taglio della carne bovina, invece l'affumicatura è usata con la carne di pesce.



G1

I processi possono servire per **preparazione, conservazione o lavorazione.**

I processi, di cui la Cottura, si divide in processi più specifici, sono:

- Arrostitura, cottura a fuoco senza aggiunta di acqua.
- Bollitura, cottura per convezione, l'acqua trasmette il calore al cibo immerso.
- Brasatura, cottura lunga con alcolico e spezie.
- Frittura, cottura in oli vegetali o grassi animali.
- Messa a Bagnomaria, cottura indiretta in recipiente riscaldato da acqua.
- Messa a Forno, cottura per riscaldamento in camera a temperatura.
- Messa a Vapore, cottura con trasmissione del calore tramite il vapore, simile alla cottura per Bagnomaria.
- Stracottura, cottura saltata lunga di 5 o 6 ore.
- Stufatura, cottura lunga a chiuso con possibile liquido.

Gli altri processi escluse le cotture sono invece:

- Affumicatura, conservazione attraverso l'esposi-

zione del prodotto al fumo della combustione di legno.

- Stagionatura, riposo del prodotto per un determinato periodo di tempo nel quale può avvenire la fermentazione.
- Essiccazione, operazione per il quale prodotto arriva a perdere una parte dell'acqua presente in esso.
- Macinazione, operazione per il quale prodotto viene trasformato in frammenti più piccoli di esso.
- Messa in Umido, operazione per il quale prodotto arriva a ottenere più acqua di quella presente in esso.

### PREPARARE PIATTI SEMPLICI

Però prima di essere esperti con piatti avanzati è importante sapere la base.

La base è avere un grafico o una tabella delle componenti generali di un piatto, come sapere quali sono i prodotti con proteine, prodotti di frutta, ortaggi o altri prodotti di varietà.

Questi prodotti possono essere anche presi singolarmente e venduti separatamente nel modulo catalogo di vendita.

Ci sono prodotti semplici e lavorati. I prodotti semplici sono carni o altri alimenti proteici, frutti, cereali, ortaggi.

I prodotti che verranno elencati di seguente sono una guida, possono essere rimossi, estesi o modificati, soprattutto se un mondo fantastico possiede un nuovo tipo di frutto, carne o cereale.

I prodotti a base di proteine sono i seguenti; di **carne rossa** possono essere Bovini, Ovini, Suini e alcuni animali Marini. Altrimenti di **carne bianca** Volatili, Pesci e Rettili.

Il resto dei **prodotti a base di proteine** sono Uova, Insetti, Crostacei, Molluschi, Ricci di mare e Meduse.

Di prodotti vegetali ci sono frutti, cereali e ortaggi. I frutti sono divisi in frutta classica, frutta secca e frutta boschiva.

La **frutta** comprende Mele, Arance, Pesche, Kiwi, Banane, Pere, Albicocche, Fragole, Prugne, Meloni, Angurie e Ananas. Nella **frutta secca** ci sono Mandorle, Noci, Nocciole e Pistacchi. E la **frutta boschiva** comprende More, Mirtilli, Fragole e Ribes.

I **cereali** comprendono Amaranto, Riso, Mais, Fruumento, Avena, Sorgo, Segale, Orzo, Miglio e Quinoa.

Gli **ortaggi** sono elencati per come si presentano e crescono. Gli ortaggi a frutto sono ortaggi come il Pomodoro, i Peperoni e la Zucca; ortaggi a fiore come i Broccoli o i Cavolfiori; ortaggi a seme come i Legumi; ortaggi a foglia come la Lattuga e gli Spinaci; ortaggi a fusto come il Sedano; ortaggi a radice come il Ravanello e le Carote; ortaggi a tubero come le Patate; e ortaggi a bulbo come la Cipolla e l'Aglio.

Infine ci sono i **prodotti lavorati** come il Pane; i formaggi come il Brie, la Ricotta, il Parmigiano ed il

Cheddar, anche se avendo un nome speciale o locale sono meglio considerati dei piatti di terza classe. E prodotti lavorati come Salumi, quindi insaccati di carne e Spiedini.

## BEVANDE

Mangiare non è l'unico servizio delle taverne, anche le bevande sono un servizio molto accolto.

Di bevande ce ne sono alcoliche e analcoliche. Le bevande alcoliche presentano Birra, Vino e Liquori vari. Mentre gli analcolici presentano la classica Acqua, Latte, Succo di qualche frutto e Filtrati come tè e caffè.

## SAPORI

Per uno strato maggiore di ruolo e profondità nell'ambito di cucina può essere utile conoscere e manipolare i sapori dei piatti. Un sapore o una combinazione di tali può essere inserita in un piatto di terza classe per aggiungere più profondità alla storia di un luogo o di un certo locale.

Riferirsi al grafico G2 per le informazioni seguenti.

**I sapori** tra di loro **possono potenziarsi** e quindi **aumentare il loro effetto oppure equilibrarsi e annullarsi** tra di loro.

Nel grafico i **potenziamenti** sono **rappresentati dalle frecce continue** e gli **equilibri** sono **rappresentati dalle frecce tratteggiate**. Un sistema magico basato sulla magia potrebbe riferirsi a questo grafico per potenziamenti di effetti o antidoti fatti con gli equilibri.

Per aggiungere sapori possono essere usati i seguenti prodotti, elencabili separatamente anche nel modulo catalogo di vendita: Aglio, Alloro, Basilico, Cannella, Chiodi di garofano, Cipolla, Coriandolo, Cumino, Curcuma, Curry, Erba cipollina, Menta, Mostarda, Noce moscata, Origano, Paprika, Pepe classico, Pepe bianco, Pepe nero, Rosmarino e Sale. E possono essere utilizzati anche insaporitori liquidi come l'Olio e l'Aceto.

