

D100

БЛЮД ИЗ ЧАСТЕЙ МОНСТРОВ



к100	Результат
1	Подвижные щупальца: Щупальца ускользящего зверя, нарезанные и обжаренные в легком кляре. Тщательно направляйте свою вилку.
2	Ночная фахита: Мясо летучей мыши, обжаренное на сковороде с луком, которое подают в высушенном и посыпанном мукой крыле плащевика. Не забудьте удалить когти.
3	Тушеное вверх-вниз мясо: Традиционно готовится с мясом мерцающей собаки и адской гончей в бульоне, любая смесь мяса фей и демонов придаст блюду фирменные бурление.
4	Бурый увалень на пару: Руки и ноги бурого увальня, приготовленные на пару и поданные с овощами. Может вызвать острую потерю памяти, если их недоварить.
5	Паэлья из подземелья: Приготовленные гигантский паук, бурый увалень и верёвочник сочетаются со свежими овощами и жареным аболетом, чтобы создать уникальное блюдо.
6	Сашими короля моря: сложная смесь трав, специй и соуса нейтрализует токсин контроля разума в тонко нарезанном мясе аболета, из которого состоит это блюдо.
7	Суп из слез единорога: Нежный бульон, приготовленный из слез единорога, с добавлением свежих трав и корней. Легко усваивается и дарит временное чувство эйфории. Подается с золотыми гренками.
8	Торт из лунного света: Нежный десерт, изготовленный из взбитых сливок с добавлением ягод, собранных в полнолуние. Придаёт легкость и вдохновение, но требует тщательного контроля за временем приготовления.
9	Коктейль из головастика: обезглавленные головастики Свежевателя разума, приготовленные с овощами и поданные с коктейльным соусом. Говорят, что при употреблении в пищу возвращает старые воспоминания.
10	Шаурма из грифона: стейк из грифона, завернутый в крылья и обжаренный на вертеле вертикально. Готовится 2 дня, но на 20 порций.
11	Рагу из огненного жука: Мясо огненного жука, тушеное с овощами. Подается с острым соусом, который вызывает легкое покалывание на языке.
12	Крылья феи с медом: Обжаренные крылья феи, маринованные в сладком меде с добавлением щепотки магических специй. Подаются с ягодным соусом и дарят временное увеличение скорости.

13	Пирог мародера: Мясо из как минимум 4 разных источников, измельченное, приготовленное, смешанное с овощами и покрытое корочкой. «Настоящий» пирог содержит мясо кого-то разумного.
14	Грибная запеканка: нарезанные кубиками миконид, визгун и триллимак, приготовленные с пастой из голубого стебля и листом лишайника. Высокое содержание белка, любимое блюдо дрю низкого ранга.
15	Мантикора на вертеле: нарезанная кубиками мантикора, зажаренная на огне на собственных шипах. Требуется большой осторожности и терпения, так как шипы имеют тенденцию ломаться и портить мясо. Успех даст богатое, острое блюдо.
16	Пирожки из гоблина: Тонкие пирожки, начиненные мясом гоблинов и пряными травами. Обжаренные до золотистой корочки и подаваемые с острым соусом, они являются популярной закуской среди искателей приключений.
17	Каша из звездной пыли: Легкая каша, приготовленная из звездной пыли и молока магических существ. Подается с кусочками фруктов из других миров, дарит ясность ума и ночное зрение.
18	Чудо-омлет из яиц феникса: Омлет, приготовленный из яиц феникса, с добавлением жареных овощей и пряных трав. Придает силы и восстанавливает жизненные силы, но может вызвать временные видения.
19	Серф энд терф из гиппокампа: ноги и хвост гиппокампа, приготовленные, слегка подсолненные и поданные вместе. Часто готовятся для водных сановников.
20	Желатиновый мармелад: желеобразные кубики, смешанные с сахарной водой. Не имеет особого вкуса, но может сделать почти все безопасным для еды, если намазать это достаточным количеством мармелада.
21	Укус лесного зверя: яд гадюки, разбавленный абрикосовым вином и приправленный перечным соком. Часто используется для соревнований по выпивке в более отдаленных лесных тавернах.
22	Молниевый гамбо: нарезанное кубиками мясо бехира, перец и лук в бульоне в большом тяжелом горшке. После варки в течение 30 минут положите туда молниевую железу бехира и закройте крышку. После глухого удара блюдо готово.
23	Пир Груумша: готовится орками после особенно успешной охоты. Добычу закапывают в раскаленных углях на 4 дня, покрывают соусом и подают целиком. Охотник, убивший зверя, начинает пир, пронзив один из его глаз.
24	Потерянная честь: когда ржавник съедает оружие дварфа, то справедливо, что дварф оплатит ему той же монетой. Когти ржавого монстра жесткие и безвкусные, но дварфам все равно.
25	В глазах бехолдера: отрубленные стебельки глаз бехолдера могут оказывать свое воздействие на еду, в которую их добавляют, в течение недель после смерти. Эффекты варьируются от заморозки до уничтожения, каждый из которых полезен по-своему.
26	Стейк из драконьего сердца: Нежный стейк, приготовленный из сердца дракона, подается с соусом из редких ягод. Обладает мощной энергией, но требует особых навыков в приготовлении.
27	Роллы из гноллов: жареное на сковороде мясо гнолла, упакованное в небольшие галеты. Хорошая еда для похода, хотя она может отпугнуть диких животных.
28	Жареный феникс: хотя это и сложно, но можно отсрочить сгорание и возрождение феникса. Результатом является натуральное сладкое мясо, которое готовится само по себе, превращаясь из сырого в полностью готовое за 15 минут. Через 1 час остальная часть птицы воскреснет как обычно.
29	Нарезанная печень тролля: печень тролля будет продолжать восстанавливаться в течение нескольких дней после смерти. Поместив кусок печени в открытый контейнер, можно свободно получить около 50 ломтиков свежей печени, прежде чем она резко не станет хуже по вкусу

30	Вяленое мясо «Пустынное солнце»: хвост гигантского скорпиона, подвешенный на стойке для сушки в течение 3 дней. Каждые 12 часов его нужно переворачивать. Через 3 дня весь яд распадется, при этом мясо станет соленым.
31	Жаркое из троллей: смазанное свиным жиром и овощами из свежих садов. Специи из далеких земель обжигают ваш язык. В следующий раз, когда вы попадете горячей стрелой в лоб тролля, возьмите кусок плоти вместе с его золотом.
32	Суши из бехолдера: красота может быть в глазах Бехолдера, но его вкус — в стебельках глаз! На самом деле, это можно сделать с большинством видов бехолдеров (например, Наблюдателем) и даже наслаждаться ими как сашими. Если вы слишком брезгливы, чтобы есть «щупальца» ваших плавающих глазных кошмаров сырыми, просто обваляйте их в тесте и хрустящих панировочных сухарях, чтобы получить превосходные (хотя и опасных) щупальца в панировке.
33	Жаркое из горгоны: Хотя технически не съедобно само по себе, каменные/металлические останки самца Горгоны являются отличной печью для умного искателя приключений. Разжигание огня под поврежденной частью клюва позволяет превратить его в гигантский охлаждающий сосуд. Всегда старайтесь аккуратно удалить голову для наилучших результатов. После убийства она станет совершенно полый, но всегда давайте ей проветриться в течение часа, чтобы выветрились остатки ее паров. Затем наполните металлическую тушу любым другим мясом, которое вы сможете добыть, и наслаждайтесь удовлетворением на нескольких уровнях.
34	Икра Саагуина: Сомнительно, поскольку большинство искателей приключений считают это существо гуманоидом, икра этих рыбоподобных существ очень похожа на икру лосося, лопающуюся на языке.
35	Салат из древних корней: Салат, состоящий из корней, собранных в заброшенных лесах, с добавлением редких грибов и орехов. Обладает целебными свойствами и может восстановить силы после битвы.
36	Обжаренный скорпион: либо сварите, либо обжарьте мясо в панцире, затем съешьте его так же, как лобстера или других моллюсков. Нагревание панциря не только облегчает его разрушение, но и позволяет мясу пропариться внутри панциря, что делает блюдо гораздо более нежным.
37	Рагу из рыбы-убийцы: одна из немногих рыб, которая вкуснее в тушеном виде. Для достижения наилучшего результата очистите куски рыбы от кожи и припустите в молоке.
38	Жареный на сковороде куроликс: намного вкуснее курицы! Любимое блюдо искателей приключений и ценителей еды во всем мире, это универсальное мясо можно жарить, панировать и готовить на гриле для получения превосходного и сытного блюда с минимальными усилиями... за исключением убийства существа в первую очередь. Также говорят, что оно помогает суставам, особенно после окаменения.
39	Суп из Феникса: не из настоящего Феникса. Он готовится из мяса по вашему выбору и пера феникса. Огонь не нужен. Просто сломайте перо посередине и капните 3 капли золотистой жидкости в приготовленный вами суп. Для дополнительного вкуса срежьте стержень пера в суп или сохраните его на другой вечер. Теперь у вас должно быть сытное, острое блюдо, которое оживит вас и оставит ощущение свежести и готовности продолжать, днем или ночью!
40	Шашлыки из мантикоры: немного опасно. Никогда не ломайте шипы и используйте только целые шипы для начала. Нарезьте мясо мантикоры на кусочки, которые можно съесть за один укус, прежде чем нанизывать на шампур. Жарьте на открытом огне. Если шип взорвется, не ешьте мясо. При правильном приготовлении острый, огненный токсин станет чем-то вроде соуса или маринада, поскольку он вымывается из шампура и попадает в мясо во время приготовления. Не для слаботерпимых.
41	Запеченные глаза змея: Загадочное блюдо, состоящее из глаз змея, запеченных с пряными травами и нежным сыром, который плавится при запекании. Подается с соусом из черного перца и капелькой яда, который придает блюду острый вкус. Говорят, что это блюдо помогает увидеть скрытые истины и раскрывает тайные знания.
42	Филе грифона: часто полностью испорченное случайным искателем приключений. Грифона должен разделывать профессионал, если это возможно. Хорошо приготовленная, свежая вырезка грифона часто приносит столько же денег, сколько группа получит от убийства зверя! Удивительно нежное и ароматное, мясо представляет собой странное сочетание белого и красного, объединяя лучшее из обоих в одно из лучших видов мяса, известных людям или эльфам.

43	Жареные уши гоблина: подходят самые разные уши, если только искатель приключений не привередлив или не в отчаянии. Любимая закуска бандитских племен юга, жареными ушами их врагов наслаждаются люди всех возрастов после того, как труп уже будет раздет и разделан... возможно, все же пропустите этот рецепт...
44	Светящиеся креветки: Нежные креветки, закрученные в пласты живых светлячков и обжаренные до золотистой корочки. Подаются с соусом из меда и лимонного сока, который придает блюду сладковато-кислый вкус. Говорят, что это блюдо дарует временное умиротворение и улучшает зрение.
45	Жареный картофель в жире тролля: никакого утиного жира для этих хрустящих и любимых блюд искателей приключений! Просто запекайте картофель в глиняной печи, разрезав на четвертинки и щедро покрыв жиром тролля.
46	Икра кракена: невероятно редкая и чрезвычайно дорогая, только самые богатые короли и императоры когда-либо смогут пообедать свежееотложенными яйцами кракена. Эти твари вылупляются массово и быстро растут, чтобы бороться с множеством океанических хищников, которые питаются их детенышами. Их нужно поймать и съесть менее чем через 5 дней после откладывания. После этого, если их подвергнуть воздействию воды, эти обычные на вид икры быстро увеличиваются до размеров пушечного ядра и продолжают поглощать близлежащую воду, пока не образуют карман воды примерно 5 футов в диаметре.
47	Яйца гидры: Обладая схожим свойством со своими взрослыми аналогами, желток яйца гидры, кажется, разделяется до 5 раз при взбивании. Если его поджарить, желток становится темно-янтарного цвета.
48	Стейк из совомеда: Очень «дикий», но идеально подходит для вяленого мяса. У совомеда тоже много мяса.
49	Жареный бефир: Единственный способ насладиться многоногим двойником дракона. После удаления молниевых желез и других органов мясо бефира следует либо коптить, либо жарить. Большинство искателей приключений упускают лучший вкус этого обитающего в горах существа. Правильно приготовленное мясо бефира должно иметь вкус, напоминающий воздух после грозы. Как ни странно, хорошо сочетается с сыром.
50	Муравьи на бревне: Изюм и арахисовое масло, намазанные на стебельки глаз бехолдера (заменяют стебли сельдерея).
51	Суп из плавников акулы в панцире: плавник, украшающий миску, просто для красоты, сам суп представляет собой стандартный овощной бульон.
52	Нога жаболюда: говорят, что на вкус напоминает курицу, если бы эта курица утонула в болоте.
53	Цеповая улитка: Целая цеповая улитка запекается в раковине и подается с чесноком и травами. Она такая большая, что ее часто заказывают как основное блюдо на 4 персоны.
54	Щупальца свежевателя разума: Щупальце свежевателя разума придает еде немного необычный вкус, который описывают как «не от мира сего».
55	Зонды иллитидов: порождения свежевателя разума, собранные местными героями города. Их головы отрезаются, а тела выстраиваются в ряд, как креветки. Это хороший источник витаминов для мозга.
56	Ползающий салат: Листовая зелень, собранная с ползающей насыпи. Только не упустите ее!
57	Вино Страда: Какой-то глупый приключенец после убийства страда забрал его бокал. Оказывается, он бездонный. Ура?
58	Мороженое Тараска: Порошкообразный рог тараска, можно использовать для различных целей из-за его устойчивости к изменению температуры. Одной из них является мороженое!
59	Суп из плавника панцирницы: Экзотическое блюдо, приготовленное из этих опасных существ. Подается в маслянистом супе.
60	Илитари: щупальца освежевателя разумы, обжаренные в соусе из приправленной спинномозговой жидкости иллита. Осторожно, может вызвать галлюцинации.

61	Мармелад из желеобразных кубиков: закуска, которая кусается! Обязательно уберите все остатки убитых искателей приключений.
62	Вареный глаз василиска: ешьте, но не смотрите на него. В основном потому, что он отвратительный.
63	Ролл из гнолла: сытное печенье, начиненное жареным мясом гнолла. Если съесть слишком много, у вас могут возникнуть дикие мысли.
64	Живые закуски: все эти закуски скреплены крошечными оживленными мечами размером с зубочистку. Они вкусные, но могут быть смертоносными, если соберутся вместе.
65	Салат из лаймового желатинового кубика: блюдо, приготовленное из генетически модифицированного и выращенного лаймового желатинового кубика. Состоит из целого лаймового желатинового кубика, начиненного фруктами и покрытого взбитыми сливками.
66	Рух фуа-гра: Изготовлено из жирной печени негуманно насильно откормленного руха. Одна порция рух фуа-гра могла бы накормить целую деревню, но оно довольно дорогое и обычно нравится только высшему классу.
67	Вареный квазит: Обычно подается на больших вечеринках, сотни квазитов варятся заживо с кукурузой в початках, картофелем, колбасой и специями. Это блюдо традиционно подается в семейном стиле: большую куча вываливается на стол и дополнительные специи льют прямо сверху.
68	Фондю: Безумный эксцентричный гурман, ставший авантюристом, разработал этот рецепт после ужасного приключения в лаборатории слизи. Сочетая желе желатинового кубика с обильным количеством сыра и вина на сильном огне, вы можете нейтрализовать большинство кислотных элементов, чтобы создать удивительное блюдо. Мягкий анестезирующий эффект щекочет и заставляет неметь рот, не давая говорить в течение минуты после употребления. Некоторые считают это благом, и это частое блюдо на многих семейных воссоединениях высшего класса.
69	Фондю из плоти: шеф-повару, которого похитил таинственный человек со звезд с ужасающим аппетитом, оставалось только готовить в рабстве, чтобы выжить. Он стал местным поваром и показал новый взгляд на фондю, оказавшийся восхитительным. Тонкие ломтики полуорка оказались самыми популярными у звездного каннибала и его команды, дико сытными с только мягким привкусом дичи. Гурман никогда бы никому в этом не признался, но его утонченный вкус предпочел гнолла. Ужас закончился только после того, как они обнаружили то, что они считали святым Граалем, которая превратила их из ужасающих варваров в простых потребителей очень быстро.
70	Жареный Феникс: Когда вы закончите, вы бросаете кости в огонь, и *хлоп* феникс возвращается. Кроме того, у вас есть много попыток, чтобы приготовить его правильно.
71	Вечное рагу: готовится из небольшого количества мяса тролля, которое все еще восстанавливается. Если обращаться с ним осторожно, нужно только добавить овощи, и можно продолжать готовить мясное рагу ночь за ночью, бесконечно. Но если вы не съедите его достаточно быстро или не будете правильно за ним ухаживать, у вас могут начать появляться узнаваемые части тролля (руки, глаза, ...) или что-то похуже.
72	Биск из василиска: С бульоном из чешуи василиска, наполненным корнеплодами и мясом василиска, этот биск обычно подается в подогретой каменной миске.
73	Бучада из альмиража и кролика: блюдо, изумительно приготовленное из части Альмираджа и части кролика, обоих насильно кормят, пока их животы не разорвутся. Затем органы удаляются, а мясо, морковь, кускус и травы запихиваются в желудок Альмираджа.
74	Фламф с Подлососью: усики мертвого Фламфа удаляются, варятся в воде вместе с рыбой цвета крови, обычно известной как Подлосось. Подается с рисом и картофелем. Это блюдо гномов с тех пор было объявлено вне закона, с открытием сложности общества Фламфов. Хотя некоторые все еще готовят его, так как это не только вкусная еда, но и псионическая энергия, оставшаяся на мясе, которая приносит радость тем, кто его ест.

75	Шея Неоги: одна из немногих частей Неоги, которые не ядовиты, шея Неоги имеет нежное мясо и не портится месяцами. Поэтому ее часто ищут искатели приключений, уставшие есть одно и то же сушеное мясо в дороге.
76	Сухой кровопийца: это обычная народная еда. В местах, где водятся кровопийцы, мясо часто портится, так как эти крошечные существа высасывают всю его кровь и питательные вещества. Из-за этого местные жители возвращаются к этому блюду, чтобы заменить мясо. Кровопийца готовят на костре, но из-за множества видов крови, которую он высасывает, это часто приводит к тому, что съевший это мясо заражается какой-то болезнью.
77	Мясо для вечеринки: Никто не знает, кому пришла в голову ужасная идея посыпать сахарной пудрой кожу крутиков, но это определенно был безумец. Или гений, как только вы попробуете и поймете, что это ужасное сочетание на самом деле вкусно. практически невозможно посетить вечеринку гномов и не увидеть это блюдо, обычно известное как праздничное мясо.
78	Клюв топора клюва: Обычно подается с отрезанной головой птицы, а нижняя часть клюва украшена ее мясом, а также большим количеством овощей.
79	Щупальца свежевателя разума: Щупальца свежевателя разума, нарезанные и обжаренные во фритюре. Отлично сочетаются с соевым соусом и рисом.
80	Стир-фрай из когтя ахега: Когти анхега очень жесткие из-за постоянного использования при рытье нор и поэтому требуют длительного времени приготовления, но со временем прекрасно размягчаются. Используйте имбирь, весеннюю зелень и ваш любимый соус для жарки, отлично сочетается с грубо нарезанным миконидом.
81	Желе из глаз гидры: Деликатес среди отважных искателей приключений, глаза гидры стали так высоко оценены отчасти из-за мощи их владельцев, но также из-за того, что вы, как правило, получаете минимум десять за каждую убитую гидру. Варите в кипящей воде, пока они не начнут мутнеть, затем охладите в ледяной бане и разомните, прежде чем смешать со свиным желатином и дать застыть в охлажденном виде.
82	Щупальца лягемота: Вкусные и сытные, лягемоты: это блюдо, которое нравится всем. Из щупалец удаляют хрящи и мышцы, потом моют и нарезают кольцами. Чтобы приготовить, обжарьте до твердой консистенции и подавайте с оливковым маслом и уксусом или просто обжарьте до золотистого цвета и подавайте с любым количеством соусов, которые вы хотите, не бойтесь экспериментировать.
83	Паштет из старшего мозга: Очень трудное мясо для приобретения и сложное для правильного приготовления, Паштет из старшего мозга стоит усилий, если вы доживете до того, чтобы попробовать его. Осторожно удалите все внешние щупальца и соединительную ткань перед разделкой, будьте осторожны с внутренней соединительной тканью по мере приготовления. нарежьте небольшими кусочками и поместите в кастрюлю с водой, медленно увеличьте температуру до средней, пока не затвердеют, и бланшируйте после приготовления перед смешиванием. Убедитесь, что мозг действительно мертв, прежде чем готовиться к разделке.
84	Жареные крылья руха: когда добудете крылья руха, разделите их на куски размером с куриное крыло и отложите в сторону, смешайте муку, специи, соль и перец, прежде чем тщательно покрыть мясо руха и обжарить, убедитесь, что оно прожарился, крылья руха жесткие и должны быть хорошо прожарены.
85	Ребрышки отиджа: кто бы мог подумать, что монстр, пожирающий мусор, может быть таким вкусным, верно?! Разделайте ребра достаточно мелко, чтобы они поместились в вашей керамической печи, и готовьте всю ночь в вашем любимом свином соусе, прежде чем насладиться восхитительным вкусом, возможно, самых потрясающих ребрышек, которые вы когда-либо пробовали.
86	Рагу из ремораза: мясо ремораз — прекрасная основа для рагу, поскольку оно сохраняет тепло вечно! Теплозащитные свойства ремораза становятся неустойчивыми после его смерти, но для его приготовления по-прежнему требуются чрезвычайно высокие температуры. Представьте себе плавильную печь, а не духовку. При таких высоких температурах ремораза нужно готовить на глаз из-за ограниченной доступности таких источников тепла. нарежьте кубиками одинакового размера и готовьте до тех пор, пока они не станут слегка хрустящими снаружи, помешивая по мере приготовления перед добавлением в рагу. Достаточно разогретое мясо ремораза будет оставаться горячим в течение нескольких часов, даже до дня или двух, сохраняя любое рагу, в которое оно добавлено, горячим столько, сколько вы захотите.

87	Жаренная панцирница: Мясо панцирницы чертовски жесткое и его нужно готовить на медленном огне с огромным терпением. Смешайте красный винный уксус, бальзамический уксус, соевый соус, коричневый сахар, горчицу, розмарин, оливковое масло, соль и перец по вкусу, чтобы сделать маринад. Отрежьте стейки от туловища и маринуйте их как минимум целый день перед запеканием, постоянно поливая жиром. После этого у вас будет прекрасный ароматный и нежный стейк, который, хотя и немного зернистый, стоит усилий по его приготовлению.
88	Суши из пещерного удильщика: Как некоторые из вас знают, кровь пещерного удильщика воспламеняется при воздействии огня или избыточного тепла, поэтому лучший способ ее приготовить — разрезать мясо на кусочки размером с суши и слить как можно больше крови из плоти, прежде чем поджечь и дать лишней крови выгореть, слегка обжигая суши для идеального приготовления. Подавать с рисом для суши и соевым соусом.
89	Соус из лесного мусора: все, что вы можете использовать. Фиолетовый гриб, микониды, мох, грибы. Обеспечивает сытную, землистую основу. Секрет: сок энта или вайды. Но вместе их нужно томить на медленном огне. Положите на любое темное мясо и найдите бутылку дешевого красного вина.
90	Кровь порождения вампира опьяняет. Смешайте с кровавой мэри. Добавьте немного сырых овощей. Сельдерей, оливки, морковь и тому подобное. До дна.
91	Суп из крыльев демона: Он очень острый, а крылья не особо жуются, но гуманоиду в аду есть особо нечего, так что выбирать не приходится.
92	Засахаренный квиппер: Одна из самых дешевых быстрых закусок. Квиппер на вкус однозначно горький и ужасно хрустящий. Они все еще не очень хороши даже после того, как их окунуть в кипящий древесный сок, но, по крайней мере, они похожи на конфеты...
93	Язык сирены в меду: язык сирены издает самый замечательный звук, когда его жуют, барды часто едят его во время инструментальных выступлений, чтобы еще больше завоевать толпу. Смешивание с медом делает его немного более легким для жевания, но приготовление приводит к потере этих магических эффектов.
94	Сок элементаля воды: известно, что жидкость, собранная с живого элементаля воды, сохраняет шипучие свойства после сбора из-за остаточной магической силы, оставшейся в собранном образце. Сок элементаля воды можно смешивать с чем угодно, от зелий до фруктового сока, чтобы сделать освежающий игристый напиток. Рекомендуется не пить вещество без развлечения.
95	Салат из пикси: салат из мелко нарезанных пикси всегда будет иметь вкус цветов радуги. Каждый кусочек может иметь разный цвет, первый может быть фиолетовым, второй может быть красным и так далее. Чем старше салат с момента смерти пикси, тем ближе его вкус к коричневому.
96	Троллябалайя: джамбалайя из колбасы тролля, обычно с капелькой вареной крови тролля, увенчанной двумя глазами тролля. (Тролли на удивление вкусны)
97	Сэндвичи с орком: обычно готовятся из орочьей лопатки или грудной клетки, чем моложе орк, тем лучше. Требуется 10 часов готовки на старых углях, лучше всего приправить эльфийской смесью, двумя нарезанными луковичками и обильно посыпать солью и перцем.
98	Бурриstopы: пальцы ног гиганта удивительно богаты белком и полезными жирами. Порежьте их, обжарьте, приготовьте два яйца бефир в оставшемся жире и создайте отличный набор буррито на завтрак. Чтобы немного развлечься, можно подавать их на ногте пальца ноги.

99	Рёбрахиры: бехиры — мерзкие существа, но они хороши для одного: ребрышек. Самая длинная грудная клетка, которую вы найдете, соберите свой город или местное племя голиафов, чтобы убить бехира. Снимите чешую и коптите на медленном огне над бревнами гикори в течение 2 дней, медленно вращая ребра. Хорошая подливка из дварфийского эля, смешанного с цитрусовыми, или орочья смесь специй сделают эту еду незабываемой. Просто помните, что запах будет распространяться на мили, так что вы можете привлечь ближайшего руха.
100	Рух, рагу, два балора: Хотя на самом деле это не мясо балора, этот демонический деликатес, как следует из названия, представляет собой рагу из бульона руха и любой демонической плоти. Из-за адской природы плоти рагу не нужно никакого внешнего тепла, чтобы довести себя до нужной температуры. Подойдет тем, кто находится в сложной жизненной ситуации, если вы сможете игнорировать слабый запах серы.

Больше полезных материалов вы всегда найдете в телеге [“Sneaky Dice | Полезности для Днд”](#)

Автор оригинальной статьи: [DNDSPEAK](#)

Перевод: [Atreyu](#)

Верстка и оформление: [Оса](#)

