

De Pelinorese Heraut

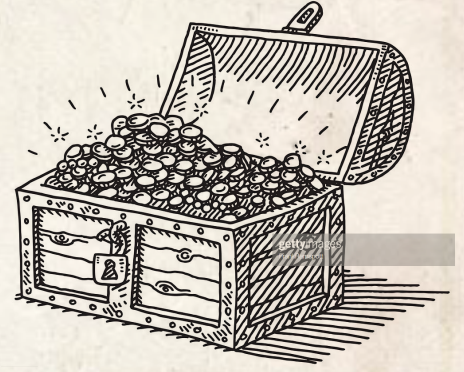
PELINOR

UW LOKALE NIEUWS LEEST U HIER HET EERST

SINDS LETA IV

BENDE AËRIET-VERVALSERS OPGEPAKT

PELINOR STAD. Deze week begint in Pelinor stad het proces tegen de bende aëriet-vervalsers die vorige maand opgepakt is. Het proces wordt geleid door Opperrechter Henk den Blauwen Knoop, terwijl de verdediging wordt geleid door meester Moskovisch-Gebak. De bende vervalsers heeft op grote schaal doorzichtige glazen druppels geproduceerd die als twee druppels water leken op de cabochon geslepen aërieten die deel uitmaken van ons gewone muntstelsel. De grootscheepse oplichting kwam aan het licht toen steeds meer mensen begonnen te klagen dat de algemeen in gebruik zijnde truc om een aëriet in je glas te doen om dronkenschap tegen te gaan, steeds vaker faalde.



EEUWENOUDE BEENDEREN OPGEGRAVEN IN HOENDERLO IN HET MARKGRAAFSCHAP

Een uitzonderlijk bericht van onze verslaggever!

Onlangs is er in het Markgraafschap in de omgeving van het Fort Griffioen bij oudere ruïnes een oud slagveld blootgelegd. Daar zijn bewijzen aangetroffen van zeer vroege aanwezigheid van de gerenommeerde Orde van de Griffioen. Onze verslaggever mocht spreken met de hoofd-archeoloog, de weledele heer Bortjens, die De Heraut exclusief het volledige verhaal schonk.

Op basis van aangetroffen wapens en schilden kon Bortjens vaststellen dat het om een werkelijk heel oud slagveld ging. De heer Bortjens is zeer bekend met de geschiedenis van de streek aangezien hij enkele jaren bij de Orde heeft mogen spenderen als Borger tweede rang. Daarbij kon hij op speciale aanvraag het Ordeboek inkijken en heeft hij zich kunnen verdiepen in het uitzonderlijke verhaal van de Orde.

Cryptische verwijzingen naar een begintijd van de orde in onduidelijke, archaische beschrijvingen schijnen er op te wijzen dat er een periode van grote strijd rond het Fort moet geweest zijn in een ver verleden. Uit die periode lijken de nu gevonden overblijfselen en hun wapenarsenaal te komen.

Het is vooralsnog zeer onduidelijk tegen welke vijand de Orde toen vocht, maar het is wel duidelijk dat de strijd zwaar moet geweest zijn en de dreiging voor het markgraafschap en het koninkrijk Pelinor groot was.

Toen onze verslaggever doorvroeg over deze aloude vijand, kon de heer Bortjens enkel vaag blijven en zeggen dat hij dit specifieke stuk van het Ordeboek helaas nooit grondig genoeg had doorgenomen. Hij heeft een aanvraag ingediend bij Grootmeester Borean Wolver om dit alsnog te mogen doen, maar heeft nog geen antwoord mogen ontvangen.

Tot dan kan de heer Bortjens slechts blijven hopen om bij de opgravingen zelf nieuwe aanwijzingen te vinden.

Bovendien heeft onze verslaggever als kleine aanvulling op deze onthulling, nog een kleine anekdote van boer Swaenen. Het akkerland, waar de opgravingen plaatsvinden, is van deze boer. Swaenen is niet bepaald happig op verlenging van het onderzoek. In zijn eigen woorden: "Ik vind het niet erg dat hij mijn land omploegt, maar er moet ook nog gezaaid worden. Wat krijg ik er voor terug?" De heer Swaenen heeft aangegeven dat hij deze kwestie graag bij Grootmeester Wolver zal aanbrengen, met het verzoek om zijn akkers vrij te geven voor het zaai-seizoen.

NIEUWE LEZINGENCYCLUS 'ANTROPOLOGIE'

ELERION STAD. De Universiteit van Elerion (UVE) en De Umbrische Hogeschool (DUH) hebben de handen ineengeslagen voor een nieuwe serie colleges in de Antropologie. Professor Houtenhooft legt uit dat in de serie de verschillende typen mensachtigen één voor één aan bod zullen komen. Daarbij wordt onder andere gekeken naar samenlevingsvormen, culturele verschillen, materiaalgebruik en taalontwikkeling. Nieuw is dat er ook speciale excursies geboden worden om met de verschillende mensachtigen in levende lijve kennis te maken (de cursisten die hieraan willen deelnemen, moeten hiervoor zelf een ongevalleerisicoverzekering afsluiten). De cursus wordt eerst in Elerion stad gegeven en zal naar verwachting twee maanden later op locatie in Umbrië gegeven worden. Voor geïnteresseerden in de andere provincies zal de cursus naar verwachting later dit jaar in boekvorm verschijnen voor zelfstudie.

De Banaan Bedreigd!

Misschien herinnert u het zich nog, of anders uw vader of grootvader: hoe vroeger de handelaren de bananen gewoon in trossen aan hun wagens hadden hangen. Daar kwam verandering in toen de destijds geteelde cultivar 'Gros Michel' door een schimmelinfectie werd uitgeroeid. Gelukkig werd toe de cultivar 'Cavendish' ontdekt, die resistent was tegen de schimmel zodat we nog steeds allemaal konden genieten van een banaantje zo nu en dan. Deze Cavendish-banaan had wel meer zorg nodig en moest voorzichtig vervoerd worden in speciaal ontworpen dozen die al snel werden omgedoopt in 'bananendozen'. Maar nu is er na vijftig jaar opnieuw een schimmel die de bananenteelt en de bananendozenindustrie om zeep helpt. Hebben we straks dan geen bananen en bananendozen meer? Doneer nu voor onderzoek naar de bananenziekte en de ontwikkeling van nieuwe resistente bananen!

UIT DE OUDE DOOS: DE HERAUT HEEFT DE HAND WETEN LEGGEN OP ZEER OUDE NIEUWSARTIKELLEN UIT EEN VAN DE EERSTE JAARGANGEN— EXACTE DATERING IS IN ONDERZOEK.

Het Vliegende Circus komt!

Komt dat zien, komt dat zien! Het Vliegende Circus is begonnen aan een nieuwe tournee door Pelinor en heeft zijn eerste serie optredens gegeven in onze hoofdstad. De koningsfamilie was als speciale genodigde gasten aanwezig bij de première. Met een bloedstollende trapeze act, spetterende clownsacts, een grote diversiteit aan getemde wilde dieren en nog veel meer nooit eerder vertoonde bezienswaardigheden, is de show volgens de bezoekers zeer de moeite waard.

Veel van de kinderen gaven na hun bezoek aan later ook bij het circus te willen of hun baard te zullen laten staan naar voorbeeld van de dame met de baard.

Gaat dat zien, gaat dat zien! Binnenkort bij u in de buurt!.

RECEPT VOOR HONDERDEN DUIZENDJARIGE EIEREN

Door Wicki Block

Het is weer voorjaar! De vogels beginnen weer volop eieren te leggen wij kunnen weer volop van deze verse lekkernijen genieten. Helaas kan dat bij sommige soorten eieren niet het hele jaar. Gelukkig zijn er methodes om eieren veel langer te kunnen bewaren en te eten!

Iedereen heeft er wel van gehoord: duizendjarige eieren. Of honderdjarige, naargelang de bron. De gekste verhalen circuleren over deze specialiteit. Vooral over de ouderdom. En dan nog eens over hoe ze bewaard worden. In paardenurine, zegt de ene, in de grond, zeggen anderen. De werkelijkheid is veel eenvoudiger.

Duizendjarige eieren kunnen niet zo oud zijn, omdat de techniek nog maar zo'n vijfhonderd jaar geleden werd ontdekt. De duizendjarige eieren zouden per ongeluk zijn uitgevonden toen een boer enkele vergeten eieren ontdekte die in een pot met gebluste kalk waren gevallen, of zoiets. Het resultaat was bizar. Maar wel eetbaar!

Snijd je zo'n ei doormidden dan vind je een blauwgroen ei-geel, hard als van een gewoon hardgekookt ei. De smaak wat gronderig, maar duidelijk ei. Het eiwit (of moet ik nu eizwart zeggen?) heeft niet zo veel smaak en de structuur van een stevige gelatine pudding. Op de oppervlakte van het eiwit kon men structuren zien die op vriesbloemen lijken: mathematisch geordende kristallen die vertakken als boompjes.

Dus roef net als onze voorouders, eieren uit alle vogelnesten die maar bereikbaar zijn. Dacht u soms dat nestkastjes zijn

uitgevonden om de vogels plezier te doen? Neen hoor, dat is voor het gemakkelijk oogsten van eieren en vogels.. Traditioneel worden de eieren ingesmeerd met een papje van aarde, houtas en stro. Die as (potas) bevat een alkali, wat de alchemisten een base noemen. Zulke alkalische omstandigheden maken het de bacteriën onmogelijk om hun bedervende werk te doen. Maar er vinden ook allerlei andere chemische reacties plaats. Zo lijkt het ei gekookt, zonder dat de temperatuur ooit hoog genoeg was. En dan die verbazende kleurverschillen!

De bereidingswijze: Trek dan een sterke thee van drie kilo thee in kokend water. Voeg daaraan drie kilo ongebluste kalk toe, negen kilo zeezout, en zeven kilo fijn verpoederd verkoold eikenhout. Dit mengsel wordt met behulp van een houten spatel goed gemengd tot een gladde brij, waarna de eieren een voor een met de hand worden ingesmeerd.

Waterdichte handschoenen van drakenleer of ander resistent materiaal zijn hierbij een noodzaak om de handen te beschermen tegen de bijtende ongebluste kalk. Nadat de eieren met dat mengsel zijn ingesmeerd, worden zij in rijst-kaf of stro gerold en in een grote mand of keramieken pot geplaatst. Wil men minder eieren bewaren, dan naar verhouding minder van het mengsel maken.

Een honderdjarig ei is in feite klaar in negentig dagen, maar men kan het zeker zes maanden bewaren. Besprenkel voor het eten de eieren met een zure saus van (soja)-azijn of citroen. Dat neutraliseert de ammoniaksmak. Verder kunnen stukjes zwart ei een mooie kleurtoets geven in koude slaatjes met sojakiemen of fijngesneden kool.