



# SPLITTERMOND

FAN-ADVENTSKALENDER

5



# Impressum

Das Fantasy-Rollenspiel *Splittermond* wird entworfen und herausgegeben vom Uhrwerk-Verlag.  
**Bei diesem Fanwerk handelt es sich um inoffizielles Material dazu.**

## Autor

Die Rotkappe und der Varg von Sturmkosar  
Lavasch von asquartipapetel  
Frisur von JohnLackland

## Layout

Daniel Bruxmeier  
basierend auf Grafiken von Brenda Clarke, Bethany Lerie, Alex Ruiz & Carsten Jünger

Dieses Layout steht unter folgender *Creative Commons*-Lizenz:



Dies umfasst ausdrücklich nicht die eigentlichen Inhalte des Dokuments wie Texte oder zusätzliche Illustrationen.  
Bei Nutzung dieses Layouts bitte wenn möglich das endgültige Werk ebenfalls unter eine *Creative Commons*-Lizenz stellen.

# Märchen aus Lorakis - Die Rotkappe und der Varg

Ein Märchen aus Nyrdfing, das auch in Tir Durghachan bekannt ist.

Einst lebte in den Wäldern des Nordens ein friedlicher, aber hungriger Varg. Als er eines Tages im Wald nach Nahrung suchte, kam ein Menschenkind des Weges, ein Mädchen mit einer roten Mütze und einem großen Korb voller Leckereien. Der Varg grüßte das Mädchen und bat um etwas von den Leckereien für sich und seine Familie, doch das Mädchen lehnte ab und erklärte, der Korb sei für die Großmutter, die auf der anderen Seite des Waldes wohne. Der Varg müsse die Großmutter fragen, ob er etwas abhaben konnte.

Der Varg eilte zum Haus der Großmutter und klopfte an der Tür. Er drückte und klopfte so stark, dass die Tür aufsprang. Da er das Mädchen hinter sich wusste, betrat der Varg das Haus und bedeutete dem Kind, ihm zu folgen.

Das war alles, was die Rotkappe wollte.

Die verängstigte Großmutter erlaubte dem Varg, ihre Vorratskammer zu plündern und sich satt zu essen. Und so schlief der Varg mit vollem Magen am Tisch der Großmutter ein.

Doch leider war das Mädchen kein Mensch, sondern ein Feenwesen, eine blutrünstige Rotkappe, die den Varg benutzte, um in das Haus der alten Frau zu gelangen. Kaum war der Varg eingeschlafen, zeigte sie ihr wahres Gesicht. Sie tötete die alte Frau, fraß sie auf und richtete ein furchtbares Blutbad an.

Als wenig später die Nachbarn der alten Frau diese ermordet und den schlafenden, blutverschmierten Varg fanden, nahmen sie an, dass er die alte Frau gefressen hatte.

## Zauber des Alltags: Frisur (Spruch)

**Schulen:** Verwandlung 1

**Typus:** Impersonation

**Schwierigkeit:** 18

**Kosten:** K4V1

**Zauberdauer:** 3 Ticks

**Reichweite:** Zauberer

**Wirkung:** Das Haupthaar oder –fell des Zauberers nimmt die von ihm gewünschte Form an.

**Wirkungsdauer:** kanalisiert

**Erfolgsgrad:**

- Auslösezeit, Kanalisierter Fokus, Verstärken (s.u.), Verzehrter Fokus
- +1 EG (Kosten +K1V1): Auch die restliche Körperbeharrung kann verändert werden.

# Lorakische Leckerein – Lavasch

Lavasch stammt ursprünglich aus der Piratenstadt Lavador und ist mittlerweile ein weit verbreitetes Gericht auf den Suderinseln, das sich auch die Ärmsten der Ärmsten leisten können. Diese grauigelbe breiige Suppe, oft auch *Lé Matsch* genannt, ist die Hauptmahlzeit der Aussätzigen, syphilitischen Huren und körperlich Behinderten in den heruntergekommensten Gebieten der Pirateninseln.

Schenkt man hartnäckigen Überlieferungen Glauben, wurde Lavasch vom vargischen Schiffskoch *Usgurr* auf dem Schiff des legendären Kapitäns *Suluman des Weisen* erfunden. Während der Irrfahrten Sulumans in der Südsee soll der Varg mit dieser Suppe die verhungerte Mannschaft auf offener See ein Jahr und ein Tag lang am Leben gehalten haben. Daher wird der Brei oft auch als *Vargenkotze* bezeichnet.

Rezept für 4 Personen:

**50 g Tran**  
**250 g gemahlene Fischgräten**  
**350 g Mehl**  
**200 g Sägespäne**  
**5 l Wasser**  
**1 Löffel Salz**  
**1 Löffel Pfeffer**  
**½ Zitrone**

- 1 Tran in einem Topf erhitzen und die Sägespäne darin goldgelb rösten.
- 2 Anschließend die gemahlene Fischgräten dazugeben und so lange verrühren, bis Sägespäne und Grätenpulver miteinander zu verkleben beginnen.
- 3 Mehl dazugeben und eine Minute verrühren, bis es leicht anbrennt. Danach das Wasser zugeießen.
- 4 Die Suppe etwa zehn Minuten kochen lassen und immer wieder umrühren.
- 5 (Falls vorhanden) mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Nach dem Servieren kann man die Suppe mit etwas Zitronensaft (natürlich wieder falls vorhanden) verfeinern.