

STORMKORPARNA

DRYCKER I TRUÐVANG



ÖRYCKER I TRUÖVANG

»Dagar hade passerat, nätter hade förflutit. Vinden som länge varit hård hade nu mojnät och det hårda regn som piskat över invånarna i byn Laveås hade stillat sig. Nu äntligen kunde bönderna och hantverkarna i den lilla byn åter finna hoppet om att på vagnar och kärror kunna köra det eftertraktade ölet till mjödhusen runt om i stormländerna. Detta öl som var så välkänt runt om i Osthem hade nu tillverkats och lagrats i fem långa månader. Ölet som gjorde den lilla gårdsbyn så välkänd kallade Gerböl och det var byn förborgade hemlighet hur ölet tillverkades. Om folket i byn fick bestämma skulle det alltid förhålla sig så. Många var de ölmakare som var ute efter det hemliga receptet och byn hade utsatts för mången plundringsförsök i sina dar. Så än idag är det endast de få bybor som bor i Laveås som känner till de ingredienser som gör Gerbölet till vad det är. Och tur är kanske det, för vem vet vad det välkända ölet innehåller och vilka de hemliga ingredienserna är? Vem vet vad det är för dryck som varje dag dricks ur skummande krus av ett flertal stormländare.«

Förklaring till Listan

Här nedan följer en liten noggrannare lista över några de olika drycker som finns att få tag i om du når ett värdshus någonstans i Trudvang. De beskrivs enligt följande mall:

Smak: Här beskrivs smaken på drycken i fråga.

Alkoholprocent: Är ungefärlig pga svårigheter att få den jämn (i Trudvang finns inga instrument att mäta alkoholprocent med).

Lagringstid: Här står hur länge och hur drycken lagras.

Pris: Priset är för en liter.

Övrigt: Här står övrig fakta om drycken som kan vara av intresse. Vid många drycker står det att de bryggs/tillverkas i en »by«. Denna by kan självklart bytas ut mot en by som beskrivs i någon av Riotminds moduler eller mot en egenskapad by.

ÖL

Bergsöl

Smak: Starkt, mörkt öl med sträv karaktär. Stor och lång efterbeska.

Alkoholprocent: ca 6%.

Lagringstid: 3-5 år på ekfat.

Pris: 12 sm.

Övrigt: Detta är ursprungsölet (enligt Trilhejms dvärgar iallafall) och det anses som mycket fint bland dvärgar. Priset är det som förekommer utanför dvärgstäder där det oftast är lite billigare. Ölet bryggs runt om i bergsområden i Trudvang, men kan även hittas i värdshus i större städer.

Dvärgaöl

Smak: Halvmörkt öl med behaglig smak och karaktär. Fylligt och smakrikt. Medelstor beska.

Alkoholprocent: Ca 4%.

Lagringstid: Ca 1 år.

Pris: 4 sm.

Övrigt: Den vanligaste drycken bland dvärgar. Det sägs att dvärgarna blandar ner mithrakaspån ner i ölet för att det ska kunna få sin fylliga smak och smakrikhet. Måltidsdryck i värdshusen i dvärgstäder.

Sveiborn Gammelbrygd

Smak: Stor beska. Fyllig smak med inslag av rostat kaffe, brödighet och viss sötma. God efterbeska.

Alkoholprocent: Ca 5%.

Lagringstid: Från 2 år och uppåt.

Pris: 6 sm för 2-årigt och sedan uppåt.

Övrigt: Bryggs i Virrane. Gammelbrygd, som den populärt kallas är ett populärt finöl i södra Vastermark men går att finna i hela Vastermark om man letar noga.

Stopsöl

Smak: Mörk öl. Stor beska. Fyllig, komplex och eldig smak med rostad ton och sötma. Inslag av nässlor, humle och kardborre.

Alkoholprocent: Ca 5%.

Lagringstid: Ca 1 år.

Pris: 7 sm.

Övrigt: Ett annorlunda öl från Paatr i Ejland. Bryggdes ursprungligen i värdshuset Stopsvalje, men när värdshuset expanderade fick ölet flytta ut till ett eget hus.

Zods

Smak: Ljust, mycket starkt, mycket hett och bittert öl.

Alkoholprocent: Ca 15%.

Lagringstid: 8-12 år på ekfat.

Pris: 20 sm.

Övrigt: Vida berömt bland dvärgar. Troligtvis det starkaste ölet som finns. Har några få men mycket trogna anhängare.

Maskrosöl

Smak: Ljust medelfylligt öl med tydlig sötma och smak av maskros.

Alkoholprocent: Ca 4%.

Lagringstid: 3 månader.

Pris: 4 sm.

Övrigt: Ett spännande öl från byar runtomkring den legendariska sjön Monsjön. Ölet dricks mest av människor i Vastermark.

Månöl/Illmalain

Smak: Ljust öl. Ganska smakrikt och med rejäl efterbeska.

Alkoholprocent: Ca 4%.

Lagringstid: 6 månader.

Pris: 5 sm.

Övrigt: Bryggs i Alvríkets huvudstad Valtorene. Ett av de få ölen som dricks av alver. De flesta alver ogillar öl.

Gerböl

Smak: Ljust öl. Medelfylligt, smakrikt öl med ton av smörkola. Lång, aromatisk eftersmak med markerad beska.

Alkoholprocent: 4-5%.

Lagringstid: 4 månader.

Pris: 6 sm.

Övrigt: Bryggs i Laveås i Vortland. Gerböl är ett vanligt öl runt om i Stormländerna. De flesta värdshusen i Osthem har alltid ett antal tunnor med Gerböl i lager.

Salviaöl

Smak: Ljust öl med medelstor beska. Medelfylligt, smakrikt öl med inslag av kardborre och salvia.

Alkoholprocent: Ca 5%.

Lagringstid: 3 månader.

Pris: 4 sm.

Övrigt: Ett av Mittlands populäraste öl. Bryggs i olika byar och städer över hela Mittland.

Svagöl

Smak: Ljust öl med stor beska. Medelfylligt och smakrikt med sötma och markerad efterbeska.

Alkoholprocent: 1-2%.

Lagringstid: 3 månader.

Pris: 3 sm.

Övrigt: Dricks ofta till middagen. Finns i hela Trudvang.

Branöl

Smak: Stor beska. Fyllig, krämig, tydlig rostad smak med stor, avrundad beska.

Alkoholprocent: Ca 4%.

Lagringstid: Ca 3 månader.

Pris: 5 sm.

Övrigt: Denna kolsvarta svagöl bryggs runt omkring Runvjiik.

VIN

Saagavin

Smak: Ett vitt, surt vin bryggt på getmjölk, honung och dakfrukter.

Alkoholprocent: ca 10%.

Lagringstid: 6 månader.

Pris: 30 sm.

Övrigt: Ger ingen baksmälla men har mycket speciell smak. Förekommer mycket sällan utanför Saaga i landet Ejland.

Leariavin

Smak: Ett medelfylligt rött vin med en svag karaktär av björnbär.

Alkoholprocent: Ca 8%.

Lagringstid: Ca 20 år.

Pris: 100 sm.

Övrigt: Ett fint vin från ön Edras.

Gullbärsvin

Smak: Sött vitt vin med frisk smak av gullbär.

Alkoholprocent: Ca 15%.

Lagringstid: Minst 30 år i tunnor av silverlind.

Pris: Går knappast att få tag på men det skulle nog kosta ca 200 sm.

Övrigt: Gullbärsvinet bryggs av halvlängdsmän och är berusande på ett mycket behagligt sätt. Man får ingen som helst baksmälla av gullbärsvin.

Maliarnin

Smak: Rött mindre fylligt vin. Frisk, druvig smak med inslag av jordgubbar och katrinplommon.

Alkoholprocent: Ca 11%.

Lagringstid: Ca 5 år men exemplar som lagrats längre förekommer, då till ett högre pris.

Pris: 30 sm; 10 år – 75 sm; 15 år – 110 sm; 20 år – 150 sm; 25 år – 180 sm.

Övrigt: Vastermarks största vinodlarfamilj har sedan hundra år tillbaka varit just Maliarnin. Vinet kommer ifrån Viranne. Ett vanligt vin (i sin billigaste form) i hamnstäder runt om i hela Trudvang.

Tistelvin

Smak: Vitt vin, halvtorr och en aning mousserande. En liten bitterhet i eftersmaken.

Alkoholprocent: Ca 13%.

Lagringstid: Ca 3 år.

Pris: 35 sm.

Övrigt: Ett vanligt vin i städer runt om i hela Spegelskimmer. Har på sistone börjar spridas runtomkring i Trudvang.

Bystinuin

Smak: Vitt, sött vin med en inslag av torkad aprikos honung och russin.

Alkoholprocent: Ca 9%.

Lagringstid: 7 år.

Pris: 32 sm.

Övrigt: Bysentes stolthet. Mycket gott vin från Visterå, en by i norra Bysente.

Gavevin

Smak: Porlande fruktdryck med smak av druvor, persika och aprikos.

Alkoholprocent: Ca 12%.

Lagringstid: Minst 30 år i tunnor av järnlind.

Pris: 250 sm.

Övrigt: Ett av de finaste vinerna kommer från nidendomens högkvarter i Viranne. I många årstider har nidendommunkar tillverkat detta vin, som endast präster och heliga krigare i nidendomen förunnas.

SPRIT

Brosin

Smak: Oljig, fin träsmak med liten sötma.

Alkoholprocent: Ca 40%.

Lagringstid: 1 år.

Pris: 15 sm.

Övrigt: Kallas populärt för »trävin« på grund av smaken. Kommer från en by i utkanten av Svartliden. Innehåller tallbarrsextrat och andra träoljor.

Vildsprit

Smak: Eldig med inslag av apelsin och viss sötma.

Alkoholprocent: Ca 40%.

Lagringstid: 3 månader.

Pris: 10 sm.

Övrigt: Ett brännvin från samma familj som brygger vin i Saga. Kallas ofta för Guldsprit på grund av sin färg.

Dolcris

Smak: Eldig med svag oljighet. Framställd av säd.

Alkoholprocent: Ca 60%.

Lagringstid: 6 månader.

Pris: 12 sm.

Övrigt: Kommer ifrån Ymerhall i Mittland och kallas populärt för »huvudsplittraren«.

Stormbryggd

Smak: En frisk, ren smak av mynta.

Alkoholprocent: Ca 40%.

Lagringstid: Ca 1 år.

Pris: 17 sm.

Övrigt: En av de mest kända spritsorterna i Osthem. Tillverkas i Eiglasta i Fynhem.



mjöö

Rosmarinsmjöd

Smak: Medelstor beska. Aromatisk smak med tydlig sötma.

Alkoholprocent: Varierar mellan 5% och 7%.

Lagringstid: Varierar mellan 6 månader och 1 år.

Pris: Ca 7 sm. Varierar.

Övrigt: Bryggs i vart och varannat hem i hela Trudvang.

Hallebryggd

Smak: Stor beska, aromatisk eftersmak och tydlig, lång efterbeska.

Alkoholprocent: Ca 8%.

Lagringstid: 10 månader.

Pris: Ca 10 sm.

Övrigt: Bryggs i de flesta dvärgastäder. Mjödets heter Hallebrygd efter den legendariska dvärgiska värdshusvärden Volgir Halle.

TEXT OCH IDÉ: Samir El-Sabini

ILLUSTRATION: Adam Saamara

TIPS OCH HJÄLP: Johan Nohr och Anders »Vidfarne« Blom

FORMGIVNING OCH VINJETT: Henrik Skog