

**CIO' CHE RESTA DELLA CRIPTA
CRONACA DELLA DELEGAZIONE IULIA**

Ciò che segue è un breve resoconto del manipolo di compagne che sovrintendono e lavorano per la Iulia presso la Cripta di Vidania:

Il tempo scorre.

Le lune si inseguono.

E' storia antica per l'universo conosciuto.

Alla Cripta di Vidania il tempo è solo un'idea relativa: il sole è la missione, la Luna è l'incertezza, le stelle sono prove.

La nostra forza è consapevolezza di sacrificio, la nostra fede è nella Luce.

Numerosi e imperscrutabili attacchi da parte di strani esseri di immonda natura scandiscono il nostro tempo qui alla Cripta.

Non manca mai l'energia necessaria per progredire nell'affinamento delle armi e nelle scienze che possano essere sempre al servizio della vittoria.

Gli accampamenti di ogni fazione sono collocati in modo da garantire una difesa ottimale lungo tutto il perimetro dell'accampamento, come un'oasi del deserto. L'accampamento della Iulia è posto proprio all'ingresso della via principale, per meglio sovrintendere all'accampamento e per intercettare ogni azione ostile.

Costante è l'esercitazione dei nostri armati. Ogni mattina, la Iulia è esempio di addestramento per l'efficienza e prestanza fisica per chiunque, compresa la Legio.

Dalla sapiente intuizione di una geniale combinazione di granuli plastici che vanno a creare lo scudo poderoso di Vesta, uno dei nostri fabbri ha recentemente sperimentato uno scudo dalla forza incorruttibile, difesa incredibilmente sicura e di eccellente fattura.

La nostra forza è il sacrificio.

La nostra fede è nella Luce.

LE PRELIBATEZZE DELL'ACCAMPAMENTO:

CINGHIALE ALLA MODA DEL CACCIATORE

- Parti tenere del cinghiale (filetto, guancia, controfiletto)
- Patate
- Carote
- Cipolle
- Pomodori
- Burro
- Farina
- sale
- uova

Stracuocete il cinghiale selezionato in parti uguali con le verdure, anch'esse tagliate a pezzi, per almeno 6 ore, col sale quanto basta.

Nel frattempo, impastate farina e burro con le uova e formate un impasto compatto.

Stendete l'impasto e ponete una parte di esso su una teglia. Versate al suo interno lo stracotto di cinghiale e richiudete con la parte di impasto rimanente, formando una torta coperta.

Ponete in un tabernacolo del caldo per 20 clessidre per cuocere la pasta.

Una volta estratto, potete consumare subito, o riporre in un tabernacolo del freddo.

Buon appetito!

ZUCCA DELIZIA

Tagliare a dadi una zucca violina di stagione abbastanza grossa da soddisfare ogni goloso.

Stufare i dadi e ridurre a purea la zucca per poi amalgamarla insieme alla panna, formaggio morbido di capra, mascarpone e 1 uovo intero.

Ridurre in briciole i biscotti frolli e amalgamarli con burro fuso e cacao in polvere.

Creare un fondo in una teglia coi biscotti e inserire la torta in un tabernacolo del caldo per 30 clessidre. Quando si raffredderà, riporre la torta in un tabernacolo del freddo.

Servire e godere!