

Skady Produções

FORMAS ALTERNATIVAS DE CURA - SUGAR -

Ivan "Skady" Soares



Por Ivan "Skady" Soares

Introdução

Serão apresentadas aqui, diversas formas convencionais e mágicas para cura. Boa parte do material convencional está no net-book "Viagem de Chihiro".

Este net-book é o segundo da série "SUGAR", com temas alternativos. O primeiro da série foi "Rock 'n' Roll", também de minha autoria. Os próximos (se é que ainda não foram lançados) serão provavelmente sobre esportes medievais e venenos, ambos menores.

Por: Skady

Obs: Tudo que diz respeito à ambientação nesse livro, se refere as SKIADYLANDS®.

1 - Banhos

Banho simples:

Água quente, alguns (poucos) óleos, quem sabe, com sorte, algumas ervas refrescantes.

Mesmo com pouco luxo, cada 15 minutos de banho, vão recuperar 1d3-1 pv's. O banho nunca poderá recuperar mais de 6d3-6 pv's.

Banho de ervas calmantes:

Água ligeiramente gelada, refrescante e confortável, esse banho, além de limpar o corpo como perfeição, acalma o banhista, o deixando com uma sensação de se estar "leve". Suas propriedades calmantes (provinda de uma junção de ervas escuras com ervas refrescantes) são capazes de recuperar 1d6+2 pv's, além de deixar o personagem incrivelmente calmo, tranquilo, não podendo ser afetado por magias que interferem na mente do mesmo, durante 2d6 horas depois do banho (que dura 40 minutos, mas pode ser estendido, mudando os efeitos proporcionalmente).

Banho de pétalas de flor de cerejeira:

Água bem quente, de efeitos sublimes. O banho faz uma limpeza não só no corpo, como na mente do banhista. Todas as preocupações parecem, literalmente, ir água abaixo. Por ser altamente relaxante, recupera em seu tempo de duração (75 minutos!) todos os pontos de vida do banhista. O personagem também prestará mais atenção em tudo que fizer (pelo menos, 2d6 horas depois do banho), tornando todos os testes de média dificuldade que envolve concentração, fáceis, e aqueles difíceis, em médios (considere os fáceis, sucessos automáticos).

Banho de óleos de ervas silvestres e frutas cítricas:

Talvez um dos melhores do mundo, eles chegam a fazer o banhista dormir. Dura 100 minutos (!!), acaba com doenças mais simples (resfriados, febres e outras, apesar de que as entidades que tomam banho aqui, não possuem esse tipo de doença), recupera todos os pv's do banhista, e lhe fornece por um dia, +3 pontos em CAR, pelo ótimo perfume, e também pela sua calma e paciência.

2 - Ervas

A chuva caía pesada sobre as varandas dos oníricos Salões de Alabastro. Fiona e Garr, curandeira e paciente, de pés nus, assistiam à natureza e sentiam o cheiro agradável e natural que saía da terra.

"Sentindo-se melhor, eu presumo" – Fiona deu um passo à frente e banhou suas mãos delicadas na chuva. Garr não a via, mas sentiu o sorriso terno que ela dava naquela hora.

Garr meneou a cabeça. "A vida, um dia, se encarregará de me iluminar a cerca dos mistérios das plantas...". Ele deu um passo a frente, a fim de ficar mais perto da aconchegante figura feminina. "... e como sua guilda obteve esta... digamos, habilidade de manipulá-las."

A jovem virou-se, tempestiva, convicção flamejando nos olhos. “Não são as plantas, as plantas não têm poder algum. A mente desfere a cura”. Ela sorriu, recolhendo água nas mãos, lavando o rosto. As gotas de chuva desceram, satisfeitas, por sua pele suave; rolaram pelas suas roupas de linho branco até o decote. Garr chegou a pensar que Fiona tentava ativamente seduzir-lhe. Repreendeu-se em seguida, desconsiderando a tola idéia. Mas não pôde deixar de pensar em quão macia era aquela pele. Como uma folha de camomila.

-Blandine- Anfitrião do círculo de histórias –

Bolsa de pastor:

Com essa erva, se faz um chá extremamente eficaz contra pressão alta, mas seu sabor (se é que podemos chamar assim) é incrivelmente ruim, acompanhado por seu fétido odor. A medida é de 2 gramas de erva para 50 cm³ de água fervente.

Raridade: Facilmente encontrada.

Características: Verde escura, comprida com pequenas bolinhas verdes em seu topo. Folhas estreitas e espinhentas.

Efeitos colaterais: Náuseas causadas pelo terrível gosto e seu desgraçado odor.

Identificação: Teste normal de Herbalismo ou botânica.

Urtiga:

Com as folhas secas de urtiga, é possível tratar de dores reumáticas, fazendo chás delas. Os chás têm um sabor levemente adocicados, não sendo tão ruins. Seu cheiro não é dos piores.

Raridade: Facilmente encontrada.

Características: Flor amarela clara, com folhas verde-escuras, pontudas, parecendo o naipe "espadas" em uma carta de baralho.

Efeitos colaterais: Coceiras em todo o corpo.

Identificação: Teste fácil de Botânica ou Herbalismo.

Flor de Sabugueiro

Como proteção contra gripes, resfriados e infecções do aparelho respiratório, faz-se chá de flor de sabugueiro. Para gargarejo, se usa Saracura.

Raridade: Normal.

Características: Folhas largas, verde-musgo. Planta fina e verde clara, com pequenos frutos (brancos e roxos).

Efeitos colaterais: Sonolência.

Identificação: Geralmente, apenas é preciso saber ler para entender o rótulo do produto.

Papoula:

Contra diarreias e outros problemas no aparelho digestivo. Suco de papoula ou ópio são extraídos da cabeça da papoula por incisão.

Raridade: Facilmente encontrada.

Características: Caule longo, marrom, que termina em um fruto marrom também, do formato de um pequeno figo.

Efeitos colaterais: Não existe.

Identificação: Aqueles que possuem a perícia Botânica ou herbalismo, não precisam fazer testes.

Camomila:

Chá muito eficaz contra insônia.

Raridade: Normal.

Características: Características: Flores brancas com miolo amarelado. Caule verde claro, com poucas folhas.

Efeitos colaterais: Nenhum

Identificação: Teste normal de Herbalismo ou botânica.

Dente de leão:

Alguns pedacinhos das folhas de dentes de leão são eficazes contra prisão de ventre.

Raridade: Facilmente encontrada.

Características: Flores vermelhas ou amarelas, com miolo laranja. Caule amarelo, folhas muito estranhas, na forma de lança.

Efeitos colaterais: Nenhum

Identificação: Teste fácil de Herbalismo ou botânica.

Erva-de-São João:

Para curar depressão e desânimo em geral (pouco freqüente) usa-se chá de Erva-de-São João ou chá de fibra de nozes.

Raridade: Rara.

Características: Flor amarela, como margarida, com um miolo em relevo, de cor vermelha.

Efeitos Colaterais: Nenhum.

Identificação: Geralmente, apenas é preciso saber ler para entender o rótulo do produto.

Erva-Doce:

A mais comum entre todas as ervas. Além de um chá agradável, facilita a digestão.

Raridade: Facilmente encontrada.

Características: Parecida com um casulo, de onde saem vários caules.

Efeitos Colaterais: Nenhum.

Identificação: Não são necessários testes.

Folha de Bétula:

Usa-se para evitar pedra nos rins. Seu chá é muito agradável, porém, causa insônia.

Raridade: Facilmente encontrada.

Características: Folha em um exato V.

Efeitos Colaterais: Insônia.

Identificação: Teste difícil de botânica ou herbalismo.

Erva centauro:

Uma folha de erva-centauro por dia, e suas artérias nunca vão enrijecer!

Raridade: Raríssimas.

Características: Folhas finas e leves, de uma bela planta que termina em brotos rosas.

Efeitos Colaterais: Nenhum.

Identificação: Geralmente, apenas é preciso saber ler para entender o rótulo do produto.

Salgueirinha lilás:

Estanca-se o sangue com essa eficiente planta.

Raridade: Facilmente encontrada.

Características: Flor comprida, rosa, bonita e grande.

Efeitos colaterais: Nenhum.

Identificação: Teste fácil de Herbalismo ou botânica.

Poderes Da fé

“Armand acordou antes do sol nascer. Aquele seria um dia agitado. Os cobradores de Axmania viriam cobrar os títulos. O pobre clérigo mal tinha como comer, quem dirá pagar impostos! Mas as leis daquele lugar são duras e rígidas. Ele morreria enforcado se não pagasse... Os fiscais chegaram. Estavam montados em corcéis brancos, mas Armand já preparara tudo. Cobraram-lhe os doze títulos. Ele falou que não tinha. Deram-lhe um soco. Nada aconteceu. Enfiaram-lhe a faca, e nada ocorreu. Trespasara-o com a lança. Não se ouviu um gemido de dor sequer. Quando Armand percebeu a surpresa dos homens, fez uma reza, e esses começaram a se contorcer e sangrar. Os fiscais morreram ali mesmo. Este dia foi chamado de justiça dos poucos. Esse poder foi conhecido como o perdão a Armand”.

Clausulas do diabo

Custo: 2.

Criado por anjos de deus para enganar os pobres capetinhas na guerra dos céus. Se alguém assinar em uma folha de papel, sobre efeito desse poder, a pessoa que assinou em vez de causar dano com os ataques, curará aquele que recebe o golpe (os pvs do atacado são restaurados em 100%).

Cura de principiante

Custo: 3.

Ensinado aos estudantes de primeiro ano em Kali, esse poder da fé restaura xd3 pontos de dano naquele que conjura o poder ou em alguém a sua volta, onde x é 1d6.

Cura avançada

Custo: 6.

Ensinado aos alunos do ultimo ano de Kali esse poder da fé restaura xd10 pontos de dano naquele que conjura o poder ou em alguém a sua volta, onde x é 1d6.

Cura de Skady

Custo: 15.

Só pode ser usado uma vez em toda uma vida. Aquele que conjura esse poder perde 1d6 pontos de vida permanentes, em troca de curar qualquer male ou doença mágica ou não que envolve o receptor do poder (quem sabe esse seja o próprio clérigo).

Força de Deus

Custo: 1.

Deve ser usado antes ou durante de um combate. A partir do momento em que esse poder é usado, toda vez que a palavra "Deus" ou "Skady" (ou qualquer deus que for reverenciado no cenário) for pronunciada, o clérigo recupera um pv. Caso haja uma combinação entre os lutadores, e a pronuncia for proposital, o clérigo perde um pv.

Gui-gui-gury

Custo: 4.

Gui-gui-gury, o grande excêntrico das cavernas gury usa isso para devolver a vida a seres que ele mata. Gury ficou maluco ao ser trancado em uma caverna bastante grande. Se chama de Gui-gui-gury pois desenvolveu um ato porco de chafurdar na lama enquanto canta a antiga música de seu povo: "*guri, gui gui gui. Guri guri guri. Gui gui guri o ser gures...*". Gury é maluco e mata alguns pequenos animais (peixes e ouriços das cavernas) por prazer e então se arrepende depois. Quando isso acontece, ele usa esse poder, que deixa a criatura viva por mais duas horas. O poder só funciona para seres que tinham CONS menor que 6. Gury acha que eles voltam há vida, mas na verdade, duas horas depois do poder, o peixe volta a morrer.

Indignação de Claus

Custo: 5

Restaura 1d6 pvs a cada ponto de fé que o clérigo tem (além dos 5 gastos).

Perdão de Armand

Custo: 7

Deve ser preparado uma hora antes do momento que se espera que ele seja útil. Todo dano que seria causado ao clérigo é absorvido (até um máximo de 25 pontos de dano), e este nem mesmo sente dor. Dois minutos depois, esse dano é causado aquele que o provocou.

Rio encantado

Custo: 8

Deve ser usado em relação a uma porção de água corrente qualquer. Todos que beberem a água em um período de dez minutos, terá 2 pvs recuperados.

Uivo de dor

Custo: 3

O usuário não sentira dor durante duas horas.

Receitas

Nada como boa comida para espantar a fadiga e a dor. Segue a receita e modo de preparo, e então os efeitos ao ser digerida.

Ingredientes:

Salada de cogumelos

Molho

3 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de vinho branco ou vinagre fino

1 colher de chá de açúcar

1 colher de chá de mostarda

sal a gosto

1/2 kg de cogumelo

1 colher de café de açúcar

sal a gosto

amêndoas a gosto

Modo de Preparo:

Cozinhar os cogumelos na água temperada com o sal e o açúcar. Escorrer e reservar. Torrar e ralar as amêndoas. Reservar.

Molho - Misturar bem os ingredientes do molho, despejar sobre os cogumelos. Enfeitar com amêndoas torradas e raladas e servir

Ao ser ingerida, recupera 1d6 pvs daquele que ingeriu.

Suflê Barbecue

Ingredientes:

4 chuchus médios

1 alho-poró pequeno

1 tomate médio sem pele e sem sementes

3 xícaras (chá) de leite integral

3 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 ovos

1 colher (sopa) de molho de tomate

3 colheres (sopa) de nozes picadas

4 colheres (sopa) de farinha de rosca

sal a gosto

Modo de Preparo:

Retire as extremidades dos chuchus, lave-os, descasque e corte em cubos de 1 cm. Limpe o alho-poró, elimine as extremidades, lave e pique grosseiramente. Pique o tomate finamente. Leve ao fogo baixo uma panela com o chuchu, o alho-poró e o leite. Cozinhe, mexendo de vez em quando, por 25 minutos, ou até o chuchu ficar macio. Retire do fogo, despreze o alho-poró (use-o para fazer refogados) e escorra o chuchu com o leite numa peneira apoiada numa tigela. Reserve 1 1/2 xícara (chá) de leite. Derreta 2 colheres (sopa) de manteiga numa panela, polvilhe a farinha de trigo e doure, sem parar de mexer, por 2 minutos. Continue mexendo e acrescente, aos poucos, o leite reservado. Cozinhe por mais 5 minutos, até obter um creme ralo. Retire do fogo e peneire as gemas sobre a panela com o creme. Junte o chuchu, o molho de tomate, o tomate picado, as nozes e o sal. Ligue o forno à temperatura média. Volte a panela ao fogo e cozinhe, mexendo de vez em quando, por 5 minutos, ou até obter um creme bem encorpado. Retire do fogo, transfira para uma outra tigela e, assim que amornar, acrescente as claras em neve. Misture delicadamente até ficar homogêneo e acerte o sal. Com a manteiga restante, unte 6 assadeiras refratárias, próprias para suflê, com capacidade para 150 ml cada uma e polvilhe a farinha de rosca. Despeje o creme e leve ao forno por 25 minutos, ou até o suflê dourar. Sirva imediatamente.

Ao ser ingerida, recupera 1d10 pvs daquele que ingeriu.

Arroz as Marianas

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de arroz integral
- 1 laranja média
- 1 dente de alho
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de ervilhas frescas congeladas
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva

Modo de Preparo:

Lave o arroz e deixe escorrer numa peneira. Lave a laranja, retire as cascas da metade da fruta (sem a parte branca). Parta-a ao meio e retire o suco. Descasque os dentes de alho, parta-os ao meio e coloque numa panela de pressão. Junte o arroz, o suco de laranja, a casca de laranja, e 3 xícaras (chá) de água. Tampe a panela, leve ao fogo e cozinhe por 20 minutos, ou até o arroz ficar *al dente*. Retire do fogo, elimine a pressão da panela, abra-a, despreze a casca da laranja e adicione o sal e a ervilha. Misture delicadamente. Volte ao fogo e cozinhe, com a panela destampada, até o arroz ficar macio. Retire do fogo e deixe descansar por 5 minutos. Distribua o arroz nos pratos e regue com o azeite de oliva. Sirva a seguir

Ao ser ingerida, recupera 1d3 pvs daquele que ingeriu.

Pudim Heidfeld

Ingredientes:

- calda
- 1 xícara (chá) de suco concentrado de acerola
- 1/2 xícara (chá) de adoçante em pó para culinária

5 claras
5 colheres (sopa) de adoçante em pó para culinária
2 colheres (sopa) de margarina light

Modo de Preparo:

Ligue o forno à temperatura baixa. Bata as claras na batedeira por 4 minutos, ou até obter picos firmes. Sem parar de bater, junte, aos poucos, o adoçante e continue a bater até obter um merengue brilhante e firme. Com a margarina, unte 4 fôrmas com furo no meio, com capacidade para 300 ml cada uma. Distribua o merengue, apertando delicadamente com o dorso de uma colher, para saírem as bolhas de ar. Leve ao forno por 17 minutos, ou até o pudim crescer e ficar levemente dourado. Retire do forno e desenforme o pudim ainda quente. Calda: misture numa panela o suco de acerola e o adoçante. Leve ao fogo e cozinhe, mexendo de vez em quando, até obter uma calda um pouco encorpada. Retire do fogo, espere a calda amornar e leve para gelar. No momento de servir, disponha os pudins em pratos e sirva com a calda de acerola.

Ao ser ingerida, recupera 2d6 pvs daquele que ingeriu.

Bolinhos de Arnom

Ingredientes:

1 kg de mandioca descascada e picada
3 xícaras (chá) de leite
1 colher (sopa) de manteiga
2 ovos
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
200 g de mussarela moída
2 colheres (sopa) de sálvia picada
2 colheres (sopa) de tomilho fresco picado
óleo para fritura
sal

Modo de Preparo:

Coloque em uma panela a mandioca e o leite e cozinhe, em fogo baixo, por 35 minutos, ou até o leite evaporar e a mandioca se desfazer. Retire, passe a mandioca, ainda quente, no espremedor e transfira a massa obtida para uma tigela. Misture a manteiga, os ovos, o fermento e o sal. Reserve. À parte, peneire a farinha de trigo e, aos poucos, acrescente a massa de mandioca mexendo sempre com uma colher. Se necessário, junte mais farinha de trigo. A massa deve ficar unida e desprender das mãos. Reserve. Em uma tigela, misture a mussarela, a sálvia e o tomilho e reserve. Para fazer os bolinhos, estenda um pouco de massa na palma da mão enfarinhada, coloque um pouco da mistura de mussarela e enrole sem deixar aberturas ou dobras. Frite os bolinhos em uma panela com óleo bem quente até dourarem. Retire e coloque-os sobre papel toalha para eliminar o excesso de gordura. Sirva os bolinhos com salada verde. Se preferir, salpique mussarela ralada no momento de servir.

Ao ser ingerida, recupera 1d6 pvs daquele que ingeriu.

Brócolis a moda Toschir

Ingredientes:

3 colheres (sopa) de óleo de gergelim
2 dentes de alho amassados
1 colher (sopa) de gengibre ralado
1 cebola média cortada em cubos
1/2 brócolis limpo (só com as flores)
1 pimentão vermelho médio cortado em cubos
1 pimentão amarelo médio cortado em cubos
150 g de cogumelos em conserva partidos ao meio
5 colheres (sopa) de shoyu
3 colheres (sopa) de mel
sal a gosto

Modo de Preparo:

Em uma frigideira grande, aqueça o óleo de gergelim, junte o alho, o gengibre e a cebola e refogue, em fogo baixo, por 4 minutos, ou até a cebola começar a ficar transparente. Acrescente o brócolis, os pimentões e os cogumelos e refogue até que os legumes estejam macios, mas ainda com as cores bem vivas. Desligue o fogo e reserve. À parte, em uma tigela, misture o shoyu, o mel e o sal. Volte a panela para o fogo baixo, despeje o molho por cima e mexa por 4 minutos, ou até o molho ficar bem distribuído. Retire do fogo e sirva a seguir. Se preferir, decore com sementes de gergelim torradas.

Ao ser ingerida, recupera 1d3 pvs daquele que ingeriu.

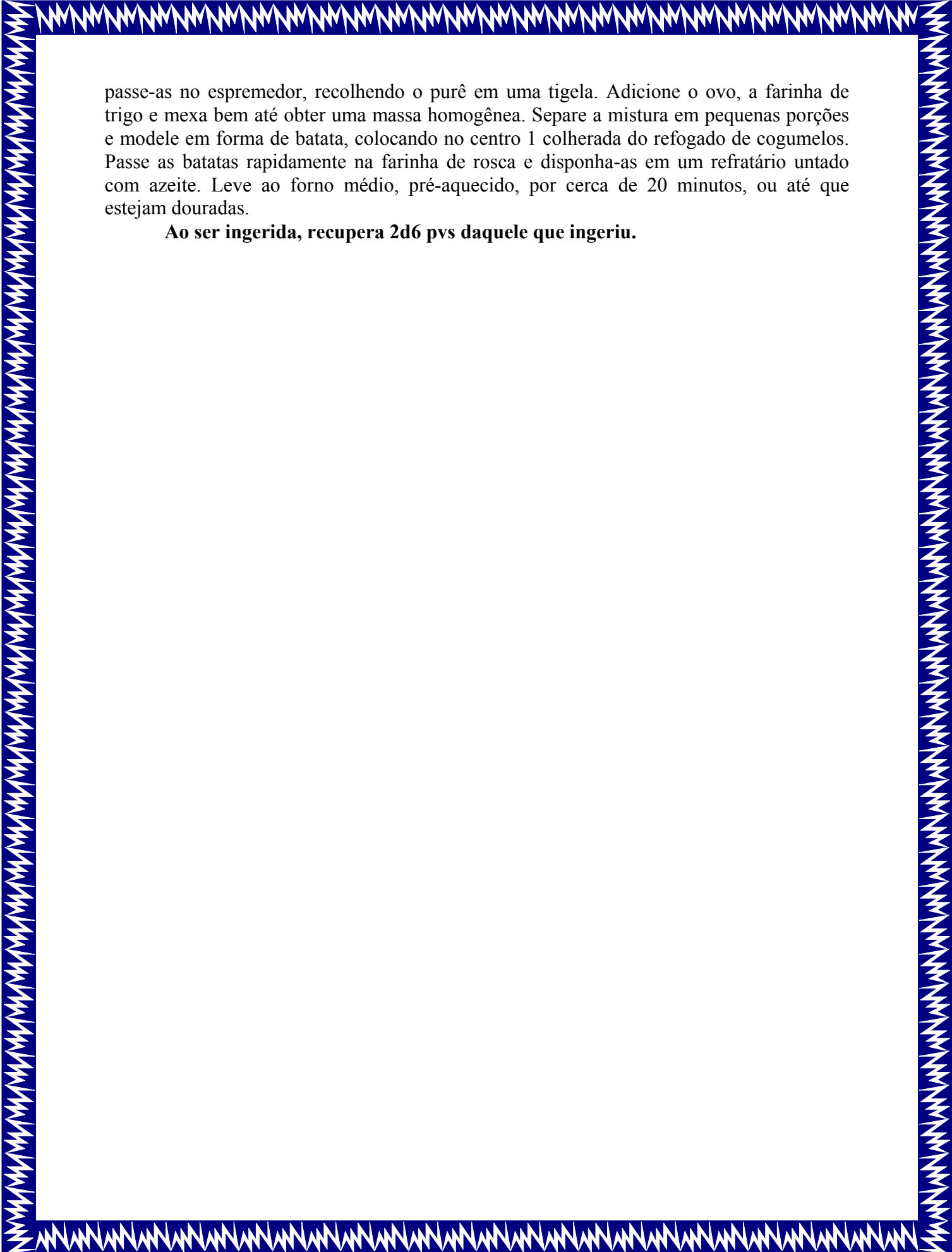
Batatinhas das montanhas

Ingredientes:

700 g de batatas
300 g de cogumelos mistos
1 dente de alho picado
azeite de oliva
salsinha picada
2 ovos
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
farinha de rosca
sal a gosto

Modo de Preparo:

Ligue o forno à temperatura média. Lave as batatas, esfregando-as com uma escova e cozinhe-as inteiras e sem descascar no forno médio, pré-aquecido, por cerca de 30 minutos, ou até que fiquem macias. Se preferir, envolva-as em papel-alumínio. Limpe e lave os cogumelos, enxugue-os com cuidado com um pano de prato e pique-os em fatias finas. Refogue o alho em um pouco de azeite, junte os cogumelos e deixe cozinhar por alguns instantes, em fogo alto, mexendo de vez em quando. Em seguida, reduza o fogo, tampe a panela e cozinhe por mais 10 minutos, ou até ficarem macios. Antes de desligar o fogo, acrescente bastante salsinha e acerte o sal. Retire as batatas do forno, descasque e



passe-as no espremedor, recolhendo o purê em uma tigela. Adicione o ovo, a farinha de trigo e mexa bem até obter uma massa homogênea. Separe a mistura em pequenas porções e modele em forma de batata, colocando no centro 1 colherada do refogado de cogumelos. Passe as batatas rapidamente na farinha de rosca e disponha-as em um refratário untado com azeite. Leve ao forno médio, pré-aquecido, por cerca de 20 minutos, ou até que estejam douradas.

Ao ser ingerida, recupera 2d6 pvs daquele que ingeriu.