VRAŽDA K VEČEŘI



Víno na jazyku, vína na duši v.

Scénář večírku

VRAŽDA K VEČEŘI

Víno na jazyku, vina na duši

POKYNY K VEČÍRKU

Vítejte ve hře *Víno na jazyku, vina na duši*, jedné z deduktivních her ze série Vražda k večeři od společnosti Albi.

Jedná se o interaktivní detektivní společenskou hru, ve které se vaši večerní hosté stanou postavami podezřelými ze spáchání daného zločinu. Zločin musí být vyřešen dříve, než večer skončí. Je v bytostném zájmu každého hosta prokázat svou nevinu tím, že bude vyslýchat ostatní podezřelé, dokud nebude vrah odhalen.

Vaší povinností jako organizátora večírku je dohlížet na dodržování pravidel a udržovat pořádek mezi hráči. Doporučujeme dát každému hostovi tužku nebo propisku, aby si mohl dělat poznámky do své příručky postavy. **V žádném případě však dopředu nečtěte žádné příručky postav ani neposlouchejte zvukové nahrávky.**

Rozdělte role svým hostům podle charakteristik postav uvedených na pozvánkách, jednu postavu si nechte pro sebe, ale pamatujte, že nikdo nebude přesně takový, jak se zdá.

Celkem je k dispozici osm postav – šest podezřelých a dva dodateční hosté (čtyři muži a čtyři ženy). Aby bylo možné hru správně odehrát, musí být na vašem večírku přítomno všech šest podezřelých. Přítomnost dodatečných hostů není nutná. Tyto dvě role by měly být použity pouze tehdy, pokud na svůj večírek pozvete více než šest lidí.

Otto von Chlast – obchodník s vínem
Tina Ruland – manželka správce vinařství
Ralf Portugal – správce vinařství
Marilyn Merlot – herečka
Svat Vavřinec – pracovník na vinici
Rose Trameen – majitelka vinařství
Francis Frankoff – autorka detektivních románů (dodatečný host, není podezřelá)
Bud War – agent FBI (dodatečný host, není podezřelý)

PLÁNOVÁNÍ VEČÍRKU

Pozvánky a návrhy kostýmů

Snažte se rozeslat pozvánky včas. Povzbuďte své hosty, aby se naladili na atmosféru večera a oblékli si vhodné kostýmy podle doporučení uvedených na pozvánkách. Mohou přijít buď v propracovaném kostýmu, nebo si přinést jen nějaký tematický doplněk.

Improvizace je klíčem k úspěchu celého večera. Pokud dorazí další hosté navíc, mohou se také zapojit a klást podezřelým otázky.

Obsah hry

- 1 scénář večírku
- 8 pozvánek a obálek
- 8 jmenovek
- 8 příruček postav
- 6 tajných stop
- Zvukové nahrávky se stopami a řešením: https://na.albi.cz/vkv-vino-cz (nebo naskenováním QR kódu).

Příprava před zahájením hry

Jakmile se všichni hosté shromáždí, dejte každému z nich příslušnou příručku postavy a požádejte je, aby věnovali několik minut přečtení stránek s pasážemi *Pravidla hry, MPP, Postavy* a *Úvod*. Musíte hostům vysvětlit, že nemají číst dál než k upozornění STOP na konci stránek, dokud nedostanou příslušný pokyn.

Jakmile si budete jisti, že hosté měli dostatek času vstřebat potřebné informace, pusťte nahrávku č. 1 a nechte každého z nich, aby se představil jako postava, kterou hraje, s využitím údajů z pasáže *Co vidí svět*.

Pasáž *Pravda* je určena pouze pro lepší orientaci hráče a v této fázi by neměl být její obsah prozrazen.

Poté si pusťte audio, ve kterém se dozvíte, jaký zločin byl spáchán, a které vás uvede do děje.

STRUKTURA HRY A PRAVIDLA

1. **Úvod – nahrávka:** Pusťte nahrávku č. 1, v níž hovoří Bridget Bordeaux. Vypravěčka vás upozorní, kdy ji máte zastavit. Poté všichni hráči představí ostatním své postavy.
2. **První kolo – dialog:** Požádejte hosty, aby si v příručkách otočili na příslušnou pasáž. Všechny postavy následně zdramatizují své repliky v dialogu pro první kolo.
3. **První kolo – dotazování:** Podezřelí mají nejprve několik minut na seznámení se se svými osobními střípky informací, a poté si začnou navzájem v libovolném pořadí klást otázky a odhalovat fakta. Ujistěte se, že byla odhalena všechna požadovaná fakta, než přejdete ke kroku č. 4.
4. **První kolo – nahrávka:** Pusťte nahrávku č. 2, jež shrnuje první kolo. Vypravěčka vás upozorní, kdy ji máte zastavit.
5. **Druhé kolo – dialog:** Všechny postavy zdramatizují své repliky v dialogu pro druhé kolo.
6. **Druhé kolo – dotazování:** Podezřelí mají nejprve několik minut na seznámení se se svými osobními střípky informací, a poté si začnou navzájem v libovolném pořadí klást otázky a odhalovat fakta.
7. **Druhé kolo – nahrávka:** Pusťte nahrávku č. 3, jež shrnuje druhé kolo. Vypravěčka vás upozorní, kdy ji máte zastavit.
8. **Třetí kolo – dialog:** Všechny postavy zdramatizují své repliky v dialogu pro třetí kolo.
9. **Třetí kolo – dotazování:** Podezřelí mají nejprve několik minut na seznámení se se svými osobními střípky informací, a poté si začnou navzájem v libovolném pořadí klást otázky a odhalovat fakta.
10. **Nepovinně:** Každá postava se může rozhodnout přečíst své závěrečné prohlášení, jež je uvedeno v její příručce.
11. **Obvinění:** Každý hráč nyní sdělí ostatním, o kom si myslí, že je vrah a proč.

12. **Nahrávka:** Pusťte nahrávku č. 4 a poslechněte si, jak Bridget Bordeaux odhalí řešení případu *Víno na jazyku, vina na duši.*

Jakmile se postavy navzájem představí, měli by hráči přejít k pasáži *Dialog – První kolo*. Ten slouží jako předehra k části *Dotazování – První kolo*, která následuje bezprostředně poté.

Zjistíte, že každá stránka pro dotazování v příslušném kole je rozdělená na části s názvy *Fakta, která odhalíš* a *Fakta, která odhalíš, až když se na tebe obrátí tyto osoby*. Mezi jednotlivými koly dělejte přestávky, aby měli hosté čas na vstřebání informací, než budete pokračovat dále.

Cílem každého kola je, aby každý host použil informace z části *Fakta, která odhalíš* jako podněty k výslechu ostatních hostů, zatímco svá vlastní tajemství z části *Až když se na tebe obrátí tyto osoby* smí prozradit pouze tehdy, když se jich uvedená osoba zeptá nebo je nařkne.

POZNÁMKA: Při dotazování hráč nesmí lhát, může však odpovídat vyhýbavě. Pokud je však přímo vyzván ke konkrétní odpovědi, musí říct úplnou pravdu. V určité fázi hry bude vrah ve své příručce postavy informován, že spáchal zločin, a obdrží informace, které mu pomohou vyhnout se odhalení.

Na konci prvního a druhého kola vám Bridget Bordeaux pomůže tím, že shrne, co byste měli zjistit.

Vaší povinností jako organizátora večírku je ukončit každé kolo otázkou, zda hosté odhalili všechny požadované informace. Je to rovněž vhodný okamžik k naservírování dalšího chodu nebo doplnění jídla a pití.

Připomeňte hostům, že nemají číst dál než k upozorněním STOP, dokud jim to nedovolíte, a že příručka, kterou dostali, je určena pouze jim samotným.

Tajné stopy

Ve hře se objevuje šest dokumentů označených *Stopa č. 1–6* se jménem postavy, pro kterou je určena. Tyto dokumenty předejte na začátku hry příslušným podezřelým. Neměli by je otevírat ani číst, dokud k tomu nedostanou pokyn ve svých příručkách.

Po třetím kole mají hosté možnost nahlas přečíst svou verzi událostí, jež je uvedena na poslední stránce jejich příručky, nebo se mohou rovnou pustit do obviňování. Pokud se prohlášení čtou, mějte se na pozoru, protože jedno z nich je nepravdivé, a sice vrahovo. Vrah může lhát. Pusťte závěrečnou nahrávku, abyste si vyslechli řešení, na které přišla Bridget Bordeaux.

Na odehrání hry si vyhraďte přibližně 3 hodiny. Následuje řada návrhů na menu – od plnohodnotné večeře až po jednoduché občerstvení – spolu s pokyny k jeho přípravě, tipy na výzdobu a hudbu, recepty a nákupními seznamy. To vše proto, aby byl váš detektivní večer bez stresu, a současně napínavý a nezapomenutelný!

Buďte při výběru jídla, nápojů, hudby i dekorací co nejvíc nápaditi. Všechny níže uvedené návrhy nejsou povinné, ale pomohou vám navodit atmosféru daného herního scénáře.

Užijte si hraní a skvěle se bavte!

NAVOZENÍ ATMOSFÉRY

včera…

Sídlo Underwoodových, jasně osvětlené a bohatě vyzdobené, je místem přátelského setkání rodiny a přátel. Vítání u dveří se ujali Ralf Portugal a jeho žena Tina Ruland. Hosté se mezi sebou bavili, připíjeli si navzájem i svému hostiteli a prohlašovali, že tohle bude pro vína Underwood ten nejlepší rok. Když opět pozvedli sklenky, aby připili svým hostitelům a novému ročníku Pinot Noir, otřásl budovou malý záchvěv. Protože v Kalifornii jsou lidé na podobné věci zvyklí, zůstali skoro všichni klidní, dokud stará dřevěná podlaha nepraskla a neodhalila dobře zachované tělo bývalého majitele vinice Barryho Underwooda.

… a dnes

Jídelní stůl je elegantně prostřen ubrusem v barvě vína, ozdobeným malými hrozny. Ubrousky ve stejných odstínech jsou položeny vedle jednoduchých, velkých talířů. Křišťálové sklenice na červené i bílé víno se

třpytí u každého místa k sezení. Po pokoji jsou rozmístěny mísy plné červených a zelených vinných hroznů, aranžmá z avokád, rajčat a barevné sezónní zeleniny. V několika vázách se nachází pestrobarevné květiny. Na stole stojí lahve červeného i bílého vína s ručně psanými etiketami vinařství Underwood a košíky s chlebem a křupavými chlebovými tyčkami. Místnost je jemně osvětlená, zalitá světlem svíček, a v pozadí zní tiché tóny California Dreamin'. Otřesení hosté se v důsledku nejnovějších událostí rozhlíží kolem sebe, sledují výrazy ostatních a přemýšlejí, kdo je zodpovědný za nově objevenou a záhadnou „archivní" vraždu.

NÁVRHY HUDBY

- George Winston
- Ottmar Liebert
- Sade
- Mozartovy smyčcové kvartety
- Willie & Lobo

PŘÍKLADY MENU

1. Slavnostní menu

- Krekry se sýry Monterey Jack a parmezánem
- Kalifornský avokádový salát
- Grilovaná kuřata s pestem ze sušených rajčat
- Hrášek a mrkev ve vinaigrette z červeného vína
- Orzo s čerstvými bylinkami
- Hrušky pošírované v červeném víně
- Čokoládové biscotti
- Cappuccino

2. Rychlé menu

- Výběr sýrů a krekrů
- Guacamole a rajčatový salát
- Grilované kuře
- Těstovinový salát
- Zelený salát s vinaigrette z červeného vína
- Čerstvé ovoce
- Biscotti
- Káva

3. Občerstvení

- Výběr sýrů a krekrů
- Guacamole a chipsy
- Těstovinový salát
- Čerstvé ovoce
- Sušenky
- Káva

SLAVNOSTNÍ MENU ČASOVÝ PLÁN

Nákupní seznam

- 250 g nesoleného másla
- 1 litr mléka
- 225 g sýra Monterey Jack
- 120 g strouhaného parmezánu
- 3 velká vejce
- 2 limetky
- 450 g zralých rajčat
- 2 avokáda
- 1 střední červená cibule
- 2 hlávky salátu
- 7 stroužků česneku
- 1 svazek pažitky
- 1 svazek petržele

- 1 svazek bazalky
- 700 g hrášku
- 700 g mrkve
- 1 citron
- 1 pomeranč
- 6 hrušek
- 1 vanilkový lusk
- mletá skořice
- sušený rozmarýn
- pepř (6 kuliček)
- kajenský pepř
- sůl
- 700 g orza
- 60 g hladké mouky
- 250 g krupicového cukru
- 40 g třtinového cukru (světlého)
- 40 g neslazeného kakaa
- 120 g celých mandlí
- 10 g piniových oříšků
- 80 g sušených rajčat
- 260 ml olivového oleje
- 100 ml rajčatové chilli omáčky
- 1 lžička vanilky
- 40 ml vinného octa z červeného vína
- 2 lžičky dijonské hořčice
- 1½ lžičky prášku do pečiva
- 1/2 lžičky jedlé sody
- 115 g hořké čokolády (nepovinné)
- chléb
- chlebové tyčky
- 3 kg kuřat
- 800 ml červeného vína
- 120 g mražené kukuřice
- 1 sáček ledu
- nápoje

Harmonogram

Den předem

- Nakupte potraviny
- Připravte krekry se sýry Monterey Jack a parmezánem
- Rozmrazte kuřata (pokud jsou zmrazená)
- Připravte hrušky pošírované v červeném víně
- Upečte biscotti
- Připravte pesto ze sušených rajčat
- Naložte kuřata do marinády
- Oloupejte a nakrájejte mrkev
- Očistěte hrášek

Den konání večírku

- Připravte kalifornský avokádový salát bez salátových listů
- Připravte cukrový hrášek a mrkev
- Nasekejte bylinky do orza
- Upečte kuřata
- Připravte prostor na podávání nápojů
- Uvařte orzo
- Smíchejte kalifornský avokádový salát se salátovými listy a naaranžujte ho na mísu
- Naaranžujte jídlo na servírovací mísy
- Připravte espresso
- Ohřejte mléko
- Připravte cappuccino
- Začněte hru a podávejte večeři

RYCHLÉ MENU ČASOVÝ PLÁN

Nákupní seznam

- grilované kuře
- těstovinový salát
- mísa sýrů a krekrů
- chipsy

- guacamole
- lahvová vinaigrette z červeného vína
- čerstvé ovoce
- míchaný listový salát
- biscotti
- chléb
- chlebové tyčky
- 1 sáček ledu
- mléko do kávy
- nápoje

Harmonogram

Den předem

- Nakupte potraviny
- Vyberte a připravte servírovací nádobí

Den konání večírku

- Naaranžujte jídlo na servírovací mísy
- Zatímco se hosté baví, připravte kávu
- Začněte hru a podávejte večeři

RECEPTY

Krekry se sýry Monterey Jack a parmezánem

- 190 g hladké mouky
- 1/2 lžičky prášku do pečiva
- 1/4 lžičky jedlé sody
- 1/4 lžičky kajenského pepře
- 115 g nesoleného másla, pokojové teploty
- 30 ml červeného vína
- 225 g nastrouhaného sýra Monterey Jack
- 100 g strouhaného parmezánu

Na archu pečicího papíru smíchejte mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, sůl a kajenský pepř. V elektrickém mixéru vyšlehejte máslo

s vínem do hladké směsi. Přidejte nastrouhaný Monterey Jack a parmezán a dobře promíchejte. Při zapnutém mixéru postupně přidávejte moučnou směs a míchejte jen do spojení. Nepřežeňte míchání.

Těsto vytvarujte do 2 válečků o průměru cca 3,5 cm, každý zabalte do pečicího papíru a válečky uhlaďte. Chlaďte v lednici 1 hodinu nebo až několik dní. Těsto lze připravit i až 3 měsíce dopředu, zabalit, označit a zamrazit. U mraženého těsta postupujte stejně jako u chlazeného.

Předehřejte troubu na 175 °C. Těsto nakrájejte na plátky silné asi 0,5 cm a položte na nenamaštěný plech s rozestupy cca 2,5 cm. Pečte cca 15 minut, dokud okraje krekrů neztuhnou a nezezlátnou. Nechte 2 minuty vychladnout na plechu, poté přesuňte na mřížku, aby vychladly úplně. Po vychladnutí skladujte v uzavíratelné nádobě až 3 dny.

Kalifornský avokádový salát

- 50 ml olivového oleje
- 40 ml rajčatové chilli omáčky
- 40 ml limetkové šťávy
- 1 lžička soli
- 450 g zralých rajčat, vydlabaných
- 1 střední červená cibule, nakrájená na kostky o straně cca 0,5 cm (cca 150 g)
- 150 g mražené kukuřice, rozmrazené
- 2 zralá avokáda, oloupaná, vykrojená a nakrájená na kostky cca 1,2 cm (cca 300 g)
- cca 240 g umytých a natrhaných listů hlávkového salátu

Ve středně velké míse vyšlehejte olivový olej, rajčatovou chilli omáčku, limetkovou šťávu a sůl. Ve středně velkém hrnci s vařící vodou krátce (10 sekund) spařte rajčata. Oloupejte je a nakrájejte na kostky o velikosti cca 0,5 cm. Přidejte rajčata do misky spolu s cibulí, kukuřicí a avokádem. Jemně promíchejte, aby se ke všem ingrediencím dostala zálivka. Vložte do

misky pecku z avokáda, zakryjte a dejte do lednice až do podávání. Při servírování vyložte podnos listy salátu, odeberte a vyhoďte pecku a nakrájená avokáda naskládejte na listy.

Grilovaná kuřata s pestem ze sušených rajčat

- 120 ml olivového oleje
- 4 stroužky česneku, rozdrcené
- 1 lžička soli
- 1 lžička rozdrceného sušeného rozmarýnu,
- 1/2 lžičky čerstvě mletého černého pepře
- 3 kg kuřat
- Pesto ze sušených rajčat:
- 3 stroužky česneku, oloupané
- 100 g sušených rajčat v oleji, scezených
- 60 ml olivového oleje
- cca 30 g piniových oříšků
- cca 10 g nasekané čerstvé bazalky

Kuřata:

Ve středně velké misce smíchejte olivový olej, česnek, rozmarýn, sůl a pepř. Kuřata podélně rozpůlte (pomocí nůžek na drůbež nebo ostrého nože). Vložte do 2 velkých plastových kuchyňských nebo zapínacích sáčků a rozdělte marinádu rovnoměrně mezi sáčky. Sáčky uzavřete a dejte do lednice marinovat několik hodin nebo přes noc, občas sáčky obraťte.

Předehřejte gril s roštem cca 15 cm nad zdrojem tepla. Vyjměte kuřata z marinády a grilujte nebo pečte do zlatova a propečení cca 8–10 minut z každé strany.

Pesto ze sušených rajčat:

V malém hrnci spařte česnek krátce (2 minuty) ve vroucí vodě. V mixéru smíchejte sušená rajčata, olivový olej, piniové oříšky, bazalku a spařený česnek. Mixujte do hladka, podle potřeby přidejte trochu vody, aby směs měla konzistenci vhodnou k nabírání lžící.

Podávání:

Navrstvěte pesto ze sušených rajčat na kuřata a podávejte. Recept vystačí na 6–8 porcí.

Hrášek a mrkev ve vinaigrette z červeného vína

- 90 ml olivového oleje
- 80 ml vinného octa z červeného vína
- 2 lžičky dijonské hořčice
- 1/2 lžičky soli
- 680 g oloupané mrkve, podélně rozpůlené a nakrájené na tenké plátky
- 680 g očištěného hrášku

Ve velké misce vyšlehejte olivový olej, vinný ocet, hořčici a sůl. Odložte stranou.

Ve velkém hrnci s osolenou vroucí vodou krátce povařte mrkev asi 2 minuty. Přidejte cukrový hrášek a vařte další 1 minutu, dokud nebudou mrkev i hrášek křupavé a měkké.

Dobře sceďte a přesypejte do misky se zálivkou. Zeleninu a zálivku dohromady jemně promíchejte.

Orzo s čerstvými bylinkami

- 680 g orza
- 90 ml olivového oleje
- 30 g čerstvé bazalky, nasekané
- 25 g pažitky, nasekané
- 15 g petržele, nasekané
- 1 lžička nastrouhané citronové kůry
- 3/4 lžičky soli

Ve velkém hrnci přiveďte osolenou vodu k varu a uvařte orzo do konzistence al dente. Sceďte.

Ve velké míse vyšlehejte olivový olej, bazalku, pažitku, petržel, citronovou kůru a sůl. Přidejte scezené orzo a jemně promíchejte, aby se všechny ingredience spojily. Zakryjte až do podávání. Podávejte při pokojové teplotě.

Hrušky pošírované v červeném víně

- 720 ml červeného vína (např. Cabernet, Zinfandel nebo Pinot Noir)
- 150 g cukru
- 1 vanilkový lusk, podélně rozříznutý
- 3 proužky pomerančové kůry (každý cca 1,2 cm × 12 cm)
- 6 kuliček černého pepře
- 6 tvrdých, zralých hrušek, oloupaných a s uříznutou spodní částí

Ve velkém nerezovém hrnci, dostatečně velkém, aby se hrušky vešly do jedné vrstvy, smíchejte víno, cukr, vanilku, pomerančovou kůru a pepř zahřívejte na střední teplotu. Přiveďte k varu a poté snižte teplotu na mírný var. Opatrně vložte hrušky do hrnce a položte na ně arch pečicího papíru (pomáhá zabránit zhnědnutí). Pošírujte hrušky cca 30 minut, dokud nejsou měkké, (délka závisí na tvrdosti hrušek).

Uvařené hrušky vyjměte děrovanou lžící nebo obracečkou, nechte vychladnout na pokojovou teplotu a podélně je rozkrojte na poloviny. Přesuňte je na servírovací talíř s okrajem.

Tekutinu znovu přiveďte k varu a vařte cca 7 minut, dokud se mírně neodpaří a nevznikne sirupová konzistence. Sirup přelijte přes hrušky, nechte vychladnout na pokojovou teplotu, zakryjte a uložte do lednice až do podávání.

Čokoládové biscotti

- 120 g hladké mouky
- 30 g neslazeného kakaa
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1/4 lžičky jedlé sody
- 1 1/4 lžičky mleté skořice
- 1/4 lžičky soli
- 115 g nesoleného másla, pokojové teploty
- 2 velká vejce
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 100 g hrubě nasekaných mandlí

- 1 žloutek smíchaný s 1 lžičkou vody
- 115 g hořké čokolády, hrubě nasekané (nepovinné)*

Předehřejte troubu na 190 °C. Vymažte máslem a vysypte moukou velký plech.

Na archu pečicího papíru smíchejte mouku, kakao, jedlou sodu, skořici a sůl.

V elektrickém mixéru vyšlehejte máslo s cukrem (ponechte 2 lžíce stranou) a hnědým cukrem do světla a nadýchané konzistence. Přidejte vejce jedno po druhém, vždy dobře promíchejte. Přidejte vanilku. Směs vyndejte z mixéru a jemně do ní zapracujte suchou směs mouky a kakaa. Přimíchejte mandle.

Přesuňte těsto na připravený plech. Zakryjte plastovou fólií a rukama uhlaďte do obdélníku cca 35 × 12,5 cm a vysokého cca 2,5 cm. Odstraňte fólii. Potřete těsto žloutkem a posypte zbylými 2 lžícemi cukru. Pečte 15–17 minut, dokud okraje neztuhnou a těsto není úplně pevné. Nechte vychladnout na plechu na pokojovou teplotu.

Snižte teplotu trouby na 160 °C. Přeneste těsto na prkénko a podélně rozkrojte na dvě poloviny. Každou polovinu nakrájejte mírně našikmo na 18 plátků. Položte na plech a poté přesuňte na mřížku, aby biscotti úplně vychladly. Skladujte ve vzduchotěsné nádobě při pokojové teplotě až 2 týdny. Recept vystačí na 36 biscotti.

*Pokud chcete, můžete biscotti obalit několik hodin před podáváním v čokoládové polevě. V malé misce, umístěné nad hrncem s mírně vroucí vodou, čokoládu zahřejte, dokud se nerozpustí (lze také použít mikrovlnnou troubu). Jeden konec každého biscotti ponořte do čokolády a položte na mřížku tak, aby namočené konce přesahovaly okraj, a nechte ztuhnout.

UPOZORNĚNÍ: Tento příběh je smyšlený a jakákoli podobnost se skutečnými osobami je čistě náhodná.

Překlad: Václav Pražák

Korektura: Kateřina Brouk, Barbora Šulcová, Tomáš Benda

Audio průvodce: Markéta Burešová ve spolupráci se studiem SoundElement

Redakce: Tereza Pádecká

DTP: Anežka Bělohoubková