VRAŽDA K VEČEŘI



Penne, pistole a pokušení

Scénář večírku

VRAŽDA K VEČERI

Penne, pistole a pokušení

POKYNY K VEČÍRKU

Jste připraveni vyřešit vraždu? Vraždu, kterou jste spáchali vy nebo někdo z vašich hostů?

NE. Ještě ne. Vraždy k večeři jsou navrženy tak, aby poskytly zábavu na celý večer, ale před příchodem hostů je potřeba provést určité přípravy.

Co jsou Vraždy k večeři?

Tyto aktivity vytrhnou lidi z každodenních stereotypů a starostí a vtáhnou je do nového světa napětí a intrik. Každý hráč je podezřelým z fiktivní vraždy a zároveň detektivem, který se snaží vraždu vyřešit. Jako hostitel musíte vraždu i následné vyšetřování udělat co nejrealističtějšími. Tento scénář vám pomůže přichystat večírek, na který vaši přátelé hned tak nezapomenou.

Na konci večera bude jeden z hostů odhalen jako **VRAH!**

PLÁNOVÁNÍ VEČÍRKU

Pozvánky

Hra obsahuje pozvánky pro všechny účastníky. Zavolejte hostům, aby vám potvrdili svou účast. Přidělte každému roli, včetně sebe. Poté pozvánky odešlete nebo osobně doručte, aby měli hosté několik dní na to „vžít se" do své postavy. Pozvánka obsahuje i návrhy kostýmů, které dodávají lidem odvahu k improvizaci a ponoření se do své role.

Další hosté

Nevadí, pokud dorazí nějací hosté navíc. Ačkoli nebudou mít tajnou stopu ani pevně danou roli, přesto se mohou zapojit a pomáhat skupině při řešení vraždy tím, že budou klást otázky podezřelým.

Obsah hry

Vražda k večeři obsahuje následující herní materiál:

- Scénář večírku
- Pozvánky a obálky
- Jmenovky pro všechny hráče
- Příručky postav pro všechny hráče
- Policejní zpráva
- Tajné stopy
- Zvukového vypravěče naleznete na https://na.albi.cz/vkv-penne-cz (nebo naskenováním QR kódu).

Příručky postav

Každý hráč má vlastní příručku postavy (dále jen příručku), napsanou přímo pro něj. Příručka obsahuje všechny základní informace pro vaše hosty, jež jsou potřebné k hraní role a řešení vraždy. Nikomu nedovolte číst příručky před začátkem večera. To platí i pro vás! Jestliže si chcete užít zábavu naplno, nezkazte si ji tím, že se dozvíte informace, které mají zůstat utajeny!

Jmenovky

Rozdejte hostům jmenovky ihned po příchodu. Měli by je nosit po celý večer.

Policejní zpráva

Postava Mama Rosa má ve své příručce uvedeno, že na začátku večírku seznámí hosty s policejní zprávou. Jakmile si ji každý prohlédne, zůstane nadále volně dostupná pro všechny.

Tajné stopy

Každá postava má tajnou stopu, kterou sdílí se skupinou. Hráči své tajné stopy neodhalují, dokud jim k tomu nedají pokyn jejich příručky. Nemusí být odhaleny v numerickém pořadí, ale k odhalení musí dojít v odpovídajícím kole.

Poznámky

Hosté si mohou zapisovat poznámky do svých příruček (k tomu je určena zvláštní stránka na začátku). Hostitel by měl mít pro hosty připraveno něco na psaní.

Zvukový záznam

Zvukový záznam obsahuje úvod ke zločinu, shrnutí jednotlivých kol, a nakonec odhalení vraha. Naleznete jej na webu https://na.albi.cz/vkv-penne-cz nebo naskenováním QR kódu.

ZAČÁTEK VEČÍRKU

Dejte každému hostu odpovídající příručku a tajnou stopu a požádejte je, aby je neotevírali, dokud k tomu nebudou vyzváni. Postupně proveďte následující kroky:

Pravidla

Přečtěte nahlas pravidla ze str. 7 tohoto scénáře. Poté vyzvěte hosty, aby si přečetli ve svých příručkách pasáže na str. 4: *MPP, osoby a pozadí*. (Toto jsou jediné části příručky, které je dovoleno v tuto chvíli číst.)

Policejní zpráva

Zjistěte, kdo představuje postavu Mama Rosa. Požádejte ji, aby přečetla nahlas pasáž *Začátek večírku* ze své příručky a seznámila hosty s policejní zprávou.

Navození scény zvukovým záznamem (volitelně)

V tuto chvíli pusťte nahrávku č. 1, abyste se od Antonia Povidaliho dověděli více o zločinu, který byl spáchán.

Pokyny

Počínaje Mama Rosou se musí každý host představit celé skupině. Připomeňte hráčům, že jejich pozadí zahrnuje veřejně dostupné i soukromé informace. Měli by se podělit pouze o informace, které jsou od nich v tuto chvíli požadovány.

PRŮBĚH VEČÍRKU

Další průběh večírku je rozdělen na kola a vypadá následovně:

1. **První kolo – dialog:** požádejte všechny, aby si v příručkách otočili na příslušnou pasáž. Všechny postavy následně zdramatizují své repliky v dialogu pro první kolo.
2. **První kolo – dotazování:** podezřelí mají nejprve několik minut na seznámení se se svými osobními střípky informací, a poté si začnou navzájem klást otázky a odhalovat fakta. Celé skupině by měly být rovněž odhaleny tajné stopy pro první kolo, aby se na ně bylo možné odvolávat v pozdějších kolech.
3. **První kolo – audio (volitelně):** přehrajte nahrávku č. 2, jež shrnuje první kolo.
4. **Druhé kolo – dialog:** všechny postavy zdramatizují své repliky v dialogu pro druhé kolo.
5. **Druhé kolo – dotazování:** podezřelí mají nejprve několik minut na seznámení se se svými osobními střípky informací, a poté si začnou navzájem klást otázky a odhalovat fakta. Celé skupině by měly být rovněž odhaleny tajné stopy pro druhé kolo, aby se na ně bylo možné odvolávat v závěrečném kole. Pokud se někteří hosté začnou cítit nesví, protože se proti nim hromadí důkazy, možná přijde vhod krátká přestávka na toaletu a občerstvení. Jako hostitel musíte použít vlastní úsudek. Abyste se vyhnuli případným zmatkům, nejprve ukončete stávají kolo, než vyhlásíte přestávku.

6. **Druhé kolo – audio (volitelně):** přehrajte nahrávku č. 3, jež shrnuje druhé kolo.
7. **Třetí kolo – dialog:** všechny postavy zdramatizují své repliky v dialogu pro třetí kolo.
8. **Třetí kolo – dotazování:** podezřelí mají nejprve několik minut na seznámení se se svými osobními střípky informací, a poté si začnou navzájem klást otázky a odhalovat fakta. Celé skupině by měly být rovněž odhaleny tajné stopy pro třetí kolo.
9. **Závěrečná prohlášení:** každá postava přečte své závěrečné prohlášení, jež je uvedeno v její příručce. Mějte na paměti, že závěrečné prohlášení vraha nebude pravdivé!
10. **Obvinění:** protože nyní jsou odhaleny všechny důkazy a stopy, je na čase obvinit vraha. Poskytněte všem několik minut na projití jejich poznámek a napsání jména postavy, o níž se domnívají, že zabila Pepeho. Jakmile všichni napíší svá obvinění, požádejte postupně každého, aby ostatním sdělil, o kom si myslí, že je vrah a proč.
11. **Přiznání viny:**
    - Pokud nepoužíváte zvukový záznam: vrah přečte své přiznání viny a odhalí tak řešení tajemné vraždy.
    - Pokud používáte zvukový záznam: Pusťte nahrávku č. 4 a poslechněte si, jak Antonio Povidali odhalí řešení případu *Pasta, pistole a pokušení*.

Hra trvá přibližně 3 hodiny.

PRAVIDLA HRY

Obecně

Počátky večírků s tajemnými vraždami sahají ke dvorským hrám středověké Evropy. Hosté se ujímají svých rolí a zůstávají v nich po dobu trvání večírku, během které se pokouší vyřešit vraždu. Všichni mají motiv a utajovanou minulost. Musíte se snažit přesvědčit ostatní o své nevině, zatímco se stejně usilovně pokoušíte odhalit totožnost vraha.

A nezapomeňte, že podezřelým je každý, včetně hostitele! Hráči se drží svých rolí po celý večer.

Všichni hráči musí na otázky odpovídat pravdivě. Ovšem ve svých odpovědích nejste povinni poskytnout žádné jiné informace, než na které jste dotazováni. Vrah je lhář a nemusí odpovídat pravdivě. Nemusíte odhalovat „tajemství" svého pozadí, pokud vás k tomu jiný hráč přímo nevyzve.

Kolo končí ve chvíli, kdy všichni hosté odhalí informace ze svých příruček, jež byly předepsány pro dané kolo.

Nečtěte nebo nesdílejte svou tajnou stopu, dokud vám k tomu nedá příručka pokyn.

Obvinění se vznáší na konci závěrečného kola.

TIPY NA VEČÍREK

Buďte kreativní při výběru jídla, nápojů, hudby a dekorací. Všechny níže uvedené návrhy nejsou povinné, ale pomohou vám navodit atmosféru daného herního scénáře.

Ceny

Svým hostům samozřejmě nemusíte rozdávat ceny, ale výhra vždy potěší. Cenou může být cokoli, co vás napadne. Protože scénář je zasazen do Malé Itálie, můžete věnovat vítězi *Vraždy k večeři* láhev vína, grappy nebo limoncella, případně můžete zvolit nějaký žertovný dárek. Jestliže vraha správně určí více než jedna osoba, tajně zvolte číslo od 1 do 10 a poté je nechte hádat. Cenu získá ten, jehož tip bude nejblíž.

Návrhy na dekorace

Příprava výzdoby večírku je zábava, ale ujistěte se, že na sebe všichni dobře uvidí a budou se dobře slyšet. Proměňte svou jídelnu v restauraci v Malé Itálii. Stůl zakryjte kostkovaným nebo pestrobarevným ubrusem. Vedle talířů položte obří ubrousky v odpovídajících barvách. Každému hostu dejte sklenici s vínem a sklenici s vodou. Do několika váz naaranžujte květiny výrazných barev. Na stůl rozložte lahve vína, ošatky s chlebem a misky s olivovým olejem. Pokud je to možné, decentně osvětlete místnost pomocí svíček.

Návrhy hudby

- Tarantella (italský lidový tanec)
- Frank Sinatra, Tony Bennett nebo Dean Martin („That's Amore")
- Oblíbené italské operní árie

PŘÍKLADY MENU

1. Menu z domácí kuchyně

- Dip z restovaného česneku a bílých fazolí
- Pizzová kůrka s cibulí
- Zapečené ziti
- Restované červené papriky
- Salát z restovaných žampionů
- Pomerančový salát s rukolou
- Salát minestrone
- Dort mokka

2. Menu s jednoduchou přípravou

- Koupená pizza
- Mražené pečené ziti
- Nakládané papriky promíchané s kupovaným italským dresinkem
- Nakládaný salát se třemi druhy fazolí
- Nakládané žampiony promíchané s kupovaným italským dresinkem
- Míchaný zelený salát
- Kupované tiramisu nebo cannoli

3. Jednohubkové menu

- Koupená pizza
- Olivy
- Italský chléb
- Plátky mozzarelly
- Cannoli

MENU Z DOMÁCÍ KUCHYNĚ
ČASOVÝ PLÁN

Den předem

- Nákup potravin
- Příprava restovaných paprik
- Příprava salátu minestrone
- Příprava salátu z restovaných žampionů
- Nakrájení červené cibule na pizzovou kůrku s cibulí
- Odpeckování oliv na pomerančový salát s rukolou
- Opražení pekanových ořechů na pomerančový salát s rukolou

Den konání večírku

Dopoledne

- Pečení a sestavení dortu mokka
- Příprava ziti
- Příprava pizzové kůrky s cibulí
- Smíchání všech přísad na pomerančový salát s rukolou s výjimkou rukoly a čekanky

Odpoledne

- Příprava nápojového koutku
- Předehřátí trouby na 220 °C
- Upečení pizzové kůrky s cibulí
- Zapečení ziti
- Dodělání pomerančového salátu s rukolou
- Umístění táců a talířů na stůl
- Začátek hry a podávání jídla

MENU S JEDNODUCHOU PŘÍPRAVOU A JEDNOHUBKOVÉ MENU ČASOVÝ PLÁN

Den předem

- Nákup potravin
- Výběr a příprava servírovacího nádobí

Den konání večírku

- Nákup jídla z restaurace
- Příprava jídla na talíře
- Po příchodu hostů ohřát pizzu a ziti
- Začátek hry a podávání jídla

RECEPTY

Dip z restovaného česneku a bílých fazolí

- 2 hlavičky česneku (cca 90 g)
- 1 plechovka omytých a oloupaných bílých fazolí (cca 550 g)
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 2 lžíce olivového oleje
- ½ lžičky soli a pepře (nebo podle chuti)
- ½ lžičky rozmarýnu
- 2 balení chlebových tyček

Předehřejte troubu na 200°C. Česnek zabalte do alobalu, položte na plech a pečte, dokud balíček česneku nebude při stlačení měkký. Jakmile bude dostatečně chladný, aby se s ním dalo manipulovat, odřízněte spodní část hlaviček česneku a vymačkejte česnekovou dužinu ze slupek do malé misky (mělo by toho být asi na 2 lžíce).

V kuchyňském robotu smíchejte česnek, fazole, rajčatový protlak, olivový olej, sůl, rozmarýn a pepř podle chuti a rozmixujte do hladka. Přelijte směs do misky, zakryjte ji plastovou fólií a uložte do lednice až do doby, kdy ho budete

podávat. Dip lze připravit až 3 dny dopředu. Výsledkem je asi 360 ml pyré.

Podávání: Pyré nalijte do malé servírovací misky a kolem naaranžujte chlebové tyčky.

Pizzová kůrka s cibulí

- 1 polotovar pizzového těsta (cca 450 g)
- 1 velká červená cibule, nakrájená na velmi tenké plátky (cca 60 g)
- ½ lžičky sušeného rozmarýnu
- ¼ lžičky soli
- 2 lžíce olivového oleje
- 50 g strouhaného parmezánu

Předehřejte troubu na 230 °C. Položte připravenou pizzovou kůrku na velký plech. Posypte ji cibulí, rozmarýnem, solí a pokapejte olivovým olejem. Pečte 15 minut, poté posypte parmezánem a pečte další 3 minuty, nebo dokud nebude kůrka horká a křupavá.

Zapečené ziti

Tento pokrm lze připravit předem bez pečení, uchovat v lednici a nechat při pokojové teplotě těsně před pečením.

Rajčatová omáčka:

- 1 lžíce olivového oleje
- 170 g kanadské slaniny, nakrájené na kostičky
- 4 stroužky česneku, nasekané
- 1 plechovka (cca 800 g) drcených rajčat
- 1 lžička nastrouhané pomerančové kůry
- 120 ml čerstvé pomerančové šťávy
- 3 lžíce nasekané čerstvé bazalky nebo máty
- ½ lžičky soli
- ½ lžičky cukru
- ¼ lžičky drcených chilli vloček

Bílá omáčka:

- 3 šálky mléka
- 3 lžíce hladké mouky
- ½ lžičky soli
- ¼ lžičky pepře
- 1/8 lžičky mletého muškátového oříšku

Další ingredience:

- 450 g těstovin ziti, uvařených podle návodu na obalu
- 30 g strouhaného parmezánu

V široké pánvi na střední teplotu rozehřejte olej, dokud nebude horký, ale nesmí kouřit. Přidejte slaninu a smažte asi 4 minuty, dokud nebude lehce křupavá. Přidejte česnek a vařte další 1 minutu.

Přidejte drcená rajčata, pomerančovou kůru, pomerančovou šťávu, bazalku, sůl, cukr a drcené chilli vločky. Přiveďte k varu. Snižte teplotu, zakryjte a duste asi 7 minut, dokud se chutě nespojí a omáčka mírně nezhoustne.

Mezitím ve velkém hrnci na střední teplotu rozmíchejte mléko s moukou, dokud nebude směs hladká. Přidejte sůl, pepř a muškátový oříšek a vařte za častého míchání asi 5 minut, dokud omáčka mírně nezhoustne.

Předehřejte troubu na 190 °C. Do dna mělkého pekáče o objemu cca 2,5 l nalijte cca 250 ml rajčatové omáčky. Na ni nasypte polovinu ziti, zalijte polovinou připravené rajčatové omáčky a polovinou bílé omáčky. Na to dejte zbytek ziti a zalijte zbývající rajčatovou i bílou omáčkou. Posypte parmezánem a pečte asi 25 minut, dokud povrch nebude zlatavý a nakynutý.

Restované červené papriky

- 6 velkých červených paprik s odříznutými vršky, rozpůlené a zbavené semínek
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce balzamikového nebo červeného vinného octa

- ½ lžičky soli
- 1 stroužek česneku, oloupaný a lehce rozdrcený
- 2 lžíce nasekané čerstvé bazalky

Předehřejte gril s roštem ve výšce 15 cm nad zdrojem tepla. Papriky položte rozříznutou stranou dolů na plech určený pod gril a grilujte asi 8 minut, dokud se papriky nezačnou černat. Papriky přesuňte do plastového sáčku a až budou dostatečně chladné, aby se s nimi dalo manipulovat, oloupejte je a každou půlku ještě rozkrojte.

Ve velké servírovací misce prošlehejte olej, ocet a sůl. Přidejte česnek a bazalku a dobře promíchejte. Přidejte papriky a jemně promíchejte, aby se obalily zálivkou.

Zakryjte plastovou fólií a nechte v lednici alespoň 1 hodinu nebo přes noc. Česnek odstraňte těsně před podáváním. Podávejte při pokojové teplotě.

Salát z restovaných žampionů

- 2 lžíce olivového oleje
- 3 stroužky česneku, nasekané
- 600 g žampionů s odříznutými konci, rozpůlené nebo na čtvrtky
- ½ lžičky soli
- 3 lžíce čerstvé citronové šťávy
- 2 lžíce nasekané čerstvé petrželky

Ve velké pánvi rozehřejte na střední teplotu 1 lžíci oleje, dokud nebude horký, ale nesmí kouřit. Přidejte polovinu česneku a restujte 30 sekund.

Přidejte polovinu žampionů a asi 5 minut restujte, často míchejte, dokud nejsou lehce zlatavé a měkké.

Přesuňte žampiony do velké servírovací mísy. Opakujte postup s druhou lžící oleje, zbylým česnekem a houbami.

Posypte solí a přidejte citronovou šťávu, přisypte petrželku a dobře promíchejte. Podávejte při pokojové teplotě.

Pomerančový salát s rukolou

- 6 navel pomerančů
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce balzamikového nebo červeného vinného octa
- 1½ lžičky dijonské hořčice
- ½ lžičky soli
- ¼ lžičky pepře
- 60 g oliv nakládaných v oleji, rozpůlené a bez pecek
- 30 g opražených pekanových ořechů, půlených
- 400 g dobře omytých a osušených listů rukoly
- 1 čekanka (cca 115 g), očištěná a nakrájená na plátky silné cca 1,3 cm

Malým nožem na oloupání odstraňte nad miskou kůru a bílou dužinu z pomerančů. Pomeranče rozkrájejte na dílky a šťávu si ponechte.

Ve velké míse prošlehejte 80 ml z rezervované pomerančové šťávy, olej, ocet, hořčici, sůl a pepř. Přidejte olivy, pekany a dílky pomeranče. Těsně před podáváním přidejte rukolu a čekanku a dobře promíchejte.

Salát minestrone

- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce balzamikového nebo červeného vinného octa
- 2 lžičky dijonské hořčice
- ¼ lžičky soli
- ⅛ lžičky pepře
- 225 g čerstvých zelených fazolek, očištěných a podélně rozpůlených
- 2 velké mrkve, oloupané, podélně rozpůlené a nakrájené tenké plátky
- 150 g nakrájených čerstvých zralých rajčat
- 1 plechovka omyté a oloupané cizrny (cca 450 g)

Ve velké míse smíchejte olej, ocet, hořčici, sůl a pepř.

Ve velkém hrnci s vroucí vodou blanšírujte zelené fazolky 1 minutu. Přidejte mrkev a vařte další 1 minutu. Sceďte, opláchněte studenou vodou a znovu sceďte. Přidejte zelené fazolky a mrkev do směsi oleje, spolu s rajčaty a cizrnou, a dobře promíchejte, aby se vše obalilo zálivkou. Dejte do lednice alespoň na 1 hodinu nebo přes noc před podáváním. Podávejte při pokojové teplotě.

Dort mokka s ricottovým krémem

Dort:

- 120 g hladké mouky
- 2 lžíce neslazeného kakaového prášku
- 1 lžička prášku do pečiva
- ¾ lžičky instantní espressa
- ½ lžičky mleté skořice
- 1/8 lžičky soli
- 6 lžic nesoleného másla, při pokojové teplotě
- 60 g krupicového cukru
- 30 g světle hnědého cukru, pevně upěchovaného
- 1 celé velké vejce
- 1 žloutek z velkého vejce
- ½ lžičky vanilky
- 120 ml mléka

Rumový sirup:

- 3 lžíce krupicového cukru
- 60 ml vody
- 1 lžíce rumu

Ricottový krém:

- 1 balení (cca 425 g) ricotty z plnotučného mléka
- 60 g krupicového cukru
- 85 g polotmavé čokolády

Dort:

Předehřejte troubu na 175 °C. Vymažte máslem kulatou formu o průměru 20 cm. Dno vyložte pečicím papírem, papír i boky vymažte máslem a vysypte moukou.

Na pečicím papíře prosejte dohromady mouku, kakao, prášek do pečiva, espresso, skořici a sůl.

V míse elektrického mixéru vyšlehejte máslo do krémové konzistence. Postupně přidávejte krupicový i hnědý cukr, dokud směs nebude lehká a nadýchaná. Postupně zašlehejte celé vejce a žloutek, vždy dobře vyšlehejte po každém přidání. Přidejte vanilku.

Gumovou stěrkou střídavě vmíchejte moučnou směs a mléko, začněte a končete moukou. Těsto přelijte do připravené formy a uhlaďte povrch. Pečte asi 30 minut, dokud se dort při lehkém stlačení nezvedne a zapíchnutá špejle vyjde čistá. Přendejte na mřížku a nechte vychladnout. Po vychladnutí vyklopte na servírovací talíř.

Rumový sirup:

V malém hrnci při nízké teplotě rozmíchejte cukr s vodou, dokud se cukr nerozpustí. Přiveďte k varu, odstavte z plotny a vmíchejte rum. Nechte vychladnout na pokojovou teplotu a potřete dort sirupem.

Ricottový krém:

V kuchyňském robotu smíchejte ricottu s cukrem a mixujte do hladka a krémova asi 1 minutu. Přelijte krém do mísy a vmíchejte polovinu čokolády. Namažte ricottový krém na vychladlý dort a posypte zbylou čokoládou. Dort lze před podáváním chladit v lednici nebo servírovat při pokojové teplotě.

Všechny recepty laskavě poskytla autorka kuchařek Sandra Gluck.

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: Vasil Fridrich ve spolupráci se studiem SoundElement

Redakce: Tereza Pádecká

DTP: Anežka Bělohoubková