

# Gastronomie annouvéenne

## Les boissons

**Bakswé** sorte d'alcool de palmier torréfiée et fermentée. Peut se prendre comme un café fort et revigorant ou comme apéritif.

Boissons terra-mercuriennes : café, bière, fine (cognac)

Les **Vins du Valachor** sont réputés à Panshaw

Le **Finn'ean** (sorte de whisky tourbé) produit à Panshaw

Le **thé Dolong** de Llarkno s'exporte un peu partout sur Annwfn, c'est un des meilleurs.

Le **djen-ner** alcool de blé fermenté fort. C'est une boisson courante à Panshaw, Chanseth et Bel-Buk. Sa préparation souvent artisanale en fait plus un tord-boyaux qu'une boisson raffinée. (une bouteille de djen-ner « fait maison » alignant quarante-cinq degrés d'alcool fermenté)

## Divers

Llarkno produit aussi les meilleurs **cigares** de la planète.

Pot de confiture de baies d'**Arùun** d'un orangé vif.

**Les félandres** sont des fruits à la peau épaisse et à la chair tendre et juteuse. Quand ils sont mûrs, la peau est prune à violacée et la chair est jaune or. On en trouve un peu partout à Llarkno et Cahour.

From:  
<https://www.chroniques-annwfn.fr/> - **wikinouven**



Permanent link:  
<https://www.chroniques-annwfn.fr/doku.php/annwfn:economie:gastronomie>

Last update: **2023/04/23 13:55**