

Gedrénks

Kal Gedrénks

Bananne-Kiischtejus

Kiischtejus

Merengue (Cocktail ouni Alkohol)

Piña Colada

Schocko-Glacë

Waarmt Gedrénks

Nirvana-Téi

Schockelasgedrénks



Kal Gedrénks: Bananne-Kiischtejus

Mir brauchen:

Kiischtejus

Banannejus

Uluucht:

Déi 2 Jusen 1:1 verméschen. Dobäi kann een se schichten an/oder e klenge Muster un der Uewerfläch maachen.

Am beschte fir d'Éischt de Banannëjus an'd Glas ginn.



Zur Uniszäit gouf et dat bei der léiwer Serveuse vis-à-vis. Foto vum Mäerz 2017.

Kiischtejus

Mir brauchen:

6 L Kiischte

Uluucht:

Vun de Kiischte d'Stiller erof huelen, Blieder, Äscht a.e.v. ewech huelen.

An den Dampentsafter 1 Liter Waasser an d'Kiischte fëllen. Erhëtzen bis d'Waasser ganz verkacht ass. (Zirka 60 bis 70 Minutte).

Et ginn zirka 2 Liter Jus.

D'Kiischte mat de Steng an enger Filterpress (Uebstpress) ausdrécken. Dat gi gären nach 2 Liter réngen Jus.

Merengue

(Cocktail ouni Alkohol)

Mir brauchen:

Ananasjus

Orangëjus

Zitrounejus

Peffermënzblieder

Ze Fuerteventura am Hotel Olivia Beach 2013 gedronk

Piña Colada

Mir brauchen:

Kokosmëllech

Ananasjus

Gerappte Kokosnoss, am beschte frës

Stécker frësch Kokosnoss

Stécker frësch Ananas

Zocker



Uleucht:

Kokosmëllech an Ananasjus 1:1 mëschen. Liicht zéckeren. Kill stellen.

Gerappte Kokosnoss mat e bësselchen Zocker mëschen.

D'Stécker Kokosnoss an Ananas aschneiden, sou dat se um Bord vum Glas kënnen hänke bléiwen.

E bësselchen Ananasjus op en Teller maachen. De Bord vun de Glieser doran zappen an duerno an déi gerappten a gezéckerten Kokosnoss drécken.

De Cocktail an'd Glieser fëllen.

De Bord mat Kokosnosstécker an Ananasstécker dekoréieren.

Variant:

Séiss Kiischten (z.B. Maraschino) fir d'Dekoratioun benotzen an hire Jus fir de Bord vum Glas un ze fiichten.

An da wier do nach de wäisse Rum fir déi Versioun mat Alkohol.

Schocko-Glacë

Mir brauche pro Persoun:

Schockelasmëllech

Eng Boule Vanillsglace

Schlagsahn

Schockela-Dreck

Ee Schallimo

Uleucht:

D'Schockelasmëllech an e Glas maachen an eng Boule Vanillsglace dobäi ginn.

Mat Schlagsahn opfëllen e Schockela Dreck drop streeën.

E Schallimo dra stiechen.

De Jimmy huet 2018 zu Fuerte gemengt, dat wier seng Kreatioun vum Joer virdrun.

Waarmt Gedrénks:

Nirvana-Téi

Mir brauchen:

Kanéil
Kardomon
Ingwer
Neelcheskäpp
Schwaarze Peffer
Waasser

Uluecht:

Mam Pistill a Mörser d'Zoudoten e bësselchen zerklengeren.
Mat kachendem Waasser opgéissen an zirka 20 Minutten zéien loossen.

Zerwéierproposé:

Zirka déi hallef Quantitéit (vum Téi) un Mëllech erwiermen a mat Hunneg an dem Téi vermëschen.

Zu menger Zäit um Bodenséi hunn ech dëse „Exotic-Gewierztéi“ an engem 3.Welt/Biobutte kafen a spéider selwer gemëscht.

Schockelasgedrénks

Mir brauchen:

1 IL Kakao-Pudder
1 Vanillsstaang
1/2 gedréchent Chilli
2 IL Hunneg
Waasser

Uluecht:

D'Waasser kachen.
D'Vanillsstaang opschneiden an de Vanill ma der Schuel an eng Schossel ginn.
D'Chilli kleng schneiden an dobäi ginn.
Den Hunneg an de Kakao an déi Schossel maachen a kache Waasser dra schëdden. Verréieren.
Mat enger Louche d'Gedrénks eraus huelen.

De Jimmy huet dat am November 2017 no enger Schoulvisite dacks gemaach.