Cocktailkiste

Pilotregion: Vehlefanz, Brandenburg

Ebenso wie eine Waffelkiste kann man auch eine Cocktailkiste erstelle. In dieser befinden sich dann Materialien, um gemeinsam alkoholfreie und gesunde Cocktails zu machen.

Dazu brauchen wir

Cocktailkiste 1

Salatsieb	2
Edelstahlschüssel Ø 30cm	2
Edelstahlschüssel Ø 40cm	2
Kanne mit Deckel, 1,7 l	3
Vorratsdosen + Deckel 2l	6
Greifzange	1
gr. Küchenmesser	2
kl. Küchenmesser	6
Messlöffel Set	1
Schneidebretter Kunststoff 20 x 30	6
Schneidebretter Kunststoff 30x40	2
kl. Schüsseln aus Kunststoff	12
Trinkbecher, 200ml	1

Cocktailkiste 2

Hochleistungsstandmixer	2
Dekostoff, 1,50 x 4 m	
Verlängerungskabel 10m 3x2,5 Gummileitung, 3er Steckdose	1
Schraubzwingen	2
Reiszwecken	10
Gewebeklebeband	1
Schilder zur Beschriftung der Toppings	



transfer

Mitmischen & (etwas) bewegen!

Dynamikcocktail

Minzblätter mit Zitronensirup und Zitronensaft im Glas mit einem Teelöffel leicht zerdrücken. Die Gurkenscheiben und einige Eiswürfel hineingeben. Mit gekühltem Ginger Ale auffüllen und kurz verrühren.

	pro Portion
Zitronensaft	20 ml
Zitronensirup	20 ml
Eiswürfel	nach Bedarf
Minzblätter	4 - 5
Ginger Ale	
Gurkenscheiben	3

Limtim Muntermacher

Saft und Sirup in ein mit Eiswürfeln befülltes Glas geben, mit Mineral-wasser auffüllen und umrühren. Die Himbeeren ins Glas geben und den Drink mit Löffel und Trinkhalm servieren.

	pro Portion
Limettensaft	20 ml
Himbeersirup	20 ml
Eiswürfel	nach Bedarf
Himbeeren	4
Mineralwasser	

Obstbar frisch gepresst

Fisches Zitrusobst wie Apfelsinen, Limetten, Pampelmusen, Zitronen, werden frisch gepresst, mit Honig, (Butter)Milch oder Mineralwasser gemischt.

Mango Smoothie

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben vom Stein schneiden. 1 schmale Spalte beiseitelegen, restliches Fruchtfleisch würfeln.

Mit Kefir und Honig in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. In ein Glas geben und Mineralwasser kurz unterrühren. Mit Kürbiskernen und der Mango-spalte garnieren und sofort genießen.

	pro Portion
reife Mango	½ / 200 g
Kefir	125 ml
flüssiger Honig	1 TL
Mineralwasser	100 ml
Kürbiskerne	1 TL



transfer

Mitmischen & (etwas) bewegen!