

Ingwershots

Nach Julia Scheck

Laurin Mehrle

LM-7/22-V--ZLS

24. Februar 2022

Aufwand	2	Art	V	4	0	0
Vorbereitungszeit	1 P. ±	10m	Σ	0h 10m		
Garzeit	25m	0m	Personalanzahl			2
Unterart	ZLS	Skalierbarkeit			Semi	
Anmerkung	Erquickend					

Zyklen und Bewertung

M'scher Zyklus	Normal	1	M'sche Bewertung	8
	Seemoos	0	Mundwarm (37 °C)	

Geräte 7al.

SM	⌘
Topf	Topf
BOSCH Mixer	Mixer

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	4 P.	0 P.	Σ
V	ZLS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
V	ZLS	2	Ingwer		100 g	0 Stk	0m 0s	400 g	0 Stk	0m 0s
V	ZLS	3	Zitronen			1,5 Stk	0m 0s	0 g	6 Stk	0m 0s
V	ZLS	4	Honig		150 g		0m 0s	600 g	0 Stk	0m 0s
V	ZLS	5	Fenchelsamen		1 g		0m 0s	4 g	0 Stk	0m 0s
V	ZLS	6	Wasser		300 ml		0m 0s	1.200 ml	0 Stk	0m 0s
V	ZLS	7	Alkohol				0m 0s	0 g	0 Stk	0m 0s
V	ZLS	8	Hochprozentiges				0m 0s	0 ml	0 Stk	0m 0s

I. Vorgehen

Erste Arbeit

1. Ingwer samt Schale in grobe Stücke schneiden.

2. Mitsamt des Wassers in Mixer packen.

3. Nach 10 Sekunden auf Stufe 7/10.

4. Die Flüssigkeit in Topf füllen.

5. Zitronen halbieren und mit gewaschener Schale ebenfalls in Topf geben.

6. Fenchelsamen dazugeben.

7. 20 Minuten lang kochen lassen. Gegebenenfalls etwas Wasser nachschütten.

Zweite Arbeit

1. Anschließend die Flüssigkeit durch ein Sieb lassen. Die Zitronen werden dabei noch ausgedrückt.

2. Honig unter das heiße Elixier geben und gut verrühren.

3. Erst in Glasflaschen abfllen, wenn eine Temperatur von 40 °C erreicht ist.

Alkohol

1. Einen Teil kann man nun in gewünschter Proportion mit Alkohol versetzen.

II. Anhang

A. Geschichte

In jenem Wechseljahr zu Seemoos 3 war die gute Julia Scheck meine Küchenchefin. Mit der Neigung zu pflanzlichen Gerichten rührte sicherlich auch unser kleines Aufputschritual, Ingwershots, sie wurden immer wieder in sich hineingeleert. Für die Kinder muss es wie das Trinken von Kurzen ausgesehen haben, aber bei Julia war trotz des Namens kein Alkohol hinzugegeben. Dennoch war die Wirkung unglaublich reinigend und erquickend, ein wahres Wundermittel am frühen Morgen. Dennoch, wenn es schon „Shot“ heißt, man kann sicherlich auch ein paar edle Tropfen einmischen.

B. Zusatz

1. Eine Portion entspricht einem Liter

2. Der Trunk hält sich auch ohne Kühlschrank mehrere Monate.

3. Den Trunk kann man in Tee oder heißes Wasser geben.

C. Links

1. [Originalrezept](#)

Ingwershots									
Nach Julia Scheck									
Laurin Mehrle									
LM-7/22-V--ZLS									
24. Februar 2022									

Aufwand	2	Art	V	4	0	0
Vorbereitungszeit	1 P. ±	10m	Σ		0h 10m	
Garzeit	25m	0m	Personalanzahl			2
Unterart	ZLS	Skalierbarkeit			Semi	
Anmerkung						Erquickend

Ingwershots									
Nach Julia Scheck									
Laurin				Mehrle				L	M
Fortl. Nr.:	7	Jahr:	22	Grundart:	V	Zusatzart:		Unterart:	ZLS
24. Februar 2022					LM-7/22-V--ZLS				
Personalanzahl:		1	Aufwand:	2	Anmerkung:		Erquickend		
M.'scher Zyklus Nr.:		1	Skalierbarkeit:		Semi	Kosten:			
SM:		0	M.'sche Bewertung:		8	Hauptserviertemp.:		Mundwarm (37 °C)	
Zeiten:									
Garzeit 1			25m	Richtdauer Grund- und Zusatzart Σ:				0m	
Garzeit 2			0m	Richtdauer Unterart Σ:				0m	
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Grundart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Zusatzart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl & Personal Grundart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzah & Personal Zusatzart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Personalanzahl:							0m		
Zusatzdauer unabhängig:							10m		
Richtzeit:							10m	≡	0h 10m
								1 P.	10m
Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
			Zusatzportionen:					Multiplikator:	
			Oder Abzug:						
Portionen Grundart:	0	V	4	4			1,00	4	
Portionen Zusatzart:	0	0	0	0	0		1,00	0	
Portionen Unterart 1:	0	ZLS	0	0			1,00	0	
Portionen Unterart Z:	0		0	0			1,00	0	
Portionen Unterart L:	0		0	0			1,00	0	

Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
Gesamtportionen:		0							
Portionen Grundart:		0	V						
Portionen Zusatzart:		0	0						
Portionen Unterart 1:		0	ZLS						
Portionen Unterart Z:		0							
Portionen Unterart L:		0							

Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
W	WO	0	WZ	0	WL	0	WS	0	0
Σ		0		0		0		0	0

Gesamt-Lager (GeLa)									
O	Z	L	S	Σ					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					

Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Komponenten Referenztabelle

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtd-auer	4 P.	0 P.	Σ
	V	ZLS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
	V	ZLS	2	Ingwer		100 g	0 Stk	0m 0s	400 g	0 Stk	0m 0s
	V	ZLS	3	Zitronen			1,5 Stk	0m 0s	0 g	6 Stk	0m 0s
	V	ZLS	4	Honig		150 g		0m 0s	600 g	0 Stk	0m 0s
	V	ZLS	5	Fenchelsamen		1 g		0m 0s	4 g	0 Stk	0m 0s
	V	ZLS	6	Wasser		300 ml		0m 0s	1.200 ml	0 Stk	0m 0s
	V	ZLS	7	Alkohol				0m 0s	0 g	0 Stk	0m 0s
	V	ZLS	8	Hochprozentiges				0m 0s	0 ml	0 Stk	0m 0s

Geräte 7al. Referenztabelle

SM	×
Topf	Topf
BOSCH Mixer	Mixer

I. Vorgehen

Erste Arbeit				
1. Ingwer samt Schale in grobe Stücke schneiden.				
2. Mitsamt des Wassers in Mixer packen.				
3. Nach 10 Sekunden auf Stufe 7/10.				
4. Die Flüssigkeit in Topf füllen.				
5. Zitronen halbieren und mit gewaschener Schale ebenfalls in Topf geben.				
6. Fenchelsamen dazugeben.				
7. 20 Minuten lang kochen lassen. Gegebenenfalls etwas Wasser nachschütten.				
Zweite Arbeit				
1. Anschließend die Flüssigkeit durch ein Sieb lassen. Die Zitronen werden dabei noch ausgedrückt.				
2. Honig unter das heiße Elixier geben und gut verrühren.				
3. Erst in Glasflaschen abfüllen, wenn eine Temperatur von 40 °C erreicht ist.				
Alkohol				
1. Einen Teil kann man nun in gewünschter Proportion mit Alkohol versetzen.				

II. Anhang

A. Geschichte				
In jenem Wechseljahr zu Seemoos 3 war die gute Julia Scheck meine Küchenchefin. Mit der Neigung zu pflanzlichen Gerichten rührte sicherlich auch unser kleines Aufputschritual, Ingwershots, sie wurden immer wieder in sich hineingeleert. Für die Kinder muss es wie das Trinken von Kurzen ausgesehen haben, aber bei Julia war trotz des Namens kein Alkohol hinzugegeben. Dennoch war die Wirkung unglaublich reinigend und erquickend, ein wahres Wundermittel am frühen Morgen. Dennoch, wenn es schon „Shot“ heißt, man kann sicherlich auch ein paar edle Tropfen einmischen.				
B. Zusatz				
1. Eine Portion entspricht einem Liter				
2. Der Trunk hält sich auch ohne Kühlschrank mehrere Monate.				
3. Den Trunk kann man in Tee oder heißes Wasser geben.				
C. Links				
1. Originalrezept				

Menschenliste Verrechnungstabelle									
Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
WV	WVO	0	WVZ	0	WVL	0	WVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0
Gesamt-Lager (GeLa)									
O	Z	L	S	Σ					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer
-	-	-						

Einfügeliste zur Vorformatierung der vom BDKJ gestellten Menschenlisten

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer

Komponenten Verzeichnis

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Grobe Stücke	Grobe Scheiben	Würfel 10x10		
			1	Gemüse								
	VV	ZLS		Gemüßezwiebel		250 g	1 Stk	1m 0s				
	VV	ZLS		Knoblauchzehen		4 g	1 Stk	0m 6s				
	VV	ZLS		Große Karotte		200 g	1 Stk		0m 18s			
	VV	ZLS		Knollensellerie		1.000 g	1 Stk			5m 0s		
	VV	ZLS		Lauch / Poree			1 Stk		2m 18s			
	VV	ZLS		Kartoffeln								
	VV	ZLS		Paprika		200 g	1 Stk		1m 18s			
	VV	ZLS		Champignon	Ungebürstet	50 g	1 Stk	0m 12s				
				Backwaren								
	VV	LS		Brotscheibe		50 g	1 Stk					
403	VV	LS		Bauernbrot	Webers	500 g						
503	VV	LS		Männerbrot	Webers	500 g						
456	VV	LS		UDK Brot	Webers	500 g						
702	VV	LS		Hefezopf o. Rosinen	Webers	500 g						
686	VV	S		Mehrkornquarkbrot	Webers	750 g						
				Fertigprodukte								
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Gerollten	88 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Besten	100 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Schwäbischen	60 g						
				Einheiten								
				Gramm		1 g						
				Milliliter		1 ml						
				Esslöffel		1 EL	15 ml					
				Teelöffel		1 TL	5 ml					
				Blatt		1 Bl						
				Portionen		1 P.						
				Messerspitze		1 Msp						
				Pack		1 PK						
				Prise		1 pn						
				Schuss, Spur, Spritzer		1 Spr						
				Stange		1 Stg						
				Stück		1 Stk						
				Tropfen		1 Tr						
				Bund		1 Bd.						
				Schüssel		1 Schüssel						
				Kanne		1 Kanne						
				Auswahl	z.B. Teebeutel	1 Auswahl						
				Eimer	z.B. Müsli	1 Eimer						
				Glas	z.B. Marmelade	1 Gl						