**Geplante Sättigungsvorgaben Bofjord 2013**

**Heute gibt es das übliche Begrüßungsessen.**

**Na, wisst ihr noch was es war?**

**Hühnerflügel in Chili-Ananas-Soja-Sauce mit Tailändischem Duftklebreis nicht körnig zubereitet.**

**( Auch „Aua-Schwitzsauce“^^ genannt aber ganz lecker)**

**Klein geschnittenes Fleisch vom Bos-primigenius-taurus,**

**mit dem Einsatz von Hitze zubereitet unter Zunahme von vielen Loek auf Potet angerichtet.**

**Sonntagsbraten vom grunzendem Säugetier, mit grünem stäbchenartiegen Gemüse, zerkleinerten und enthäuteten Erdäpfeln und einer braunen, zähen, geschmacksunterstützenden Flüssigkeit.**

**Eintopf Querfeld**

**Dieses Gericht wird zubereitet mit Salzwasser, dem Fleisch eines flugunfähigen Vogels, Fungi, einer Vielzahl botanischer Gewächse und der Zugabe von geschmacksveränderden Stoffen.**

**Heute werden wir die enthäuteten Erdäpfel in Scheiben schneiden und mit einer öligen, Eiweiß-reichen, gesäuerten Masse versetzen und dann mit Loek und Agurk vermischen.**

**Dazu werden wir das Fleisch eines toten Tieres, solange über ein offenes Feuer verbrennen, bis Männer glücklich sind.**

**Von uns getötete Fjordbewohner, in einer Fernöstlichen Teigmasse eingetunkt und im siedenden Öl gepeinigt.**

**Dazu die zuvor erwähnte Aua-Schwitzsauce sowie der fernöstliche Klebduftreis.**

**Das bis zur Unkenntlichkeit zerkleinerte Fleisch verschiedener Tiere, wird mit Zusatzstoffen und Loek versetzt, dann in Puck ähnlicher Form gebracht und mit Hitze behandelt.**

**Und wieder werden Potet enthäutet und im siedend heißem Salzwasser weich gemacht, auch ein botanisches Gewächs, die**

**Kohlblume, wird so behandelt, Sie braucht aber nicht gehäutet zu werden.**

**Die Beine eines modernen Flugsauriers werden mit Natriumchlorid versetzt und im Rauch geschmacklich verändert.**

**Dazu möchten wir botanische Gewächse reichen die wir im Lande erbeuten.**

**Und wieder werden wir Fjordbewohner töten, dieses Mal werden wir Sie in einem gemahlenen Getreideprodukt wälzen und in einem flachen Gefäß mit weniger Öl peinigen.**

**Da wir ja schon Übung im Häuten und in Scheiben schneiden von Erdäpfeln haben, machen wir es auch dieses Mal, aber jetzt werden wir die Erdäpfel lange mit wenig Öl peinigen.**

**Das Fleisch eines nicht von uns getötetem Taurus, wird halbroh zubereitet, Fungi sind auch wieder dabei, die gehäuteten Erdäpfel werden dieses Mal in Form von Ecken geschnitten**

**( warum ? )**

**und wieder mit wenig Öl gepeinigt.**

**Eine Hausgemachte Remo soll es auch geben.**

**( Häuser machen Remo ? )**

**Aus einem gemahlenem botanischen Gewächses wird eine Teigmasse hergestellt, diese wird in Taschenform gebracht und mit Pfefferfungi oder toten Fjordbewohnern gefüllt.**

**Dazu reichen wir eine zähe Flüssigkeit die mit einem Lauchgewächs verzehrfähig gemacht wird.**

***Weiterhin werden wir euch am Abend mit der einen oder anderen Überraschung eure Geschmacksnerven verunsichern.***

***Euer Küchenteam wünscht euch auch dieses Mal ein -erfolgreiches Überleben,***