

Geplante Sättigungsvorgaben

Bofjord 2013

Heute gibt es das übliche Begrüßungessen.

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
stäbchenartigen 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 geschmacksverändernden 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 reifen die wir im Lande erbeuten.

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

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 peinigern.

Das Fleisch eines nicht von uns getötetem Taurus, wird halb roh 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,*