

# 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 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,*