

COCKTAIL STOP

Früchte. Mixen.
Gutes tun.



Brazilian Smoothie

für ca. 10 Smoothies

Zutaten für die grüne Schicht:

10 Kiwis, 40 süße, kernlose grüne Trauben,
5 Handvoll Spinat, 40 große Blätter Minze,
Fruchtfleisch von zwei bis drei Limetten

Zutaten für die gelbe Schicht:

5 reife Mangos, 500 ml Orangensaft (am besten
fair gehandelt), 5 kleine reife Bananen,
250 ml Maracujasaft

Das kann am Tag vor der Spendenaktion vorbereitet werden:

Die frischen Früchte waschen bzw. schälen,
in Stücke schneiden und einfrieren.
Dabei die grünen und gelben Früchte trennen.

Den Smoothie zubereiten:

Die Früchte vor der Spendenaktion aus der Tief-
kühltruhe nehmen. Die angetauten Fruchtstücke je
nach Menge in einem Mixer oder mit einem Pürier-
stab zerkleinern.

Den Smoothie anrichten:

Zuerst die grüne Schicht, anschließend die gelbe
Schicht mit einem Löffel in ein Glas geben. Den
Smoothie mit einem Zweig Minze dekorieren.

REZEPTE

Fairinha-Limo

für ca. 15 Gläser

Zutaten:

3 Liter Orangensaft (am besten fair gehandelt),
540 ml Maracujasaft, 180 ml Limettensaft,
180 ml Zitronensaft, 375 g Honig (am besten fair
gehandelt), 1 Liter Sprudel; optional: 1 Teelöffel
frisch gemörserter Kardamom

Die Limo für die Spendenaktion zubereiten:

Damit leckerer Schaum entsteht, die Säfte mit dem
Honig in einem Mixer schaumig mixen. Wer den
Geschmack von Kardamom mag, kann einen Tee-
löffel frisch gemörsterten Kardamom hinzufügen.
Die Gläser zu 2/3 mit der Saftmischung und zu
1/3 mit Sprudel füllen.

Fairinha dekorieren:

Mit liebevoll dekorierten Gläsern wird die Spenden-
aktion sicher ein Erfolg: Ein schöner Farbtupfer
sind geviertelte Limetten oder Zitronenscheiben
am Glasrand.

Kinder-Caipirinha

für 6 Cocktails

Zutaten:

6 Limonen (große Limetten), 6 Esslöffel Rohrzucker
Lime Juice nach Geschmack, Crushed Ice*

Den Caipi vorbereiten:

Die Limonen schälen und in kleine Stücke schneiden.
Die Fruchtstücke mit Zucker in Gläser füllen. Die Zu-
taten mit einem Holzstößel zerstoßen. Zum Schluss
das Eis in die Gläser geben und gut umrühren.

Tipp:

Um den Cocktail süßer zu machen, kann man Lime
Juice (pro Glas etwa 1 cl) hinzufügen. Lime Juice ist
Limettensirup; er besteht aus Limettensaft, Wasser
und Zucker. Der Caipi wird ohne Strohalm direkt
durch das Eis getrunken.

* Tipp für Crushed Ice: „Crushed Ice“ kann man fertig kaufen
oder selbst herstellen. Die Eiswürfel in ein Geschirrtuch
einwickeln und mit einem Hammer
darauf schlagen. Dies macht
man so lange, bis man die
gewünschte Eiswürfel-
größe bekommt.



MISEREOR
IHR HILFSWERK



Cold Summer

für eine Karaffe

Zutaten:

4 Teebeutel Lemongras-Tee, 1 Liter Wasser, Limettensaft

Die Zubereitung – schnell und einfach:

Wasser kochen, den Tee aufgießen und dann 5 Minuten ziehen lassen. Abkühlen lassen, Limettensaft nach Belieben hinzufügen, in den Kühlschrank stellen. Eiskalt servieren mit Eiswürfeln oder Crushed Ice*.

Minze geht immer:

Nicht nur im Salat ein Kracher. Minze gibt auch dem Cold Summer die nötige Frische. Einfach dem kochenden Tee ein paar frische Minzblätter hinzufügen.

Wild Monkey

für ca. 10 Gläser

Zutaten:

5 Bananen (klein bis mittelgroß), 500 ml Mangosaft, 500 ml Orangensaft (fair von der Geka), 500 ml Kokosmilch, 300 ml Ananassaft, 1 Becher Sahne (250 ml – nach Gefühl begeben)

Die Zubereitung: Schneller geht's nicht!

Damit der Wild Monkey nicht schlecht wird – vor allem die Sahne! – müssen die Zutaten gut kaltgestellt werden. Wichtig als Vorbereitung sind die Eiswürfel oder auch Crushed Ice*. Die Zutaten einfach in einen großen Mixer werfen und pürieren, Eis hinzufügen und fertig.

Die Deko:

Den Glasrand mit Wasser befeuchten und in Kokosflocken tunken!

Zum Wild Monkey kann man Bananenchips reichen.

* Tipp für Crushed Ice: „Crushed Ice“ kann man fertig kaufen oder selbst herstellen. Die Eiswürfel in ein Geschirrtuch einwickeln und mit einem Hammer darauf schlagen. Dies macht man so lange, bis man die gewünschte Eiswürfelgröße bekommt.



Foto: Soteras/MISEREOR, Illustrationen: Kat Menschik



Alle Spendeneinnahmen

der Cocktail Stops

helfen Straßenkindern in Brasilien!

Für rund 400 Straßenkinder ist das Haus der „Casa de Passagem“ (CdP) in Recife, Brasilien, eine sichere Anlaufstelle. In diesem Projekt bekommen Mädchen und Jungen aus extrem armen Familien die Chance, Perspektiven für ein besseres Leben zu entwickeln.

Kreativ gegen das Elend

Mit Tanzen und Theater entfalten die Straßenkinder im CdP ihre Begabungen und entwickeln Vertrauen in die eigenen Stärken. Darüber hinaus begleitet das Team die Familien, unterstützt Eltern, die sich selbstständig machen wollen, und steht mit psychologischer Beratung zur Seite.

Der harte Alltag der Straßenkinder

Das Leben der Straßenkinder in Großstädten wie Recife und Caruaru ist mühsam und gefährlich. Manche sind vor Elend und Gewalt von zu Hause geflohen. Andere müssen auf der Straße zum Lebensunterhalt ihrer Familien beitragen. Viele stehlen oder prostituieren sich aus der Not heraus und haben weder Schulabschluss noch Berufsausbildung.

Berufsausbildung für Straßenkinder

In Caruaru (Brasilien) kümmert sich die Initiative „COMVIVA“ um Straßenkinder. Neben Freizeitangeboten können die Mädchen und Jungen hier eine Berufsausbildung machen, zum Beispiel zum Bäcker. Elementarbildungskurse bereiten sie auf die staatlichen Schulen vor. Mit Erfolg! 95 Prozent der Kinder erreichen dort einen Schulabschluss.

Mehr Informationen zum Projekt auf misereor.de/cocktail-stop

MISEREOR
IHR HILFSWERK