Limomanufaktur

Ansprechpartner
Tatjana; Mitstreiter willkommen!

- Immer wieder mal gibt es Diskussion wegen dem Limonadeneinkauf. Es soll auch mal was ohne Koffein sein, nicht zu abgefahren, in größeren Flaschen etc. pp.
- Der Hacker limonadet daher jetzt selbst.
- Das ist wirklich einfach, man stellt Getränkesirup nach Wahl her, der meist gut haltbar ist, und gießt ihn dann frisch mit Wasser aus unserem Sprudler auf. Zack ferdich. Limo.
- Es soll Sirup nach Saison gekocht werden.
- Die wahrscheinlich recht geringen Materialkosten könnten über Projektförderung gefördert werden. Damit wäre Limo im Space kostenlos oder zu einem symbolischen halben Strich zu haben.

massenpraktikable Grund-Sorten

Folgende Sorten sind günstig und ohne riesigen Pflück-/Schäl-/Schneidaufwand zu machen:

- Waldmeister (August/September) - Tatjana hat hier einen innerstädtischen Lieferanten, also Stadtmeister
- Ingwer (ganzjährig)
- Holunderblüte (Mai)
- Orange/Zitrone (Dezember/Januar)
- grundsätzlich kann man so auch selbst Mate machen (ganzjährig)

Grundrezept ist 1 Liter Flüssigkeit mit 1 kg Zucker und 25 g Zitronensäure zu Sirup kochen, Geschmackszutaten darin drei Tage ziehen lassen, nochmal aufkochen und dann heiß in saubere Flaschen abfüllen.

durchgeführte Limo-Sirup-Aktionen

Datum	Menge	Sorte
2016-11-05	2,8 l	Ingwer

Rezepte

Ingwer

- 200 g geschälten Ingwer (zwei große Knollen) in grobe Streifen schneiden, mit
- 2 l Wasser 30 Minuten kochen
- dann den Ingwer mit einem Schaumlöffel entfernen
- 40 g Zitronensäure und
- 2 kg Zucker hinzufügen, auflösen und noch mal aufkochen

Ergibt knapp drei Liter Sirup.

From:
https://wiki.netz39.de/ - **Netz39**

Permanent link:
https://wiki.netz39.de/projects:2016:limomanufaktur

Last update: **2016-11-05 18:36**