# Foodhacking

| | |
|---|---|
| **Project** | Foodhacking |
| **Description** | We cook! |
| **Status** | still hacking so still cooking 😬 |
| **Contact** | fantawams virii |
| **Participants:** | Everyone |

## Meals

### Chiligratin

- 400 g good chili Con Carne
- 600 g noodles
- a lot of cheese

1. cook the noodles
2. preheat the oven 200C top and bottom heat
3. Take a cake pan
4. Mix the chili with the cooled noodles
5. mix some cheese into it
6. put everything into the cake pan
7. put more cheese onto it
8. bake it for 30 minutes
9. enjoy

### Chili Con Carne

### Baconmuffins

- 1 raw egg
- 1 bacontrip
- bread
- onions
- pepper and salt
- butter

1. lubricate an muffin pan with the butter
2. preheat the oven, 200C top and bottom heat
3. cut out with a glas a piece of bread
4. put the bread into the muffin pan
5. put the beacon strip around it so you have an circle
6. cut the onions into small pieces
7. put a few onion pieces into the bacon-strip circle
8. fill in the raw egg
9. disturb pepper an dsalt onto it

10. bake it for 10 minutes in the oven
11. enjoy

## Stockbrot

#### Bacon and cheese

- 500 g Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe oder 1 Würfel Hefe
- 20 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 300 ml Milch
- 125 g Räucherspeck
- 1 große Zwiebel
- 125 g geriebener Käse
- 1 EL Kümmel

1. Bei Frischer Hefe, die Hefe in etwas Wasser auflösen.
2. Die Teigzutaten (Mehl,Hefe, Butter, Ei, Salz, Zucker und Milch) kräftig verkneten und zu einer Kugel formen
3. 30 Minuten an einem warmen Ort ziehen lassen
4. Den Speck und die gepellten Zwiebeln fein würfeln
5. Zusammen mit dem Käse unter den Teig kneten
6. Diesen in 10 gleichgroße Stücke teilen und jedes mit bemehlten Händen auf ca. 60-cm-Länge rollen
7. Die Teigschlangen auf 10 Stöcke wickeln und nochmals 10 Minuten gehen lassen
8. Die Stockbrote auf den Grillrost legen und unter häufigem Wenden 20-30 Minuten hellbraun backen oder einfach am Lagerfeuer grillen

#### Hackerstyle

- 1 kg Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe oder 1 Würfel Hefe
- 50 g weiche Butter
- 2 Ei
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 500 ml starker Mateteee

1. Falls frische Hefe verwendet wird, die Hefe in etwas Wasser auflösen
2. Mehl, Salz, Zucker in eine Schüssel geben und verrühren
3. Die hälfte des Matetees einrühren
4. Butter und Ei dazugeben
5. Restlichen Mateteee und Hefe hinzufügen und kräftig durchkneten
6. etwa 30-40 Minuten gehen lassen, bis der Teig deutlich an Volumen zugenommen hat

7. Diesen in 10 gleichgroße Stücke teilen und jedes mit bemehlten Händen auf ca. 60-cm-Länge rollen
8. Die Teigschlangen auf 10 Stöcke wickeln und nochmals 10 Minuten gehen lassen
9. Die Stockbrote auf den Grillrost legen und unter häufigem Wenden 20-30 Minuten hellbraun backen oder einfach am Lagerfeuer grillen

### Pizzawaffeln

- pizza dough
- tomato sauce
- cheese
- ham
- what ever you want on a pizza

1. spread out your pizza dough
2. cut it into pieces of the size of an slice of bread
3. preheat you waffle iron
4. disturb tomato sauce on one slice of pizza dough
5. disturb the cheese and everything else you want on a pizza on the slice of pizza dough
6. cover now everything with the second another slice of pizza dough
7. bake everything in the waffle iron
8. enjoy

### Coffein Brownies

DO NOT, I REPEAT DO NOT, EAT MORE THAN 1
PIECE/EVENING. DO NOT POUR IT DOWN WITH CAFFEINE
DRINKS.

- 500g Flour
- 500g Sugar
- 300g Guarana
- 35mg pure Caffeine
- 1pkg Baking Powder
- 400ml Milk
- 500g Chocolate

1. Melt the chocolate
2. Mix everything together
3. Bake at 180° for 45 minutes

### Ravioli-gratin

- one can of good ravioli
- spring onions
- garlic
- herbs like basil and thyme
- a lot of cheese parmesan, cheddar and swiss cheese

- cream

1. cut the spring onions and the garlic
2. take a pot and put the ravioli in it
3. mix the spring onions and garlic with the ravioli
4. mix in the herbs and the cheese
5. mix in more cheese
6. mix in the cream
7. put more cheese on it
8. bake it in the oven for 40 minutes at 200C

## Drinks/Cocktails

### Apple Jack

- apple juice
- whisky

1. heat up the apple juice
2. don't let it cook
3. mix it with a little whisky

### Tschunk

- White rum
- Club Mate
- 1tbsp Brown Sugar
- Lime
- Crushed Ice

1. Cut the lime into cubes
2. Add the lime pieces into the glass
3. Add the brown sugar
4. Mash
5. Add crushed ice
6. Add rum (20% of the glass)
7. Add club mate
8. Garnish with a straw

### Tschünk

- White rum
- MateFlora booze
- Club Mate
- 1tbsp Brown Sugar
- Lime
- Crushed Ice

1. Cut the lime into cubes
2. Add the lime pieces into the glass
3. Add the brown sugar
4. Mash
5. Add crushed ice
6. Add 6cl rum
7. Add 4cl MateFlora booze
8. Add club mate
9. Garnish with a straw

### Hacker Sunrise

- 4cl Club Mate
- 2cl white Tequila
- 2cl Blue Curaçao
- 1 Dash Bitter (Angostura for example)

1. Put everything in the shaker and mix!
2. Pour into an ice-cold glass!

### Matrioshka

- 4cl Wodka
- 1 Lime
- A little bit brown sugar
- Club Mate (as much as needed to fill the glass)
- Crushed Ice

1. Cut the lime into pieces
2. Put everything in the shaker and mix!
3. Pour in the glass!

### Mate Sunrise

- 2cl Pear Nectar (Concentrated Juice)
- 1tbsp Brown Sugar
- Club Mate (As much as needed to fill the glass)
- 1 Baby pear (cutted canned pears)

1. Pour the sugar into a glass
2. Pour the pear nectar
3. Add the club mate
4. Stir
5. Add ice-cold baby pear into a separate glass
6. Pour the mix into the new glass
7. Garnish with a long spoon

From:
https://wiki.c3l.lu/ - **Chaos Computer Club Lëtzebuerg**

Permanent link:
**https://wiki.c3l.lu/doku.php?id=projects:food_inventory_stuff:foodhacking&rev=1633899084**

Last update: **2021/10/10 22:51**