

Cocktails

Fruchtsäfte mit Green Gold (pur oder / und mint):

1 Teelöffel Green Gold in Orangen- oder Apfelsaft (250 – 400 ml) mit etwas Honig (oder Ahornsirup) einrühren / shaken. Es eignen sich ebenso Kirsch-, Bananen- oder andere Fruchtsäfte. Verfeinern lässt sich ein Saft auch mit einem Mandelmus oder einem Schuss „Carob“.

Bananen - Apfel Shake

2 Bananen

1 Apfel

3 Feigen oder Datteln

alle Zutaten klein schneiden

mit 1 Teelöffel Green Gold auffüllen und im Mixer mit 2 – 3 Tassen stillem Mineralwasser verflüssigen.

Spezial Beeren Shake

Johannis-, Preisel- oder Brombeeren mit

1 Teelöffel Green Gold Mint,

2 Eßlöffel Süßmolke

und 1 – 2 Tassen stillem Mineralwasser

im Mixer mit Eiswürfeln verflüssigen,

ggf. mit Honig nachsüßen.

Milchshakes mit Wellstar Green Gold (pur oder mint):

Sojamilch (natur oder Vanille) oder Buttermilch mit Honig und etwas Zitronensaft verrühren, dann mit einem Teelöffel Green Gold (auf 400 ml) shaken.



Kir Kineto

Kir Royal

20 ml Kineto mit 100 ml Sekt (oder Prosecco) auffüllen.

Latin Kinetolight

140 ml Guavennektar

20 ml Kineto

6 Stück Crushed Ice mixen und in einem Cocktailglas servieren.



White Kineto

40 ml Cocosmilk

20 ml Kineto

10 ml Cocossirup

110 ml Weißwein

6 Stück Crushed Ice mixen und in einem Cocktailglas servieren.



Kineto Coconut

10 ml Cocossirup

20 ml Kineto

40 ml Cocosmilk

100 ml Wasser

6 Stück Crushed Ice mixen und in einem Cocktailglas servieren.



Green Gold Mary

5 cl Wodka

1 cl Zitronensaft,

frisch gemahlener Pfeffer,

Selleriesalz,

2 Spritzer Tabasco,

3-5 Spritzer Worcestershire Sauce

1 Teelöffel Green Gold

12 cl Tomatensaft



Beauty

Gesichtsmaske

Perfekte Gesichtsmaske mit Poweralgen

Man nehme für eine Gesichtsmaske mit den Poweralgen:

- ¼ - ½ Teelöffel Green Gold (bevorzugt pur)
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 1 Spritzer Zitrone

alles gut umrühren und schon haben Sie eine perfekte Gesichtsmaske

Algen Erfrischungsbad

Lassen Sie sich wohlig warmes Wasser in eine Wanne ein, nehmen Sie 4 – 8 Teelöffel Algen dazu, verteilen Sie die Algen im Wasser so, dass die Algen im gesamten Wasser verteilt sind. Gehen Sie mit einem Schwamm in die Wanne und reiben sie sich langsam mit dem Schwamm ab, dann entspannen Sie ca. 20 Minuten.

Ein zwanzigminütiges Bad in mit Algen angereichertem, wohlig warmem Wasser sorgt für eine erhöhte Feuchtheitsaufnahme der Haut.

Algen Gerichte

Algenbutter

zu Fisch oder Steak anzuwenden wie normale Knoblauchkräuterbutter

einfach 50 Gramm Butter bei Zimmertemperatur weich schlagen, 1 geh. Teelöffel Green Gold pur dazu, vermengen mit Petersilie, Knoblauch und Schnittlauch abschmecken (evtl. eine Prise Salz oder Pfeffer) in dekorative Förmchen füllen (z.B. Eiswürfelbehälter) und diese im Kühlschrank wieder fest werden lassen.

Ein Genuss nicht nur auf Brot und Fisch, sondern auch über Nudeln oder in Kartoffelpüree.

Grüne Gemüsebrühe

1 Teelöffel Green Gold mit 3 – 4 Eßlöffeln stillem Wasser in einem Becher verrühren ½ Teelöffel Gemüsebrühe dazugeben, mit heißem Wasser auffüllen und mit Cayennepfeffer abschmecken.

Pesto mit Green Gold Pur:

ca. 8 Eßlöffel Olivenöl,

200 Gramm geriebenen Parmesan, 3 fein gehackte Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer mit einem Teelöffel Green Gold pur verrühren.

Gartenkräuter (gibt's tiefgekühlt) oder klassisch etwas Thymian und Basilikum mit verrühren.

Quarkcreme Gemüse

man nehme zwei reife Avocado, ein Päckchen Magerquark, das Fleisch einer Tomate, eine fein gehackte Zwiebel, ggf. eine Knoblauchzehe, zerdrücken Sie alles miteinander, so dass eine cremige Paste entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell frische Gartenkräuter hinzugeben. Ca. eine Stunde ziehen lassen.

- Super als Dipp -

Kleine Mahlzeit

Gemüse-Powerdrink

1 kleine Zwiebel

½ Salatgurke

3 Eßlöffel kalt gepresstes Olivenöl

1 Teelöffel Green Gold

Zwiebel und Gurke in kleine Würfel schneiden, alles zusammen im Mixer verflüssigen, evtl. mit einer Prise Pfeffer abschmecken und in einem gekühlten Glas servieren.