



MANGOPARTY!

> Cocktails mit Zutaten aus dem Fairen Handel



FAIREWOCHE
www.fairewoche.de





MANGOPARTY! Und so wie es aussieht, steckt da eine Aufforderung drin: **GO!** Geht feiern, mixt die Cocktails selber und schaut auch nach, wo die leckeren Zutaten alle so herkommen. In **MANGOPARTY!** findet ihr Rezepte für Cocktails (mit und ohne Alkohol) aus fair gehandelten Zutaten (mit * gekennzeichnet), Tipps und Tricks für die Zubereitung von Cocktails (einfach mal ausprobieren!) und Infos zur Frucht (Mango!). Und es gibt Antworten auf häufig gestellte Fragen zum Fairen Handel.

Passende Snacks für die **MANGOPARTY!** findet ihr im nächsten Weltladen (Erdnüsse, Chips, Frucht- und Schokoriegel und mehr). Ihr könnt aber auch das Rezeptheft der diesjährigen Fairen Woche mit Fingerfood-Rezepten aus dem Fairen Handel verwenden. Da ist für jeden etwas dabei.

Im Rahmen der diesjährigen Fairen Woche, der Aktionswochen für den Fairen Handel, bietet euch die **MANGOPARTY!** gute Möglichkeiten, euch am Botschafterwettbewerb zu beteiligen. Mehr zu diesem Botschafterwettbewerb unter www.fairewoche.de: Einfach reinschauen und durchklicken.

Viel Spaß beim Entdecken wünscht

Martina Carmanns, Weltladen-Dachverband



cocktails!



> Cocktails ohne Alkohol

* Zutaten im Fairen Handel erhältlich

Caipi Calamansi

1/2 Limette | 1-2Tl Rohrzucker*
Birne-Calamansi-Saft*

> Halbe Limette vierteln und ins Glas geben. 2 Teelöffel grobkörnigen Rohrzucker ins Glas, dann Crushed Ice rein. Mit dem Stößel die Limetten ausdrücken (nicht zu hart, sie sollen später noch als Limette erkennbar sein...) Anschließend mit Birne-Calamansi-Saft auffüllen (falls ihr den Saft nicht bekommt, versucht es mit anderen Geschmacksrichtungen und verändert den Namen entsprechend) Strohhalm rein und fertig!

San Francisco

1/3 Grapefruitsaft* | 2/3 Orange-Mango-Saft*
1 Spritzer Grenadinesirup

> Zutaten im Glas mischen und dann verzieren.

Worldshake

Batida del mundo* | 1/2 Banane*
Cocosmilch

> Die Banane pürieren und in ein Glas geben. Mit Batida del mundo auffüllen und einen Schuss Cocosmilch dazu geben.

Mango Licuado

500 ml Milch | 250 ml Mango-Sirup*
250 ml Mango-Maracuja-Saft*
evtl. Schokostreusel

> Alles zusammen in einen Mixer geben. Kurz mixen. Dann in Longdrinkgläsern mit Schokostreuseln verzieren und mit einem Strohhalm servieren.



> Cocktails mit Alkohol

* Zutaten im Fairen Handel erhältlich

Cuba libre

4-6cl weißer Rum* | 1/2 Limette
Cola* zum Auffüllen

> Die Limette in kleine Stücke schneiden. Drei Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Den Rum darüber gießen. Die Limettenstücke darüber ausdrücken, dann in das Glas geben. Mit Cola auffüllen.

Hurricane

4cl brauner Rum* | 2cl Calamansi-Limes*
6cl Mangosirup* | 6cl Orangensaft*

> Alle Zutaten im Shaker gut durchschütteln und in ein Glas geben.

Creazione speciale

2cl weißen Rum* | 2cl braunen Rum*
2cl Mango Limes* | 6cl Orange-Mango-Saft*
6cl Mango-Maracuja-Nektar*

> Zutaten gut durchschütteln und in ein Glas füllen.

Caipi

1 Limette | 2-3 TL brauner Rohrzucker*
6cl weißer Rum*

> Die Limette in kleine Stücke schneiden und ins Glas geben. Den Zucker darüber streuen. Dann mit einem Stößel die Limettenstücke ausdrücken. Das Glas mit Crushed Ice auffüllen und den Rum darüber gießen. Umrühren und mit zwei Trinkhalmen servieren.

Dream Fair

12cl Mango-Maracuja-Saft* | 4cl Mango-Sirup*
4cl Mango-Maracuja-Rum-Cocktail* | Crushed Ice | Deko: 1 Mango-Streifen* und 1 Ananas-Schnitz

> Das Eis und den Mango Streifen in ein Longdrinkglas oder Cocktailglas geben. Den Saft, den Sirup und den Rum-Cocktail in einen Cocktail-Shaker kurz schütteln und zu dem Eis geben.



Bloody Mary
Shot
Drop
nilia
prung
udel

Vodka Martini
Cuba
Tequila S
Cosmo
Swing
ool
nquiri
Mai Tai
Vie D
ina Colada
Planters Punch
Caipirinha
ite Russian
na Libre
g Light
ta
Beach
ng Island
eles mehr in unserer Karte

shake it!

Schütteln und Rühren Kohlensäurehaltige Getränke, wie zum Beispiel Sekt oder Limonaden, sollte man nicht im Shaker schütteln.

Kühlung Es empfiehlt sich mit Eiswürfeln (im Shaker) zu schütteln, da man so eine schnellere Kühlung erreicht. Beim Ausgießen werden die Würfel dann durch das Sieb des Shakers abgefangen. So wird verhindert, dass es zu Spritzern im Getränk kommt. Cocktails immer frisch zubereiten, da sie sonst durch das schmelzende Eis verwässern!

Eis crushen Man kann Eis mit dem Ice-Crusher gut zerkleinern. Wer keinen Ice-Crusher kaufen will, kann auch die Eiswürfel in einen Plastikbeutel füllen, ein Tuch darum wickeln und mit einem harten Gegenstand darauf schlagen, bis nur noch kleine Eisstückchen übrig sind. In manchen Metzgereien bekommt man Crushed Ice in größeren Mengen gegen Kostenerstattung. Neuerdings gibt es Crushed Ice auch in kleineren Packungen im Supermarkt.

Gläserkunde Das Longdrinkglas zählt als Universalglas und ist für fast alle Cocktails geeignet. Mit einem Fassungsvermögen von 0,2l kann man hierin sowohl Caipirinha als auch Cuba libre servieren. Für einige Cocktails wie bspw. den Dream Fair könnte eine weitere Größe an Cocktailgläsern (bspw. mit 0,3l Fassungsvermögen) sinnvoll sein.

MANGOPARTY!

Zuckersirup selber herstellen Zuckersirup braucht man nicht zu kaufen, er lässt sich auch selbst herstellen. Auf ein Liter kochendes Wasser gibt man ein Kilo Zucker und verrührt ihn. Dann füllt man ihn in eine Flasche. Bei kühler Lagerung ist er mehrere Monate haltbar.

Deko Ränder Den Rand des Glases mit Wasser, Sirup oder Zitronensaft befeuchten und in Salz, Zucker o.ä. tauchen.

Deko Eiswürfel Wer Eiswürfel einmal anders mag, kann Säfte (z.B. Batida del mundo*) oder Sirup (z.B. Mangosirup*) in den Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren. Oder Früchte oder Fruchtstückchen mit Wasser auffüllen und einfrieren.

Deko Früchte Außer Eiswürfeln und Strohhalmen bietet es sich an, auch ganze Früchte in Form von Fruchtspießchen (auf einen Zahnstocher aufgespießte Fruchtstücke) oder eingeschnitten auf den Glasrand gesteckt als Deko einzusetzen.





mango!

Ceferino Tolentino. 80 Jahre. Seit 17 Jahren Farmer und Bio-Mangobauer „Die meisten Nachbarn belächeln meine Arbeit und sie sind der Meinung, im konventionellen Anbau können sie schneller und vielleicht mehr ernten. Doch ich möchte meinen Boden schützen und ihn nicht mit Pestiziden und anderen Spritzmitteln belasten. Ich fühle mich wie der Boden, auf dem ich lebe, besser und gesünder.“



mangofrüchte werden zum Obst gezählt. Es gibt inzwischen über 1000 **mango**sorten, die sich in Form, Größe und Geschmack unterscheiden. Die Früchte werden zu Saft, Kompott, Marmelade und Eiscreme verarbeitet, finden jedoch auch in herzhaften Chutneys Verwendung. Eine reife Frucht kann man daran erkennen, dass sie duftet und auf Druck leicht nachgibt.

Die Pflanze stammt ursprünglich aus dem Gebiet zwischen dem indischen Assam und Burma und ist im tropischen Regenwald zu Hause, kommt heute aber als Kulturpflanze in weiten Teilen der Welt vor.

Der immergrüne **mango**baum kann bis zu 40 Meter hoch werden und an der Spitze eine Breite von 10 Metern erreichen. Nachdem die Blüten verwelkt sind, dauert es noch drei bis sechs Monate, bis die Früchte reif sind.

Die reife **mango**frucht hängt an langen Stielen am Baum und wiegt bis zu zwei Kilogramm. Die Frucht enthält einen großen, abgeflachten Steinkern. Die Färbung der Frucht reicht von grün über gelb bis rot, oft gibt es auch eine Kombination aller drei Farben. Die geschälte Frucht hat einen leicht süßlichen Duft.



Was ist Fairer Handel?

Fairer Handel ist eine Partnerschaft, die auf Dialog und Respekt aufbaut und auf mehr Gerechtigkeit im internationalen Handel abzielt. Er trägt zum nachhaltigen Konsum bei, indem er den Produzenten bessere Handelskonditionen bietet und ihre Rechte sichert. Fairhandelsorganisationen unterstützen Produzenten aktiv, tragen zur Bewusstseinsbildung bei, und engagieren sich in Kampagnen mit dem Ziel, die Regeln und Praktiken des konventionellen Handels zu verändern.

Weltläden: anders als andere

Schokoriegel aus Kenia, Fußbälle aus Pakistan und Tee vom Kilimandscharo - ein Besuch im Weltladen ist wie eine kleine Reise um die Welt. Die Produkte aus Asien, Afrika und Südamerika kommen jedoch, anders als die meisten Lebensmittel im Supermarktregal, über den Fairen Handel in die Weltläden. Das bedeutet: Produzenten erhalten faire Preise, die ihre Kosten decken und ihre Familien ernähren. Das ist gar nicht so selbstverständlich, wie es klingen mag – die Erlöse für viele Produkte aus dem Süden sind im freien Welthandel so niedrig, dass Kleinproduzenten kaum davon leben können.

fairer handel **wirkt!** >



Politik mit der Einkaufstasche

Die europaweit 2.500 Weltläden wollen das ändern. In ca. 800 Weltläden in Deutschland engagieren sich mehrere tausend Freiwillige, Schüler und Studenten als ehrenamtliche oder bezahlte Mitarbeiter. Auch im Supermarkt findet ihr fair gehandelte Produkte. Ihr erkennt sie dort zumeist an dem TransFair-Siegel. Die Produkte im Weltladen, sowie die Produkte im Supermarkt, die das TransFair-Siegel tragen, garantieren faire Preise, langfristige Handelsbeziehungen und soziale Arbeitsbedingungen für die Produzenten, sowie Förderung des Umweltschutzes. Außerdem garantieren sie, dass die Produkte nicht in illegaler Zwangs- oder Kinderarbeit hergestellt werden.

Aktiv im Weltladen

Du willst dabei sein? Im Weltladen mitarbeiten bedeutet, sich mit Produktpräsentation, Marketing, Projektplanung, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit oder Ein- und Verkauf vertraut zu machen. In einem Praktikum kannst du Erfahrungen sammeln, Partner aus dem Süden kennen lernen und fit werden in den Themen Welthandel, Globalisierung, etc. Mit einem mobilen Verkaufsstand (bspw. dem Fair Trade Point) oder anderen Beratungsangeboten geben Weltläden dir und deinen Freunden die Möglichkeit, euch als Unternehmer in eurer Schule oder Uni zu erproben. Den Weltladen in deiner Nähe findest du unter www.weltladen.de.



>> mach mit!

Hier kannst du fair gehandelte Waren kaufen oder dich im Fairen Handel engagieren:

Weitere Informationen erhältst du bei »

› TransFair e.V. | Remigiusstr. 21 | 50937 Köln
fon 0221-9420400 | fax 0221-94204040 | info@transfair.org | www.transfair.org

› Weltladen-Dachverband e.V. | Karmeliterplatz 4 | 55116 Mainz
fon 06131-6890780 | fax 06131-68907 99 | info@weltladen.de | www.weltladen.de



Die Faire Woche wird mit freundlicher Unterstützung des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ), des evangelischen Entwicklungsdienstes (EED), Brot für die Welt und des bischöflichen Hilfswerkes Misereor ermöglicht.



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung