

Text/ Info – Einblendungen

Infobox/ Kochbuch:

Button: Cocktails

Button: Mojito:

- Zutaten:
 - 8 x Minzblätter
 - 2cl Limettensaft
 - 2cl Braune Zucker/ Bar Sirup
 - 5cl Weißer Rum
 - Soda zum auffüllen
 - Crush Eis
- Hintergrundgeschichte:
 - „Dieser Cocktail stammt ursprünglich aus Kuba. Über die Entstehungsgeschichte kursieren viel Versionen. So soll sie der berühmter Freibeuter Francis Drake erstmal erfunden haben „

Button: Daiquiri:

- Zutaten:
 - 6cl Weißer Rum
 - 3cl Limettensaft
 - 2cl Zuckersirup
- Hintergrundgeschichte:
 - „Über die Entstehung dieser Cocktails gibt es viele Versionen. Richtig bekannt wurde dieser Cocktail in der Zeit der Prohibition in dem USA. Dabei wurde es das Lieblingscocktail der US Bürgern, die nach Kuba reisten.“

Button: Tequilla Margarita:

Zutaten:

- 3cl Weißer Tequila
- 2cl Bar Sirup
- 4cl Limettensaft
- 2cl Triple Sec
- Salz
- Hintergrundgeschichte:
 - „Wie bei vielen Cocktails gibt es viele Versionen. Wahrscheinlich entstand das Cocktail in der Zeit der Prohibition in den USA. Dabei versorgten sich reiche US Bürger in dem benachbarten Mexiko mit Alkohol

Button: Spirituosen

Button: Rum:

- Wird aus der Melasse des Zuckerohrs gewonnen
- Hauptproduzenten sind vorwiegend Länder der Karibik und Südamerika
- Wird oft mit den Piraten assoziiert
- Geschmack kommt aus der Dauer der Lagerung und das Holz des Fasses

- Gängige Arten:
 - White Rum:
 - Ungereifter Rum (wird nicht im Holzfässern gelagert, sondern in Stahltanks)
 - Geschmack: schärfer und intensiver als Brown Rum
 - Wird oft für Cocktail und Longdrinks mixen genutzt
 - Brown Rum:
 - Gereifter Rum (wird in Holzfässern gelagert)
 - Geschmack: Geschmack kommt vom Holzfass und ist süßlicher und aromatischer als White Rum
 - Wird meist pur getrunken

Mojito:

Szene: Mojito_Main

- Fortschrittanzeige (oben links)
- Optionsbuttons (oben rechts)
- Hinweis, dass Kühlschrank Aktionsmenü ist (Text Menü?)
 - o Aktionsmenükategorien:
 - Spirituosen hinzufügen
 - Gewürze/ Obst hinzufügen
- Falls nicht auf Aktionsmenü/ Gewürze/ Obst hinzufügen geklickt wird sagt der Meister:
 - o „Ich empfehle dir zuerst die Limetten zu schneiden und zu stampfen, da es sonst eine spritzige Angelegenheit wird

Szene: Mojito.Cut_Lime

- Fortschrittanzeige (oben links)
- Optionsbuttons (oben rechts)
- Beim Spielbeginn sagt der Meister:
 - o „Die Limette sollte man in 1/8 Stücken schneiden. Fahre mit dem Maus durch die vorgegebene Linie um die Limette zu schneiden.“

Szene: Mojito.Stamp_Lime

- Fortschrittanzeige (oben links)
- Optionsbuttons (oben rechts)
- Beim Spielbeginn sagt der Meister:
 - o „Man stampft die Limetten mit einem Stößel den sogenannten Muddler. Halte dazu den Muddler gedrückt und bewege es auf und ab“

Szene: Mojito.Pick_Mint

- Fortschrittanzeige (oben links)
- Optionsbuttons (oben rechts)
- Beim Spielbeginn sagt der Meister:
 - o „Zupfe die Minzblätter indem du die Blätter anklickst und vom Stiel wegbewegst“
- Beim Spielende sagt der Meister:
 - o „Ein kleiner Tipp von mir. Klatsche mit den Händen die Minzblätter bevor du sie in Glas einführst um das volle Aroma der Minze freizuschalten. Klatsche aber nicht zu oft oder stampfe die Minzblätter nicht, da die Blätter sonst Bitterstoffe freisetzen“