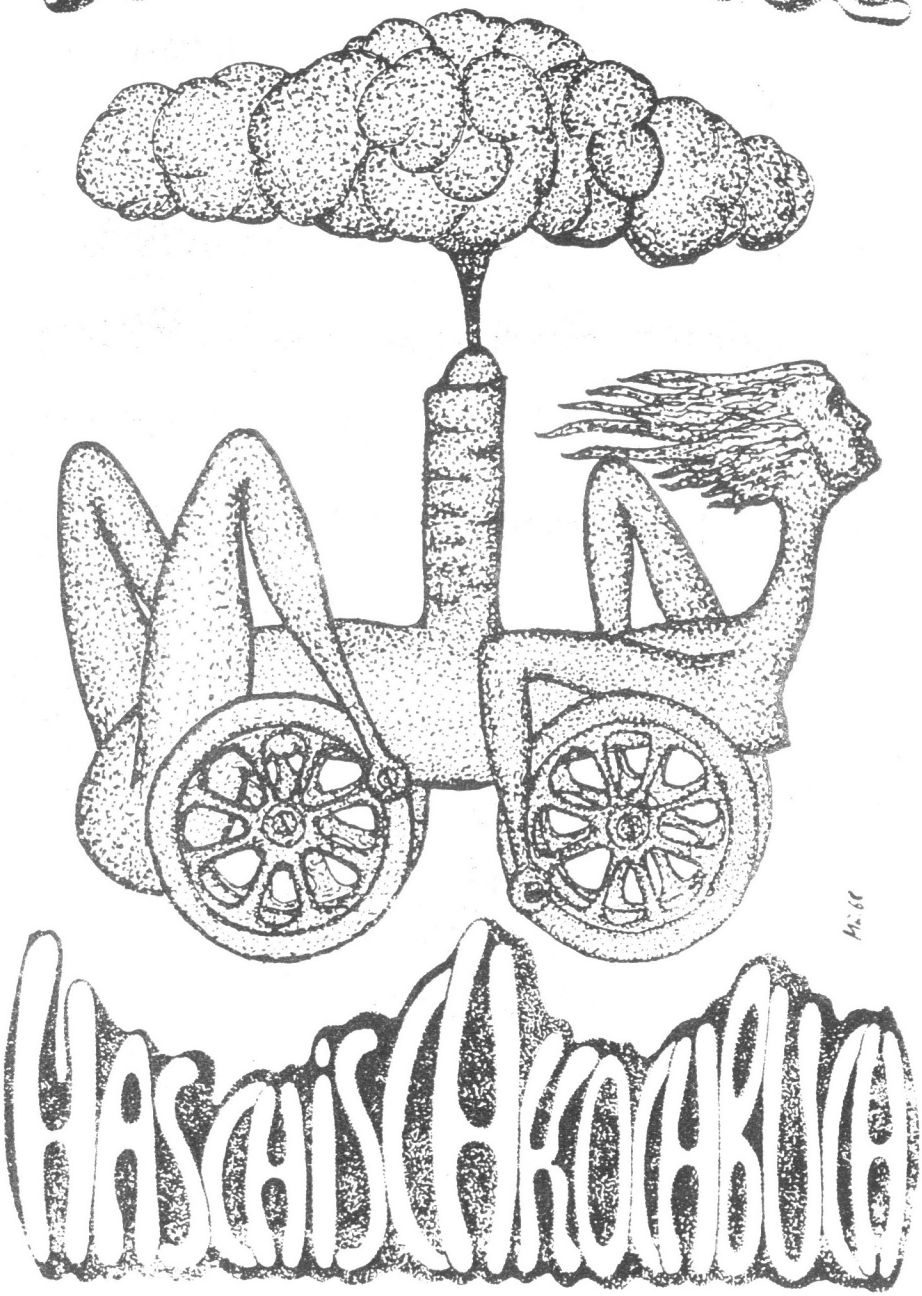
2,50 €

PINUMA ROSE



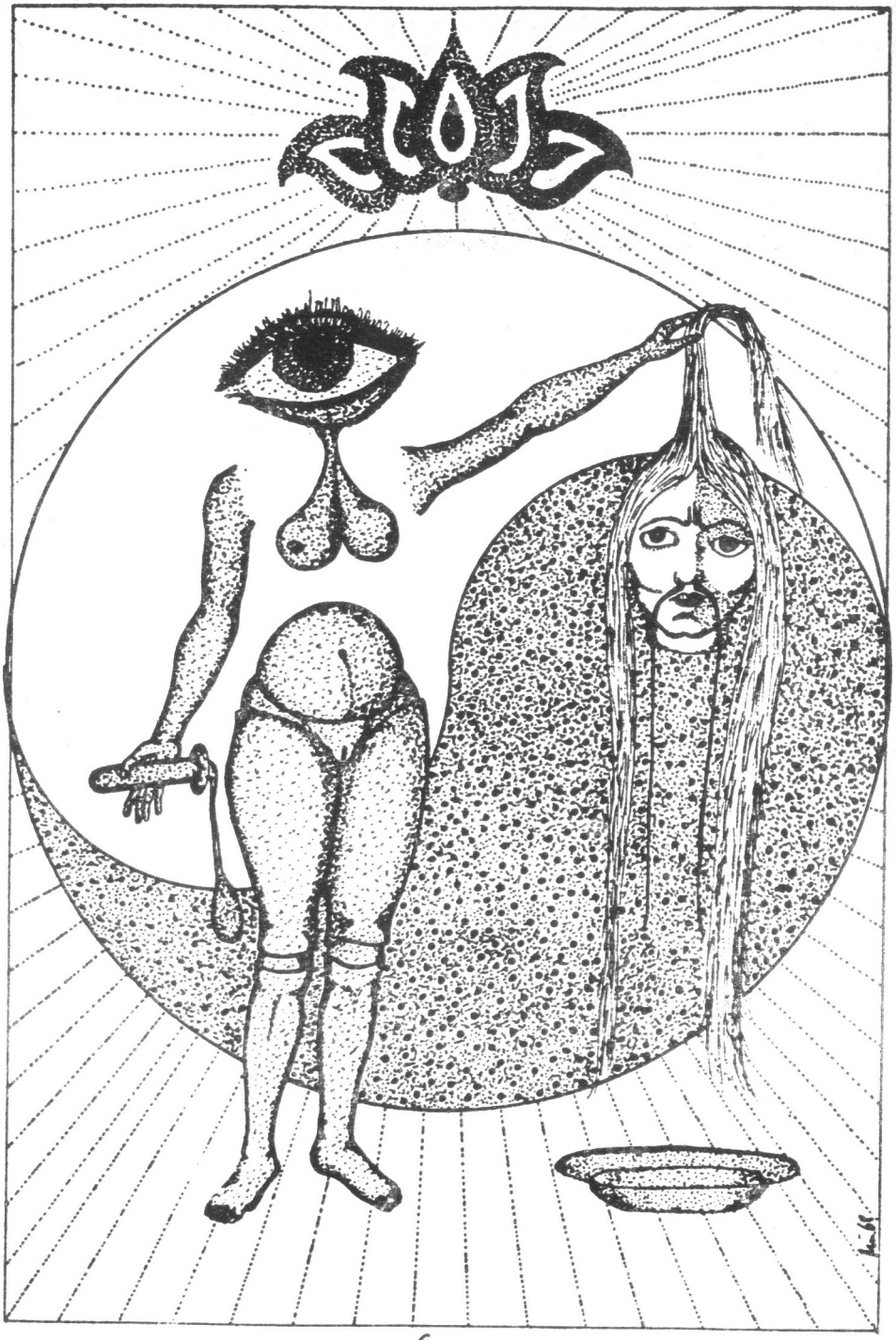
Das Haschischkochbuch

SCHITT - PRESS 68

ПОТКА 58

INHALT

1 Zuckerwerk
2 Sesamkugeln
3 Nebukadnezar's Traum
4 Black Sabbath Salve
5 Das Gegenmittel
6 Das Heilige Ghee
7 Harter Candis
8 Faruks Pimmel
9 Bhang
10 Bhang Serbet
11 Tee
12 Weihnachtspudding
13 Gemalzene Betelnuß
14 Schokoladenflippers
15 Samenpfannkuchen
16 Haschisch Harrera
17 Aphrodisaikum
18 Marrok. Majoon
19 Die weißen Plätzchen
20 Einige indische Rezepte



1 ZUCKERWERK

Eine halbe Tasse Grass (etwas mehr oder weniger) in einem schweren Eisentopf leicht rösten. Aufpassen, daß es nicht anbrennt. Pulverisieren und mit einem beliebigen Rezept für Schokoladen-Nußzuckerwerk kochen. Die Nüsse durch eine gleich große Quantität geschnitzelter, kandierter Orangenschalen ersetzen.

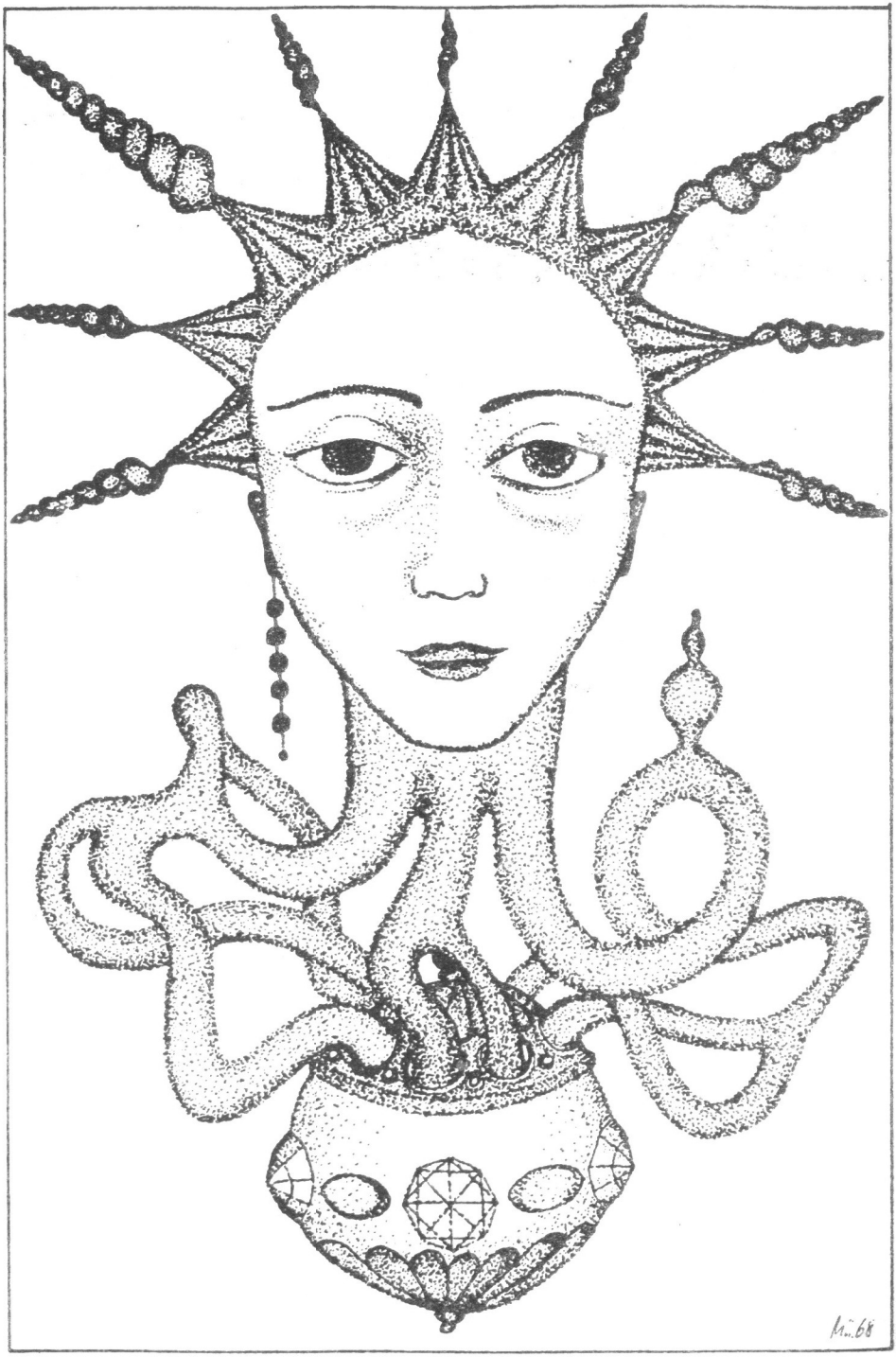
2 SESAMKUGELN

Röste etwa 7 g Grass in einem Eisentopf, bis es gleichmäßig goldbraun und trocken ist. Aufpassen, daß es nicht anbrennt. Mit einem Mörser oder mit den Fingern pulverisieren.

Mischen mit:

80 g	geriebenen und gerösteten Sesamsamen
3	Eßlöffel geriebene Mandeln
1/4	Tasse vom besten Honig
je 1/4	Teelöffel Zimt, Muskat und Paradiesäpfelkerne
1/2	Teelöffel starken geriebenen Ingwer
Einen	Spritzer Rosen- oder Orangenblütenwasser

In einem Eisentopf auf kleiner Flamme mit einem Eßlöffel gesalzener Butter rühren, bis es durch und durch heiß ist. Abkühlen lassen. Forme walnußgroße Kugeln und rolle sie in ganzem gerösteten Sesamsamen. Esse sie mit einem Freund.



8

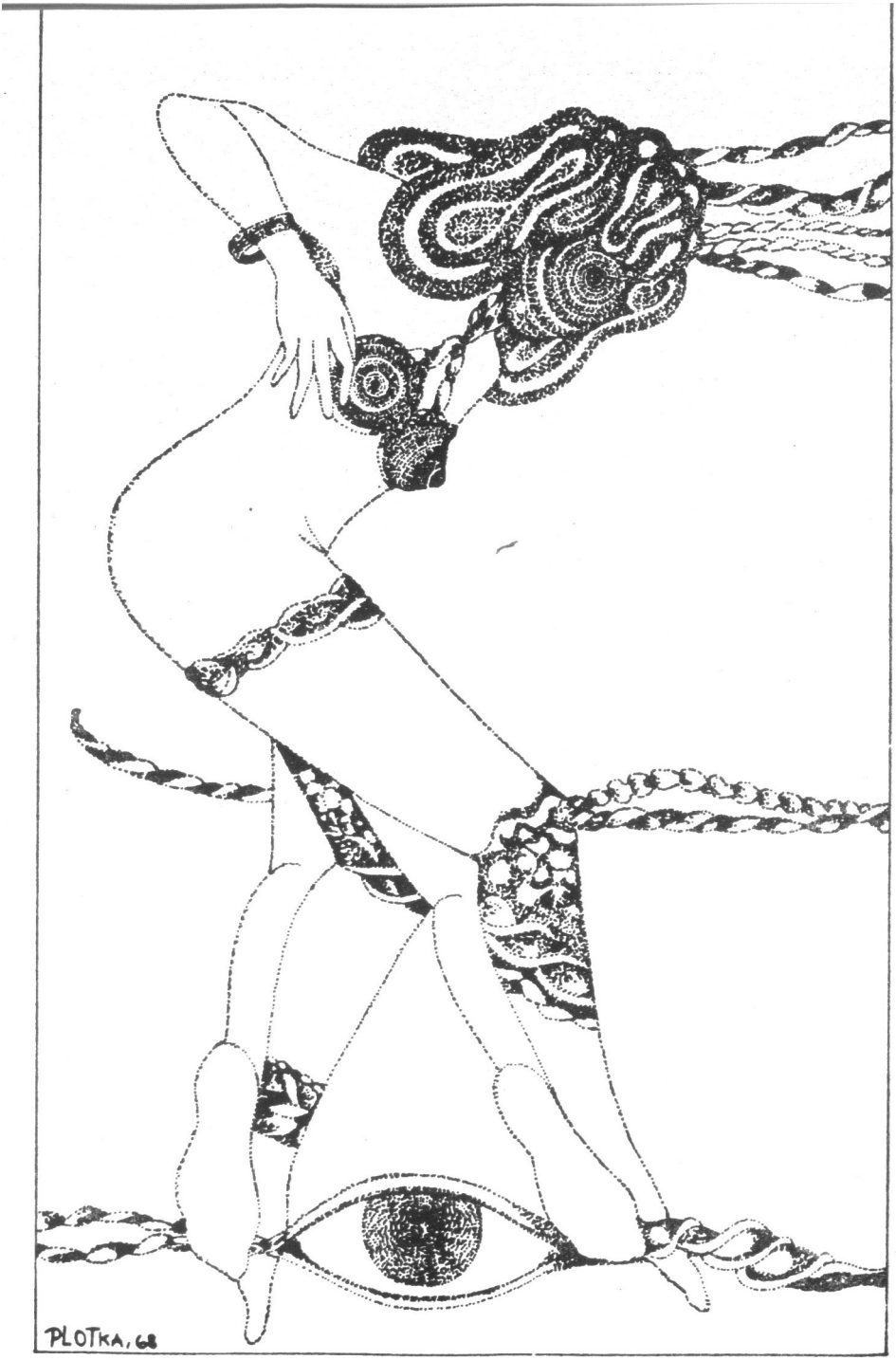
3 NEBUKADNEZAR'S TRAUM

Röste ganze Grasstengel über offenem Feuer auf dem Lande. Salzen, in Honig eintunken und direkt vom Stengel lutschen. Auf diese Weise machen sie es im Rif-Gebirge.

4 BLACK SABBATH SALVE

100 g Menschenfett (nimm Hühnerfett)
40 g Haschisch
50 g Hyoscyamus (Bilsenkraut)
20 g Belladonna (Tollkirsche)
260 g Indischen Hanf
50 g Knoblauch
30 g Sonnenblumenkerne
250 g Opium-Mohnblumen (Klatschmohn)
60 g Callamus
100 g Weizen

Alle Ingredenzien mischen, in der Sonne austrocknen lassen, dann zu feinem Pulver zerreiben. In einem luftdichtem Behälter aufbewahren. Bei Gebrauch den Solar Plexus, Halsansatz, Arm- und Kniekehlen, Handflächen und Fußsohlen einreiben. Dies ist genug für eine riesige Versammlung.
NICHT ESSEN!
Nach dem Zeremoniel die Salbe abwaschen und den Körper mit Vaseline einreiben.


PLOTKA, 68

5 DAS GEGENMITTEL

Bei allen unerfreulichen Nebenerscheinungen, die aus Überempfindlichkeit entstehen, wie etwa ernsthafte Paranoia, empfiehlt sich kalter Zitronensaft. Auch Vitamin C in jeder Form und Bettruhe mit warmen Decken, bis das Gefühl abklinkt. Heiße Getränke verstärken die Wirkung von Haschisch und lassen das High schneller beginnen. Schwere Nahrung drückt es nieder. Die Getränke (Bhang oder Kiftee) wirken schnell, während die festeren Produkte mitunter gut eine Stunde brauchen. Die Wirkung dauert von einigen Stunden bis zu zwei Tagen.

6 DAS HEILIGE GHEE ODER BHANG BUTTER

Koche Grass in kuhwarmer (nicht homogenisierter) Milch, den Rahm abschöpfen und zu Butter verarbeiten. Diese Butter wurde in Indien als Betäubungsmittel verwendet. Man kann auch Grass einige Stunden lang in einer Mischung aus Milch und Butter kochen, die Mischung durchsieben, und, nachdem sie abgekühlt ist, die Butter an der Oberfläche abschöpfen. Ausführlichere Anweisungen für diesen Vorgang im Rezept für Weiße Kekse.

7 HARTER CANDIS

Pulverisiere mit Mörser und Stössl 1/4 Tasse Grass. Nach und nach Wasser hinzufügen, bis es eine volle Tasse mit einer glatten Flüssigkeit ergibt. Durch ein Tuch sieben und mischen mit: 4 Tassen Zucker und 2 Tassen hellen Maissirup. In einem grossen schweren Topf auf 150 Grad C erhitzen (gebrauche einen Kandie-Thermometer). Vom Ofen herunternehmen und einige Minuten stehenlassen. Falls gewünscht wird, etwas Pfefferminzessenz hineinrühren. Auf eine kalte eingefettete Marmorplatte giessen. Wenn es etwas abgekühlt ist, mit einem Messer in Vierecke aufteilen. Den Boden der Kandismasse mit einem Messer lösen. Wenn sie kalt und hart ist, in Vierecke brechen. Diese Kandis sind grün und nicht sehr schmackhaft. Andere Färbungen können mit Pflanzenfarben erreicht werden, wie man es in Andalusien macht.

8 FARUK'S PÍMMEL

Brate sechs 5 cm lange Babybananen (von einem Puertoricanischen Gemüsehändler - keine Chiquita) in ein wenig Butter zusammen mit sechs Scheiben durchwachsenem Speck. Mische einen Teelöffel pulverisiertes Haschisch mit zwei Eßlöffeln braunen Zucker. Wickle jede gebackene Banane in eine Speckscheibe und serviere sie mit der Haschisch-Zuckermischung. Es reicht für zwei.

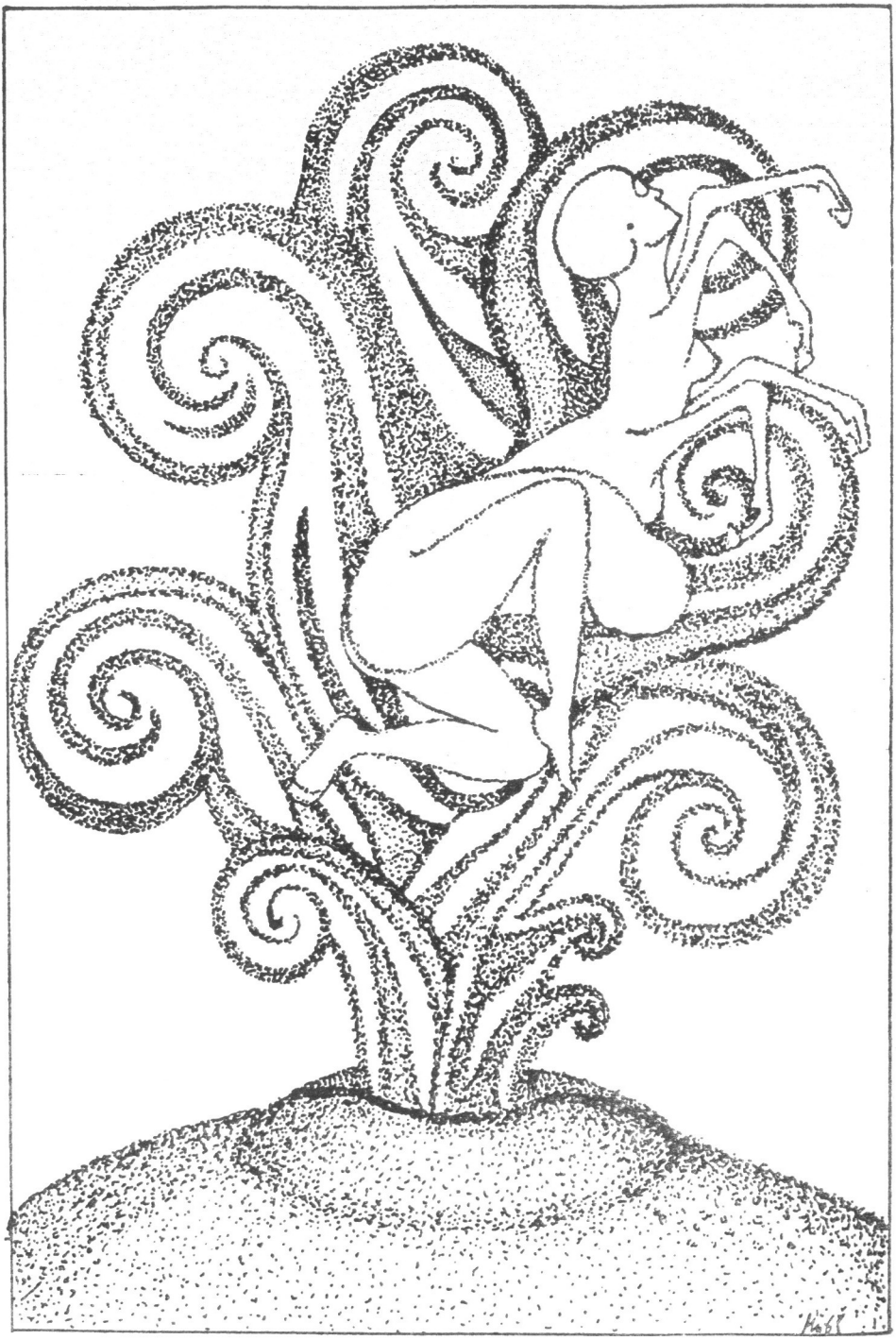
9 BHANG

Mahle etwas Grass sehr fein mit einem Mörser und Stössel. Nach und nach Wasser hinzufügen, bis es eine glatt fließende grüne, flüssige Paste ergibt. Durch ein Tuch sieben. Die Flüssigkeit mit Milch und Zucker mischen und trinken. Dieses ist das traditionelle indische Rezept. Andere Variationen sind:

Das Grass mit Pfefferkörnern mischen, zermahlen, Wasser zugeben, sieben, mit Wasser und Zucker mischen. Oder: Einige Hanfblätter mit gleicher Menge schwarzen Pfeffers, Gewürznelken, Muskat und Muskatblüte zermahlen. Dies wird mit etwas Wasser vermengt, dann gesiebt und in 1/4 l Wasser, Milch, Melonen- oder Gurkensaft verrührt. Bhang wird oft ohne die Gewürze getrunken, die das Getränk angeblich berauschender machen.

10 BHANG SHERBET

Eine halbe Tasse Bhang-Flüssigkeit wie im Rezept oben beschrieben anfertigen, indem man 7 g Grass nimmt; aber um die Paste herzustellen, nehme man eine Hälfte Rosen- oder Orangenblütenwasser und eine Hälfte reines Wasser. Löse 1 1/4 Tassen Zucker in 2 Tassen Milch. Füge die halbe Tasse Bhang nd die geriebene Schale einer Zitrone hinzu. Schlage 1/2 Tasse Sahne, bis sie dick ist und gieße sie hinein. Gieße es in Gefrierschalen und lasse es zu einem festen Mus gefrieren. Dann weiterschlagen, bis es leicht und luftig wird. Gefrieren, bis es fest ist, dann mit frischen Rosenblättern oder anderen Blumenblättern dekorieren.



11 TEE

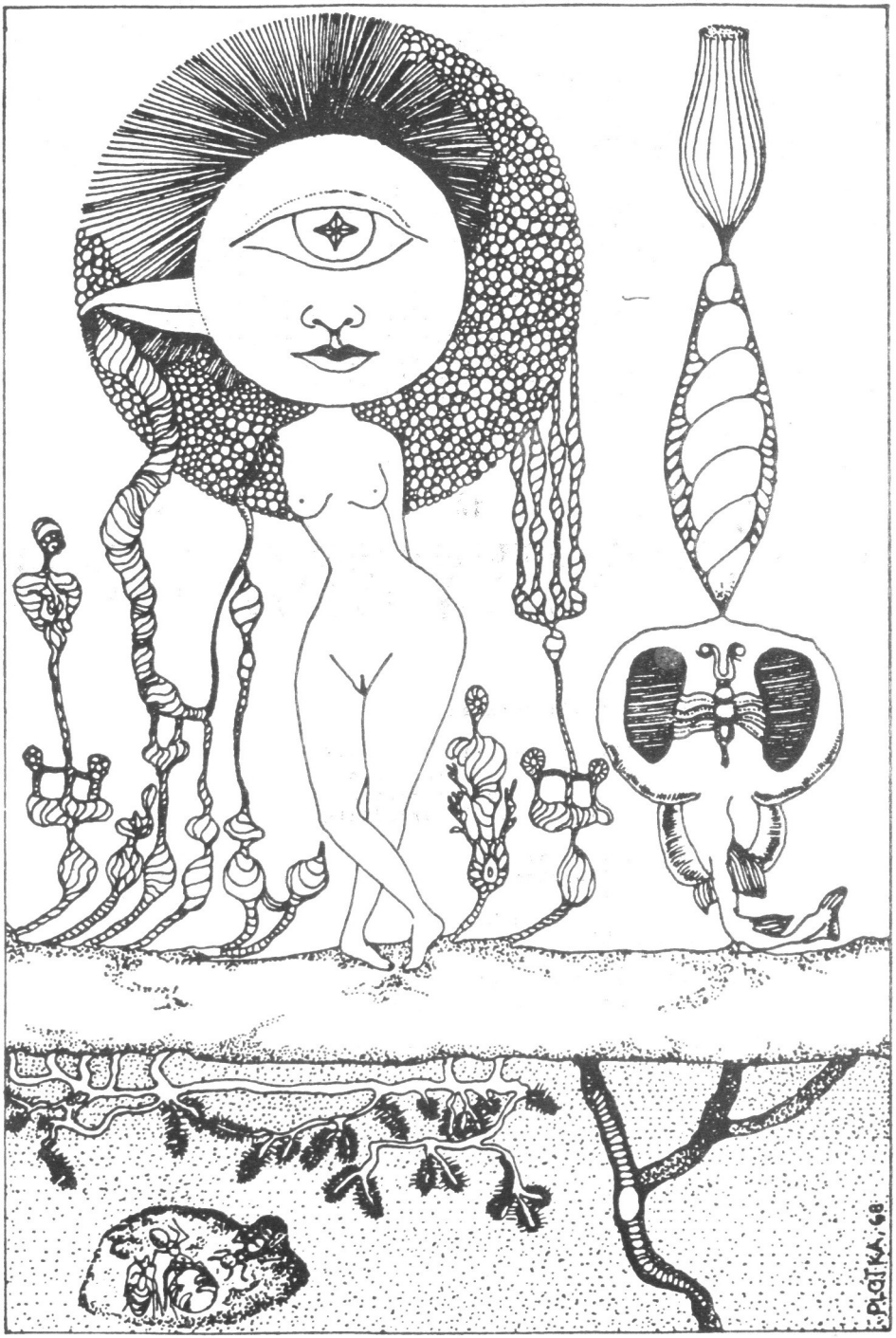
Ungefähr einen Eßlöffel mit ungereinigtem Grass in ein Stückchen Musselin einwickeln. Etwas Teewasser aufsetzen. Das in dem Stoffbeutel eingebundene Grass hinzufügen. Wenn es kocht, gieße beides, Wasser und Beutel in eine Teekanne, die vorzugsweise Pfefferminz- oder irgendeinen anderen grünen Tee enthält. Mindestens 5 Minuten ziehen lassen, viel Zucker hinzufügen und servieren. Der Tee kann ebenfalls aus frisch gepflücktem Grass zubereitet werden.

12 WEINNACHTSPUDDING

Verbinde folgende Zutaten:

1 Tasse reinen pulverisierten Kif
1 Tasse geriebene rohe Karotten
1 Tasse geriebene rohe Karotten
1 Tasse geriebene rohe Kartoffeln
1 Tasse Rosinen
1 geschlagenes Ei
1 Teelöffel Backsoda
1/2 Teelöffel Salz
1 Tasse braunen Zucker
1 Tasse Mehl
1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Gewürznelken
1 gehäufter Esslöffel Butter

Dreistunden lang in einer Backform dünsten, mit kandierten Kirschen verzieren.


PLOTKA. 68

13 GEMALZENE BETELNUSS

Fülle drei oder vier Betelnüsse, 1/2 Eßlöffel Grass, 1/2 Banane, 1 gehäuften Eßlöffel Malzmilchpuder, einige Teelöffel Zucker und 1/4 l Milch in einen Starmixer. Einige Minuten auf hoher Geschwindigkeit laufen lassen, durchsieben. In kleinen Gläschen servieren. Das ergibt einen anregenden Drink, der ebenso gut ohne das Grass gemacht werden kann.

14 SCHOKOLADEN-FLIPPER'S

Haschisch und Schokolade sind eine sehr delikate Kombination. Pulverisiere 10 g erstklassiges Haschisch. Schmelze im Wasserbad:

50 g	ungesüßte Schokolade
1/3	Tasse Butter

Das Haschisch hinzufügen. Schlagen mit:

1	Tasse Zucker
2	Eier

Zusammensieben und hineinrühren:

3/4	Tasse Kuchenmehl
1/2	Teelöffel Backpulver
1/2	Teelöffel Salz

Hineinmischen:

1/2	Tasse gehackte Walnüsse

30 Minuten lang in einer viereckigen eingefetteten Pfanne backen. Wenn abgekühlt, mit Schokoladenzuckerguß glasieren und mit halben Walnüssen verzieren. In winzige Quadrate schneiden. Mit Vorsicht knabbern.

15 SAMENPFANNKUCHEN

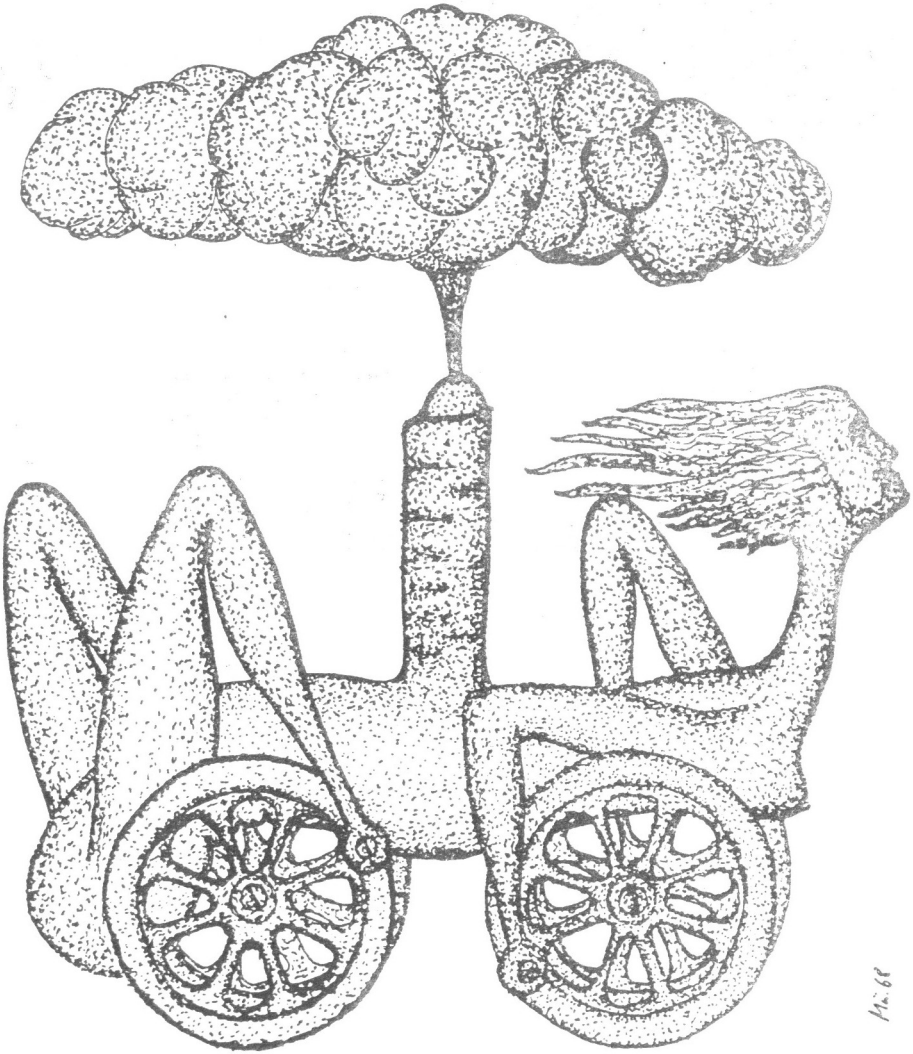
Für ein seltsames Frühstück: Eine viertel Tasse Grass Samen in einem schweren Eisentopf leicht rösten, dann zu diesem Teig geben:

1	Tasse Buchweizenpfannkuchenmixtur (fertig abgepackt)
1	Ei
1 1/4	Tasse Milch
1	Eßlöffel zerlassene Butter

Rühren bis es glatt ist. Die Pfanne erhitzen, ein wenig Butter hineingeben, dann etwas Teig dazu. Wenn der Rand fertig aussieht, den Pfannkuchen wenden. Wiederholen, bis der ganze Teig verbraucht ist. Mit Ahorn-Sirup oder Honig servieren. Es reicht für drei Personen und ist wirklich ein guter Tagesanfang. Wer kein knirschendes Essen mag, nehme zermahlene Samen.

HASCHISCH HARRERA

Harrera ist eine marrokanische Suppe, die traditionsgemäß zum Abbruch des Ramadanfestes serviert wird. Sehr fein zerhacken: Eine Zwiebel, ein kleines Büschel grünen Koriander (oder Petersilie, falls Koriander nicht greifbar ist), eine Pastinake und ein paar Sellerie. Den Boden eines großen Topfes mit cirka 1/2 cm guten Olivenöls bedecken. Nach Wahl etwas kleingewürfeltes Fleisch, Hühnerteile (Mägen, Herz, Leber) hinzufügen. Das Gemüse und Fleisch eine Viertelstunde in dem Öl sieden lassen, aufpassen, daß es nicht anbrennt. 3/4 l Wasser zugiessen und sieden lassen, bis das Fleisch gar ist. 3 Teelöffel Tomatenmark aus der Dose hinzufügen und 1/2 Tasse gekochte Büchsenerbsen. 50 g feine Fadennudeln dazugeben. 50 g Mehl oder Maizena mit 1 Tasse Wasser zu einer glatten, dünnen Paste verarbeiten und zusammen mit 1 Eßlöffel Paprika, Salz und Pfeffer und 1 Teelöffel pulverisiertem Haschisch in die Suppe geben. Weitere zehn Minuten kochen, gelegentlich umrühren. Vom Feuer abnehmen und sofort 2 geschlagene Eier hineingeben. Sofort auftragen, eine Prise Zimt und 1/2 Teelöffel Smin (ranzige Butter) in jede Schüssel. Mit Zitronenscheiben servieren.

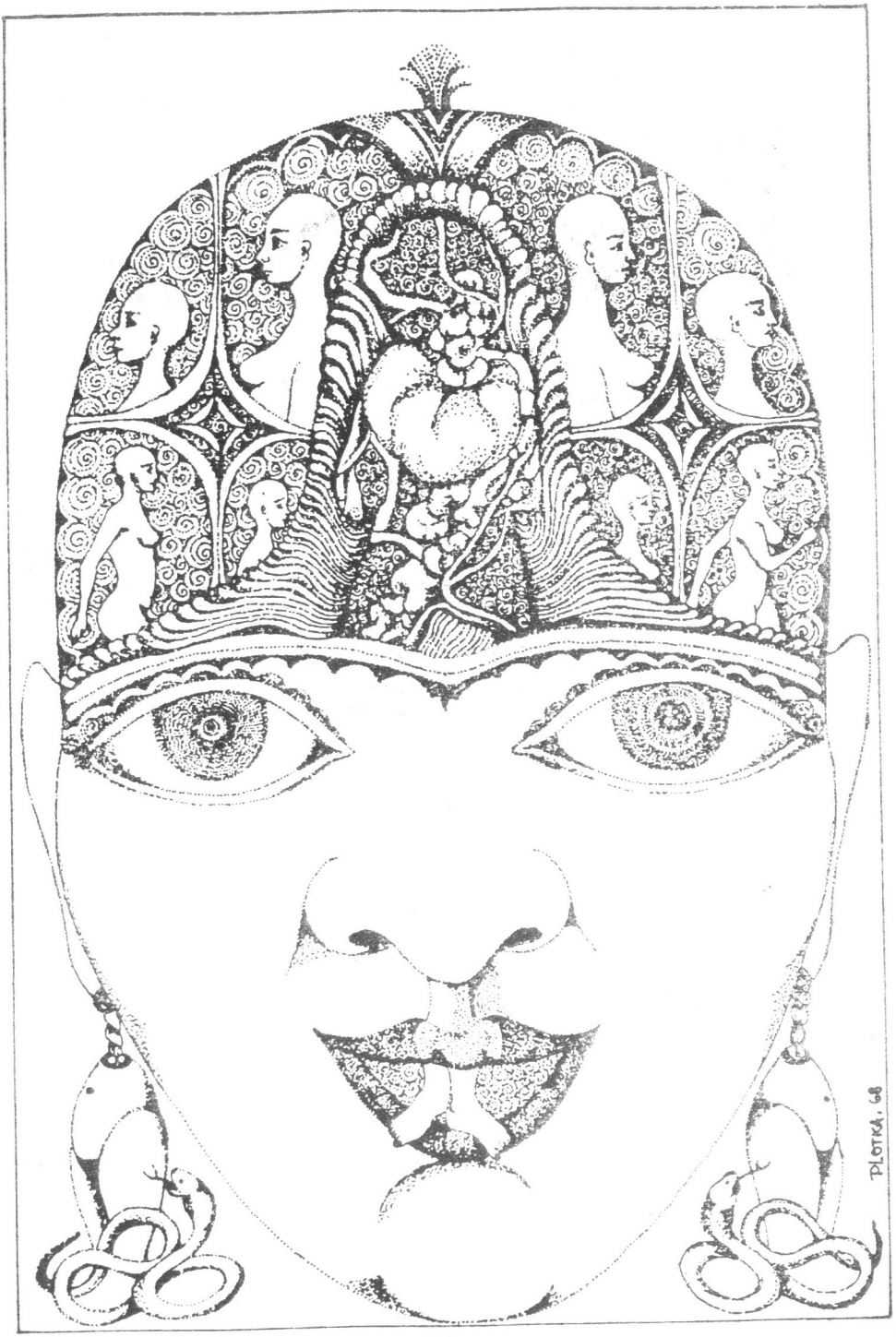


17 APHRODISAIKUM

1 Eßlöffel duftige unzerriebene Muskatblüten
2 Cantharideskäfer
1 gehäufter Teelöffel frischen roten Saffran

Zerreibe diese Ingredenzien in einem Messingmörser, dann in einem halben Liter Wasser verrühren. Zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme eine halbe Stunde brodeln lassen. Nochmals aufkochen und sieden lassen, bis die Flüssigkeit auf cirka eine viertel Tasse reduziert ist. Durch einen Sieb geben und dem Majoon beimengen. Aufpassen, daß die Flüssigkeit gleichmäßig vermischt wird. Niemals mehr als zwei Cantharideskäfer verwenden, es könnte gefährlich werden. Dies Aphrodisaikum ist genug für zwei, wenn die Flüssigkeit einem Essen beigemischt wird, z.B. einer größeren Menge Curryreis.

Kleinere Mengen des Extrakts von datura stramonium (den man herstellt, indem man die Blätter, Blüten oder Schoten kocht), kann mit dem Majoon oder auch dem Rezept für Weiße Plätzchen gemischt werden. Der Effekt sollte das Opfer ansprechbar machen, auf was auch immer gewünscht wird. Die geriebene Haut einer getrockneten Wüsteneidechse kann man statt der Cantharideskäfer nehmen. Extrakte aus der Alraune und Opium öffnen ebenfalls das Hirn und relaxieren den Körper.


PLOTKA. 68

18 MAROKK. MAJOON

Eine halbe Tasse reinen Kif in einen trockenen schweren Eisentopf schütten. Röste es auf kleinem Feuer goldbraun. Mit einem Messer laufend umrühren, damit es nicht anbrennt. Zermahle den Kif mit Mörser und Stössel zu feinem Puder.

Füge hinzu:

1 Tasse fein zerhackter Datteln
1/2 Tasse Rosinen
je 1/2 Tasse gemahlener Mandeln und Walnüsse
1 Tasse kleingehackte Feigen
1 Teelöffel frischgemahlenen Ingwer
1 Teelöffel Zimt
1 ganze geriebene Muskatnuss
1 Esslöffel gemahlene Anissamen
1/2 Tasse Honig

Mische alle Zutaten und bringe sie zum Kochen, zusammen mit etwa einer halben Tasse Wasser, bis die Früchte weichgeworden und zergangen sind, dann lass das Wasser verdunsten. Schmelze zwei Teelöffel Butter in einem Topf auf kleiner Flamme. Füge die Mischung hinzu und rühre 5 Minuten. Abschmecken. Wenn das Majoon nicht süss genug ist, mehr Honig dazugeben und nochmals erhitzen. Abkühlen lassen. Rühre eine viertel Tasse mit Orangenblütenwasser hinein. Ein gehäufter Teelöffel pro Person aollte reichen. Mit heissem Pfefferminztee servieren.

Variationen:

Das Majoon kann auch in folgendem Gebäck verarbeitet werden:

4 Tassen gesiebtes Mehl
1/2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Backpulver
1/2 Tasse gerührte Butter
4 Eier
1 Tasse Honig

Das Mehl, Salz und Backpulver durch ein Sieb in eine Schale sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Butter, Eier und Honig hineingeben, mit den Händen kneten und zu einem Teig verarbeiten. Ausrollen und in 10 cm grosse Quadrate aufteilen. Einen gehäuften Teelöffel Majoon auf jedes Stück geben und zu einem dreieckigen Täschchen falten. Zwanzig Minuten oder bis sie braun sind, bei mittlerer Hitze backen. Mach ungefähr drei Dutzend.
Dieser Teig kann, wenn man die Absicht hat, eine Art von Haschisch Hamantashen herzustellen, mit folgender Füllung gefüllt werden:

2 Tassen gebräunte Butter
4g pulverisiertes Haschisch
1/2 Tasse geriebene Mandeln
1 Eßlöffel geriebene Zitronenschalen
1 Eßlöffel Zitronensaft
1/4 Teelöffel Zimt

Sehr vorsichtig miteinander vermischen.

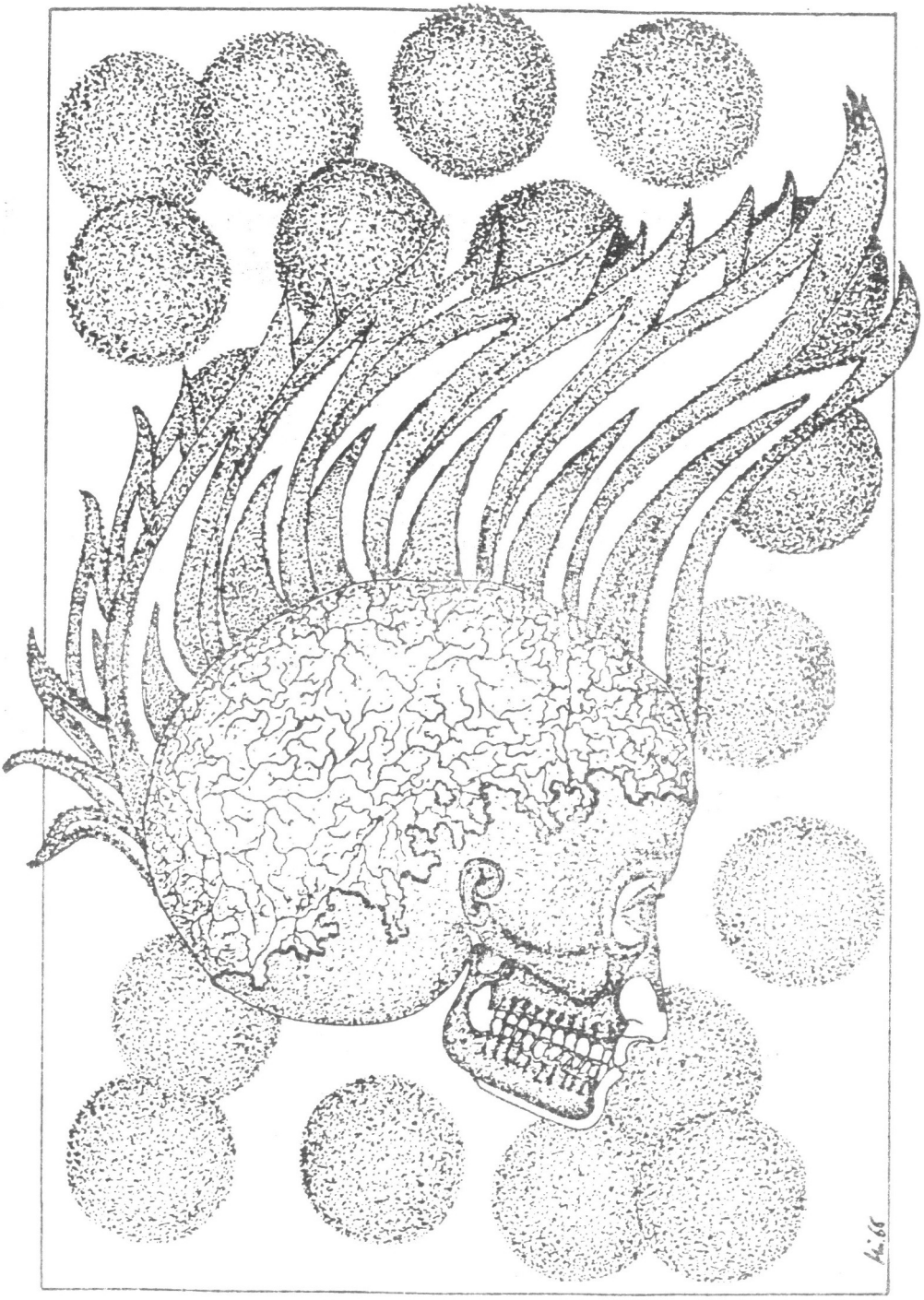
DIE WEISSEN PLÄTZCHEN

Dies ist ein Rezept für die berühmten Weißen Plätzchen von Marrakesch. Die geheime Methode, die Kifessenz mit Butter herauszuziehen, ist ebenfalls in Indien bekannt, wo der Extrakt 'heiliges Ghee' heißt. Wenn sorgfältig verfahren wird, sind die Kekse geruchlos, geschmacklos und unschuldig anzusehen.
Einen großen Topf mit Wasser und ein Pfund zum Kochen bringen. 1/4 bis 1/2 Pfund Kif am Stiel (nicht zu trocken) hinzufügen. Auf kleiner Flamme mindestens 6 Stunden sieden lassen. Gelegentlich umrühren und aufpassen, daß das Wasser nicht verkocht. Gegebenenfalls mehr Wasser zugeben. Siebe die Mischung in einen noch größeren Topf. Kochendes Wasser mehrmals über die Stengel gießen, um die Butter, die noch an ihnen kleben könnte, abzulösen. Nochmals sieben. Den Kif entfernen und die Flüssigkeit im Eisschrank abkühlen lassen, dann die Butter, die sich an der Oberfläche gesammelt hat, abschöpfen. Die Butter wieder erhitzen und durch ein feines Sieb geben. Abkühlen lassen. Nun ist der Extrakt gebrauchsfertig für folgendes Rezept:

Zusammenrühren:	1 Tasse mit weichem Butterextrakt, 3/4 Tasse Zucker
dann hineinschlagen:	1 Ei
hineinrühren:	3 Teelöffel Vanille oder Mandelextrakt
zusammensieben:	3 Teelöffel gesiebtes Mehl 3/4 Teelöffel Backpulver

Den Teig kneten und erkalten lassen, bis er fest ist. Dann auf einem mit Mehl eingestäubten Brett dünn ausrollen. Mit einem Saftglas kleine Kreise ausstechen. Eine halbe Mandel in jeden Keks pressen und in einem erhitzten Ofen ungefähr 7 Minuten backen (bis sie leicht gebräunt sind). Ein halber bis ganzer Keks sollten mehr als genug sein.

Wenn zufällig nichts anderes vorbeikommt, kann man dieses Rezept nur mit Samen und Stengeln machen, aber diese sind dann sehr viel milder.



EINIGE INDISCHE REZEPTE

Nehme 2 1/2 l Milch. Gebe 2 Pfund Ganja-Blätter hinzu und koche, bis die Flüssigkeit auf 3 Pfund vermindert ist. Die Blätter herausnehmen und die Milch gerinnen lassen, indem man etwas saure Milch hinzugibt. Am nächsten Tage buttern und die Butter absondern. Je 3 Dram Gewürznelken, Muskatnuss, Muskatblüte und Saffran hinzugeben. 15 Dram Kandiszucker zufügen und kochen, bis sich eine Arznei von Brei oder Mus bildet.

Anmerkung: 16 Dram sind 28 g.

Man brate Hanfblätter in Butter, durchsiebe sie und trinke die Flüssigkeit mit etwas Zucker vermischt. Oder man koche die zurückbleibende Butter, die sie so eingedickt ist, daß sie beim Abkühlen erhärtet.

6 Pfund Grass werden 4 Pfund reiner Butter und 70 Pfund Zucker beigemengt. Das Grass wird zuerst eine Nacht lang in Wasser eingeweicht. Am nächsten Tag wird das Wasser abgelassen. Dann wird die Butter in einer Pfanne geschmolzen und das Grass hineingemischt. Wasser hinzufügen und die Mischung kochen, bis das Grass weich ist. Dann sieben und zu einer Paste formen. Diese in Zucker kochen, dann hart werden lassen und in kleine Stücke schneiden. Zwei 2 1/2 cm grosse Stücke reichen für einen normalen Menschen.

STONED