

Teil 3

Tipps einer Hausfrau



Gut zu wissen!

Cocktails

"Ich mag die Träume von der Zukunft lieber, als die Geschichten der Vergangenheit."

Nun kehren die Farben der Träume zurück. Das Leben ist ein ständiges wieder Beginnen. Und, besonders jetzt kehrt der Frühling wieder ein, wenn wir mit dieser Jahreszeit unser Denken und Handeln beeinflussen.

Leichtigkeit empfinden, Harmonie breitet sich in uns aus. Jeder Tag bringt bringt mehr Lust auf's Leben.

Cocktail

Alkoholisches Mischgetränk aus verschiedenen Spirituosen und evtl. weiteren Zutaten wie Milch oder Fruchtsaft. Cocktails werden mit Eiswürfeln im Mischbecher geschüttelt und durchgeseiht serviert.

Flip

Erfrischendes alkoholisches Mischgetränk mit Eis, z. B. Portwein-, Brandy-, Champagner-Flip.

Fizz

Alkoholisches Mischgetränk wird als Longdrink mit Mineralwasser, Ginger Ale, Tonic Water oder Sekt aufgefüllt.

Wieder einmal hat das "große Gähnen" begonnen - die Frühjahrsmüdigkeit geht um. Um so wichtiger ist es jetzt für die Hausfrau, den Speisezettel geschickt zusammenzustellen und durch moderne Kochmethoden dafür zu sorgen, dass die Nahrung so vitaminreich und gesund wie möglich bleibt.

Bayerische Creme (Bavaroise)

Abgeschlagene Creme aus Eigelb, Zucker, Milch, Vanille, Gelatine und geschlagener Sahne.

Bayerische Creme lässt sich mit verschiedenen Geschmackszutaten abwandeln, z. B. zu Mokka-, Orangen- oder Malakoffcreme.

Sabayon (Zabaione)

Weinschaum aus Eigelb, Zucker und Wein, der bis zur Bindung abgeschlagen wird. Sabayon kann auch mit Sherry, Madeira oder Sekt zubereitet werden und wird als Süßspeise warm serviert oder über Früchte oder Eis gegeben.

Parfait

Speiseeiszubereitung aus Eigelb, Zucker, Geschmackszutaten und süßer Sahne, z. B. Kaffee-, Schokoladen-, Vanilleparfait.

Sorbet

Halbgefrorenes Eis aus Fruchtsaft, Zucker, Geschmackszutaten und evtl. süßer Sahne. Sorbet wird zum Teil mit Wein oder Sekt aufgefüllt, als Erfrischung zwischen zwei Hauptgerichten oder als Dessert serviert.

Raspeln

Grobes oder feines Zerkleinern von Lebensmitteln in Streifen. Als Geräte stehen Handraspeln, handbetriebene Geräte oder Raspelscheiben von Hand- und Standküchenmaschinen zur Verfügung.

Geraspelt werden z. B. Gemüse, Obst, Schokolade, Nußkerne

Reiben

Feinstes Zerkleinern mit einer Handreibe, handbetriebenen Reibe oder entsprechenden Reibscheiben von Hand- und Standküchenmaschinen, gerieben werden z. B. Nüsse, Schokolade, altbackene Brötchen, Hartkäse, Meerrettich

Knoblauchöl

1/2 Knoblauchzwiebel, 1/2 TL Basilikum, 6 zerdrückte Pfefferkörner, 1/4 l Olivenöl

Knoblauchzehen zerdrücken und mit Basilikum, Pfeffer und Öl in ein Schraubglas geben. 10 bis 14 Tage ziehen lassen. Dann filtern und das Öl in eine dekorative Flasche füllen. Geeignet als Zusatz für Salatsoßen und zum Marinieren von Fleisch.

Frühlingsbeginn

Der Frühling lockt mit zarten Blütengrüßen,
die Bienen und die Hummeln in der Luft.
Smaragden glänzt das Gras auf allen Wiesen,
und aus dem Erdreich steigt ein matter Duft.
Die Buchen sind noch kahl, doch am Holunder,
treibt Blatt um Blatt, und auch Haselstrauch,
zeigt sich auf seine Art das Frühlingswunder,
geweckt von einem linden Südwindhauch.