

Wissensbissen



Annabelle Knauer hat die Zutaten für die Rezepte in ihrem neuen Buch **«Annabelles Winterkochbuch - entspannte Ferien mit Familie und Freunden»** in der Migros in Erlenbach ZH eingekauft. Und damit nach dem Wohlfühlessen keine Langeschleife aufkommt, gibt es ausser den Rezepten als Beilage noch Spielanleitungen für eine vergügliche Indoor-Olympiade.
Fr.28.80 bei exdibris.ch



Grapefruit

Hätte es nicht so viele Kreuzungen unter den Zitrusfrüchten gegeben, wären wir um einige Früchte ärmer. Zum Beispiel die Grapefruit. Sie ist eine Kreuzung aus Orange und Pampelmuse. Letztere ist bei uns als Pommelo bekannt. Die einzelnen Schnittze einer Grapefruit sind miteinander verwachsen, deshalb lassen sie sich nur schwer voneinander trennen.

1 000 000

Kohlendioxid-Bläschen machen ein Glas Champagner zum prickelnden Genuss – zumindest ungefähr. Erforscht hat das der Physiker Gérard Liger-Belair.



GARTEN

Zitruspflanzen vor dem Vertrocknen schützen

Mit dem ersten Frost sind Zitronenbäumchen bereits in ihr Winterquartier umgezogen. Was oft vergessen wird: Ganz ohne Wasser kommen die Pflanzen nicht durch die kalte Zeit. In geheizten Räumen schützt man sie vor dem Erfrieren. Wenn sie jedoch nicht regelmässig etwas Wasser bekommen, drohen sie zu vertrocknen.

Pfannenhilfe

Ich röste gern Mandeln zum Knabbern, nur die Prise Salz bleibt nie haften. Gibt es da einen Trick?

Bei den meisten Rezepten für Knabbernüsse sorgt etwas Öl dafür, dass Salz oder auch Gewürze gut haften bleiben. Ganz ohne Fett gelingt es, wenn man die Mandeln in einer be-

schichteten Bratpfanne ohne Fett leicht röstet. Während die Mandeln in der Pfanne sind, löst man pro 250 Gramm Mandeln einen knappen Esslöffel Salz in gut zwei Deziliter war-

mem Wasser auf. Dies gibt man zu den Mandeln und lässt sie so lange köcheln, bis das Wasser verdampft ist. Die Mandeln sind dann mit einem feinen Salzfilm überzogen.

