

Buchtipps

Ein köstlich verrückter Lesegenuss

Rose und ihre Familie betreiben in einem kleinen Ort eine Bäckerei. Es ist keine gewöhnliche Bäckerei, sondern eine Glücksbäckerei! Die Familie sind Zauberbäcker, die mit mysteriösen Zutaten hantieren. Ihre Kreationen, wie die Liebesmuffins oder Wahrheitsplätzchen, haben es wirklich in sich! Deshalb darf das geheime Rezeptbuch der Familie auf keinen Fall in falsche Hände geraten. Rose würde sich zwar gerne an die Rezepte aus dem Zauberbuch wagen, allerdings ist sie dafür nach ihrer Mutter noch nicht reif genug. Es kommt der Tag, da müssen die Eltern verreisen und Rose sieht ihre Chance. Doch kaum sind die Eltern aus dem Haus, kommt eine unbekannte Tante zu Besuch, die freundlich scheint, jedoch nicht nur Gutes im Sinn hat. Rose ist hin- und hergerissen und trifft einige Entscheidungen, die ihr ganzes Dorf auf den Kopf stellen, oder besser gesagt rückwärtsgehen lassen. Da ist guter Rat teuer, doch kann sie Tante Lily wirklich vertrauen?

Ein gutes Kilo Fantasie, eine ordentliche Portion Magie, je eine Prise Witz und Spannung und reichlich Warmherzigkeit – das ist das Rezept für diese überaus leckere Geschichte, die alle Schleckmäuler ab zehn Jahren verzaubern wird.



Kathryn Littlewood
Die Glücksbäckerei - Das magische Rezeptbuch
FISCHER KJB
352 Seiten Fr. 20.90
Leseprobe zur Verfügung gestellt vom Bücher-Fass, Schaffhausen.

BÜCHER FASS

Saisonale Pflanze

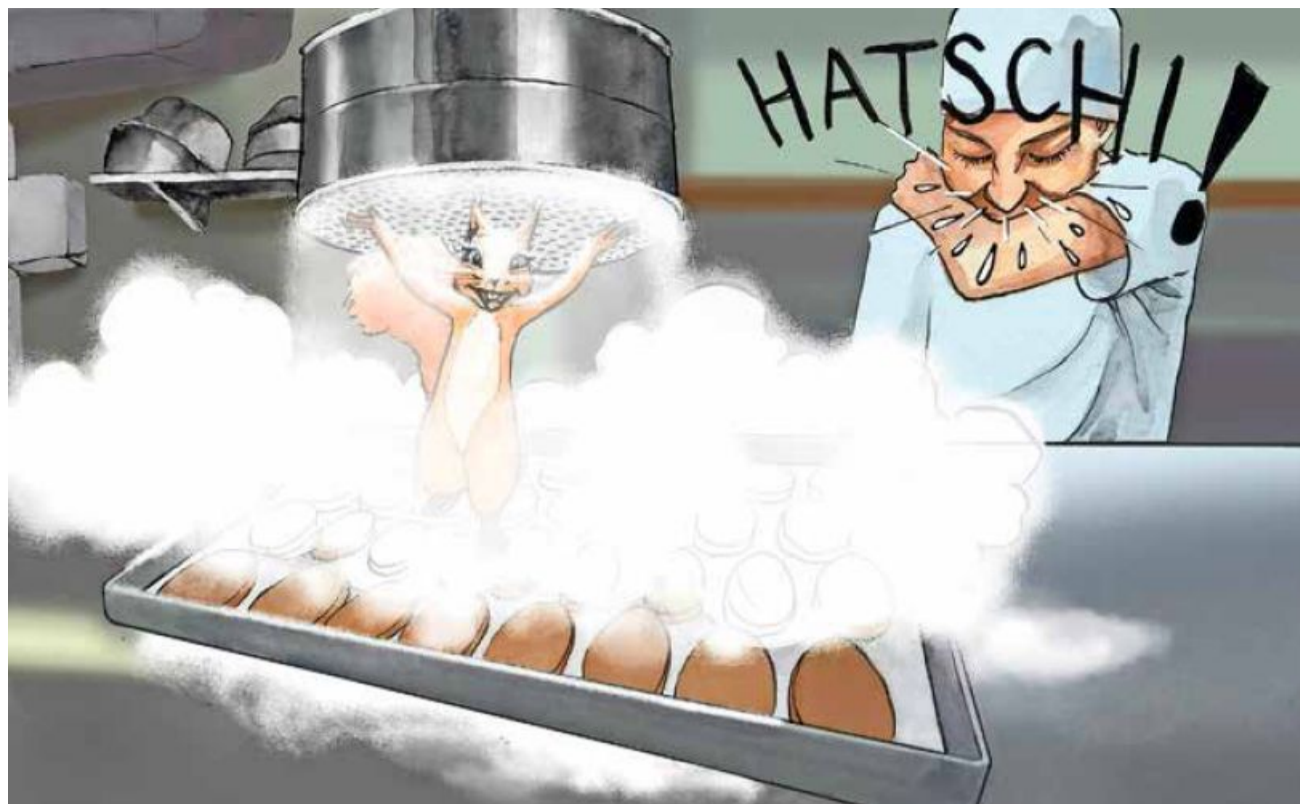
Tulpen: Das Symbol des Frühlings

Wer kennt sie nicht? Die beliebteste Frühlingsblume, die es in den verschiedensten Farben gibt. Tulpen gehören zu den Lilien und es gibt rund 150 Arten davon. Meist wird sie als Zierpflanze in Parks oder Gärten genutzt. Sie kommt aus Mittel- und Zentralasien. Im Osmanischen Reich wurde sie als die edelste Blume bezeichnet und sie wuchs in den Gärten des Sultans, also dem arabischen Herrscher. Im 16. Jahrhundert kam



die Tulpe dann nach Österreich und wurde auch in Europa sehr beliebt. Ein Land, das besonders viele Tulpen produziert und verkauft, sind die Niederlande. Dort werden ungefähr 1200 Sorten angebaut und schon im Januar beginnt der Handel dieser Frühlingsblumen.

Wer also ein blühendes Tulpenfeld erleben möchte, sollte zwischen Ende März und Mitte Mai in die Niederlande reisen. Ein berühmter Garten ist der Keukenhof, dort gibt es neben den Tulpen auch noch weitere Blumen zu bestaunen. Die Hauptstadt Amsterdam feiert am 21. Januar sogar den nationalen Tulpentag. Wer an diesem Tag den Platz vor dem Königspalast besucht, darf gratis Tulpen pflücken. Die Tulpe steht für Liebe und Zuneigung, sie ist das Symbol des Frühlings und der Niederlande.



Lilly packt bei der Herstellung der süssen Leckereien tatkräftig mit an.

ZEICHNUNG ROBERT STEINER

Lilly in der Confiserie

Kurz vor dem Osterfest schaut sich Lilly einen ganz besonders süssen Beruf an. **Von Claudio Schweizer**

Heute klingelte der Wecker von Lilly besonders früh. Noch ein bisschen verschlafen spazierte sie durch die Altstadt von Schaffhausen. Kaum eine Menschenseele war anzutreffen, aber schliesslich war es auch noch frühmorgens. Fünf Uhr morgens schlug es in dem Moment, als sie die Confiserie Reber betrat, und der feine Duft von frisch gebackenem Brot stieg Lilly bereits in die Nase.

«Einen schönen guten Morgen. Da sieht aber jemand noch ein bisschen verschlafen aus.» «Einen schönen guten Morgen», antwortete Lilly etwas verlegen. Begrüsst wurde sie von Sarah Bleuler. Sie arbeitet als Confiseurin in der Confiserie Reber und zeigt Lilly heute ihr Handwerk etwas genauer. «Keine Sorge», beruhigte sie Lilly, «das ist ganz normal, wenn man es sich noch nicht gewohnt ist, so früh aufzustehen.» Dann war Lilly auch gleich wieder beruhigt und sie war froh, dass sie auch schon direkt in die erste Arbeit hineinschauen durfte, dann war sie nämlich sofort hellwach. «Was machen wir denn als Erstes?», wollte Lilly wissen. «Zuerst starten wir mit unserer Tagesproduktion, also allen Produkten, die wir täglich herstellen für den Laden. Dazu gehören Brote, Sandwiches, belegte Brötchen und Patisserie, und natürlich machen wir jeweils auch noch unsere berühmten Schaffhauserzungen.» «Was ist denn

Patisserie? Das hab ich noch nie gehört», fragte Lilly die Confiseurin. «Patisserie sind alle süssen Gebäcke und alles, was mit Crème gefüllt wird», antwortete ihr Sarah. Da staunte Lilly ob dieser riesigen Auswahl an Leckereien und hoffte jetzt schon insgeheim, dass sie später noch einiges probieren darf. Während Lilly half, wo sie konnte, wollte sie wissen, wie man den Confiseurin oder Confiseur werden kann. Sarah erklärte ihr, dass es eine Lehre dafür gibt, die Bäckerin-Konditorin-Confiseurin beziehungsweise Bäcker-Konditor-Confiseur heisst und man sucht sich dann aus, ob man lieber in die Fachrichtung Bäckerei oder Confiserie geht. Wer lieber Backwaren wie Brote, Gipfeli, Wähen, Kuchen und vieles mehr herstellt, geht in die Fachrichtung Bäckerei, wobei in der Fachrichtung Confiserie hauptsächlich Torten, süsses Gebäck, Pralines und andere Produkte aus Schokolade hergestellt werden.

Von Torten und Osterhasen

Lilly hörte Sarah gespannt zu und wollte wissen, was sie von all dem denn am liebsten macht. Sarah erzählte: «Ich arbeite am liebsten in der Confiserie, also alles, was mit Schokolade zu tun hat. Aber auch Torten und Patisserie machen mir sehr viel Spass. Das schauen wir uns nachher gleich noch genauer an. Wir haben noch eine Bestell-

lung für eine besondere Torte.» Lilly war begeistert und schaute im Anschluss ganz gespannt zu, wie die Confiseurin die Torte herstellte und wunderschön verzierte. «Das ist eine besonders schöne Arbeit, wenn eine Kundin oder ein Kunde eine spezielle Torte bestellt und wir diese dann gestalten können, damit sie gut aussieht und lecker ist. Speziell sind immer Hochzeitstorten. Dort können wir ganz kreativ sein und den Kundinnen und Kunden so den schönsten Tag versüssen», berichtet Sarah. Zu Ostern wollte Lilly noch mehr wissen, aber dafür setzten sich die beiden direkt ins Café der Confiserie, da Sarah mit ihrer Arbeit fertig war. Nun durfte Lilly endlich auch einige der leckeren Produkte, bei deren Herstellung sie geholfen hat, probieren und sich anhören, was es an Ostern sonst noch Spezielles gibt. Sarah erzählte ihr, dass natürlich unglaublich viele Osterhasen aus Schokolade hergestellt werden, aber es gibt auch Pralines, die dann extra für Ostern besonders verpackt werden.

Leider wurde es für Lilly Zeit, sich auf den Nachhauseweg zu machen. Zu ihrem Glück durfte sie aber noch einige Gebäcke mit nach Hause nehmen. Sie bedankte sich bei Sarah für den spannenden Einblick in ihren Beruf und die Arbeit, verabschiedete sich und machte sich mit süssen Erinnerungen auf den Heimweg.

Rezept: Natürlich gefärbte Ostereier

Du brauchst:

- Gewünschte Anzahl an rohen Eiern (weiss)
- 1 ½ Liter Wasser
- Kurkumapulver (für gelbe Eier)

Und so wird es gemacht:

1. Wasser zum Kochen bringen und Kurkuma hinzugeben.
2. Die Eier 7 bis 10 Minuten kochen, je nachdem, wie fest dein Ei sein soll. Nach sieben Minuten ist das Innerste des Eigelbs noch nicht ganz fest.
3. Eier aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen.
4. Eier «tütchen» und geniessen.

Tipp: Falls du lieber eine andere Farbe möchtest, koche die Eier normal in Wasser und lege sie anschliessend für ca. 30 Minuten in Heidelbeersaft (ergibt Lila) oder für ca. eine Stunde in Randensaft (ergibt Rosa) ein.



Rätsel

$$\begin{aligned} \text{Gelbes Sechseck} + \text{Gelbes Sechseck} &= 18 \\ \text{Gelbes Sechseck} + \text{Gelbes Sechseck} - \text{Blauer Kreis} &= 11 \\ \text{Blauer Kreis} \times \text{Gelbes Sechseck} + \text{Oranger Quadrat} &= 80 \\ \text{Oranger Quadrat} - \text{Blauer Kreis} - \text{Lila Dreieck} &= \text{Gelbes Sechseck} \\ \text{Lila Dreieck} &= \underline{\quad} ? \end{aligned}$$

Kannst du erraten, welche Zahl hinter dem Dreieck steht? Sende deine Lösung an lilly@phsh.ch und gewinne das Buch «Das magische Rezeptbuch - Die Glücksbäckerei, Band 1». Viel Erfolg!

Die Gewinnerin

Wir gratulieren ganz herzlich unserer Gewinnerin der letzten Ausgabe, **Naemi W.** aus Lohn kann sich auf das Buch «Alva» von Yarrow Townsend freuen. Wir wünschen viel Spass beim Lesen!



Lilly taucht ins Berufsleben ein.

Wissen

Die Geschichte des Ostereis

Ob aus Schokolade, Kunststoff, hartgekocht oder aus Marzipan: An Ostern sind die bunten Eier nicht wegzudenken. Aber hast du dich eigentlich schon einmal gefragt, weshalb Eier an Ostern so beliebt sind?

Die genaue Herkunft des Ostereis ist nicht bekannt, aber es gibt viele Theorien und Überlieferungen. Man sagt, dass Eier bereits in der Antike als Symbol für Fruchtbarkeit und neues Leben verehrt wurden. Die alten Ägypter und Perser färbten Eier anscheinend bereits vor mehr als 2500 Jahren in verschiedenen Farben und schenkten sie sich als Geschenk zu Frühlingsbeginn. Auch im Christentum steht das Osterei für neues Leben, denn es versinnbildlicht das neue Leben, welches mit der Auferstehung Jesu Christi beginnt. In vielen Ländern werden daher zum Osterfest Ostereier verschenkt und dekoriert.

Im Laufe der Jahrhunderte haben sich viele verschiedene Traditionen rund um das Osterei entwickelt. In vielen Kulturen werden Eier mit natürlichen Farbstoffen gefärbt und mit Mustern oder religiösen Symbolen verziert. In anderen Ländern werden Ostereier aus Schokolade hergestellt und in verschiedenen Formen und Grössen angeboten.

In einigen Ländern gibt es auch besondere Spiele und Bräuche, die mit Ostereiern verbunden sind. Das Eiertitschen ist eines der bekanntesten Spiele. Dabei schlagen zwei Spieler ihre Eier gegeneinander. Es gewinnt, wessen Ei unzerstört bleibt. Auch wird in vielen Teilen Europas Eierrollen veranstaltet. Bei diesem Brauch werden Eier einen Hang hinuntergerollt. Wessen Ei am weitesten rollt und unbeschädigt bleibt, gewinnt dieses Spiel. Heutzutage ist das Osterei ein beliebtes Geschenk und eine süsse Tradition, die von vielen Familien und Gemeinschaften auf der ganzen Welt gefeiert wird.



Bunte Eier zu Ostern.

BILD ZVG

Das sind eure Lieblingswitze

Was macht ein Ei, wenn es sich mit dem Osterhasen trifft? Es wirft sich in Schale!

Anna isst zu Ostern alle Ostereier allein auf... «Sag mal», fragt ihre Mutter, «hast du überhaupt an deine kleine Schwester gedacht?» Da antwortet Anna: «... Klar! Deshalb habe ich mich ja so beeilt!»

Warum solltest du einem Osterei niemals einen Witz erzählen? Weil es sich kaputt lachen könnte!

Pädagogische Hochschule Schaffhausen

ph | sh Impressum
Texte: Andreina Baumgartner, Michelle Bösiger, Shauna Stiefel, Claudio Schweizer. Zeichnung: Robert Steiner