

# Laden-Zeitung

... in Ihrer Nähe

## SPRUCH DER WOCHE

Auch die Ewigkeit besteht aus Augenblicken.

## WITZ DER WOCHE

Zwei Freunde in der Kneipe:  
«Du, ich werde Vater.»  
«Toll, aber warum bist du so traurig?» «Na, meine Frau weiss es noch nicht.»

## TANTE EMMAS TIPP



Angebrannter Kochtopf? Geben Sie ein Päckchen Backpulver rein, lassen Sie es aufkochen und über Nacht stehen. Am nächsten Tag sollte alles problemlos abgespült werden können.



## WAS HAT SAISON IM JUNI?

### Kopfsalat mit Herz

Der Kopfsalat gehört zu den beliebtesten Salaten in der Schweiz, er schmeckt weitgehend neutral und ist erfrischend. Das «Herz» des Salats besteht aus hellgrünen bis grüngelben Blättern, die besonders zart sind. Er kann frisch mit einer Vinaigrette aus Essig und Öl, mit Joghurt, Marinade und Mayonnaise als Salat angemacht werden. Der Kopfsalat enthält Mineralstoffe und Ballaststoffe, als auch Vitamine wie Folsäure, Vitamin A und Vitamin C.

## Ein bisschen Italien für den Balkon

**Wussten Sie, dass es über 2500 Sorten Tomaten gibt? In der Schweiz kennen wir vor allem Rispen- und Fleischtomaten sowie die kleinen Cocktail-, Kirsch- oder Cherrytomaten.**

Dabei gibt es noch viel mehr: Die Auswahl ist riesig und es gibt verschiedene Sorten und noch mehr Farben. Die meistgekauften Tomate hierzulande ist die einfache rote, runde Tomate. Dabei gibt es auch Sorten, die birnen- oder pflaumenförmig sind. Bei den Farben ist die Auswahl noch grösser, egal ob

gelb, violett, gestreift oder sogar grün. Tomaten sind ein äusserst vielseitiges Gemüse und sind die ideale Zutat in jeder Küche. Egal ob für kalte oder warme Gerichte, der Verwendung sind keine Grenzen gesetzt. In Salaten sind Tomaten besonders beliebt, wie zum Beispiel in einem Tomaten-Mozzarella-Salat. Überhaupt enthalten italienische Gerichte überdurchschnittlich viele Tomaten: Man denke nur an die feinen Arrabiata- oder Bolognese-Saucen oder die fruchtig-süssen Tomatensaucen für den Pizzabelag.

Für den Tomaten-Mozzarella-Salat sind frische Basilikumblätter ein Muss. Diese können Sie entweder frisch geschnitten bei Ihrem «frisch-nah-günstig»-Detailisten kaufen, oder gleich als Pflanze erwerben. Basilikum erinnert mit seinem Geruch an Italien und Mittelmeer. Kein Wunder also, dass die Pflanze viel Sonne braucht. Achten Sie deshalb auf einen besonders hellen Standort. Basilikum möchte ausserdem regelmässig gegossen werden. Die Erde sollte feucht, aber nicht nass sein. Und nun: Buon appetito!

## LÖSUNG NR. 10

7	1	3	4	8	6	5	9	2
6	9	2	5	3	7	4	1	8
8	5	4	2	9	1	3	6	7
2	8	7	1	4	5	9	3	6
1	6	9	7	2	3	8	5	4
4	3	5	8	6	9	2	7	1
3	4	1	6	5	2	7	8	9
5	2	6	9	7	8	1	4	3
9	7	8	3	1	4	6	2	5

## AKTION



SIE SPAREN 25%

3.95 FI  
statt 5.30

Cif Crème Reiniger, diverse Sorten, z.B.

Cif Crème Reiniger Flasche 500 ml

Weitere Aktionen finden Sie auf der Rückseite!

## ANZEIGE



## SUDOKU NR. 11

	5	8					3	
				7	6			4
2				1	3			
1		3						
6	9	5		8				
		2	9	3			7	1
		9	2					3
	1	4	3	5				
					8		9	5

