

Laden-Zeitung

... in Ihrer Nähe

SPRUCH DER WOCHE

Wo Rauch ist, ist auch Feuer.

WITZ DER WOCHE

Ein Tourist im Hochgebirge beschwert sich: «Auf solchen Wegen könnten Sie wirklich ein Geländer anbringen!» Ein Einheimischer entgegnet ihm: «Hatten wir früher. Wurde uns aber zu teuer. Die Touristen haben es immer mit heruntergerissen!»

TANTE EMMAS TIPP



Saugnäpfe fallen im Bad oder der Küche oft herunter. Da hilft ein dünner Film Haarspray auf der Kachel. Kurz antrocknen lassen, Saugnapf fest andrücken – hält!



Weihnachtsbäckerei im Advent

Die Zeit vor Weihnachten gehört ganz dem «Guetzli». Neue Ideen werden ausprobiert und traditionelle Guetzli nachgebacken. Guetzli eignen sich auch ganz besonders als Mitbringsel bei Einladungen.

Der Herbst verabschiedet sich schon bald und der Winter steht mit seinen zauberhaft tänzelnden Schneeflocken vor der Tür. Das ist auch die Zeit, in der Einladungen von Familie, Freunden oder auch zu Apéros auf der Arbeit fol-

gen. Schön und praktisch, wenn man da immer ein kleines Dankeschön parat hat: Selbstgemachte und hübsch verpackte Weihnachtsguetzli. Im Advent fällt ohnehin der Startschuss zur Weihnachtsbäckerei. Am einfachsten ist das Verpacken in Cellophanbeuteln. Da gibt es mittlerweile weihnächtliche bedruckte Exemplare, die mit einer farblich passenden Schleife gleich Festtagsstimmung verbreiten.

Eine weitere Möglichkeit, die selbstgebackenen Guetzli zu verpacken,

sind die Verwendung von Gläsern mit Schraubdeckel. Einfach die Guetzli im Glas aufschichten und Deckel drauf. Entweder den Deckel so belassen und eine Schleife rundherum binden oder den Deckel mit einem Stück Stoff abdecken und so die Schleife anbringen. Eine andere Variante ist auch, den Deckel in den gewünschten Farben anzumalen und vielleicht noch einen Gruss oben drauf zu schreiben. Viel Freude beim Backen und Verschenken.

WAS HAT AKTUELL SAISON?

Chnuspernüssli

Erdnüsse bieten jede Menge Knabberspass. Es gibt sie mit und ohne Schale, roh, geröstet, gesalzen, mit einem zuckrigen Honigmantel, im Teig gebacken und gewürzt oder in Form von Flips. Auch Früchte – und Gemüsesalate lassen sich mit gehackten Erdnüssen verfeinern. Als Zutat in Süßigkeiten wie Pralinen und Schokolade sind die Erdnüsse nicht mehr wegzudenken. Ausserdem werden sie in rauen Mengen zu Erdnussöl und Erdnussbutter verarbeitet. Geröstete, wenig oder nicht gesalzene Erdnüsse sind der ideale Fitmacher.

LÖSUNG NR. 23

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

SUPER-HIT



SIE SPAREN
22%

1.40 Pk

Weissmehl Type 550
Pack à 1 kg

statt 1.80

AKTION



Rhäzünser
mit Kohlensäure
1 Flasche à 1,5 lt

SIE SPAREN
34%

FI
statt 1.45

SUDOKU NR. 24

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

