

# Lecker & praktisch

rund um die Küche

## Hübscher Vorrat



Nicht nur praktisch, sondern auch entzückend anzusehen sind diese nostalgischen Einweckgläser aus Keramik. Neben Marmeladen, Chutneys und anderen selbst gekochten Köstlichkeiten können auch Kaffee, Tee oder Gewürze darin aufbewahrt

werden. Das Etikett lässt sich mit Kreide beschriften. Einweckglas, Preis: ab 5,95 Euro, über [www.bertine.de](http://www.bertine.de)

## Sauciere mit Sti(e)l

Ob für Salatdressing, Braten- oder Vanillesoße – diese Sauciere ist stets ein schöner Hingucker. Die Kombination aus strahlend weißem Por-



zellan und unbehandeltem Holz macht sie zum geeigneten Begleiter zu jedem Geschirr. Sie wird mit passendem Holzlöffel und -untersetzer geliefert. Sauciere, Preis: 45 Euro, Jme by Jamie Oliver über [www.design-3000.de](http://www.design-3000.de)

## Nicht nur für unterwegs

Pause ohne Brotzeitdose? Unvorstellbar! Das vierteilige Set mit niedlichen Wald-Motiven transportiert allerhand Leckerer für zwischendurch und ist platzsparend ineinander stapelbar.

Dosen-Set, Preis: 9,90 Euro, über [www.schoenhaberei.de](http://www.schoenhaberei.de)



## Zierliche Farbenfreude



Von diesen Schalen kann man nie genug haben – denn aus ihnen schmecken Müsli, Salat, Knabberzeug und Desserts gleich noch mal so gut. Sie sind aus feinem japanischem Porzellan gefertigt und machen mit ihren schönen Mustern einfach gute Laune. Porzellanschalen, Preis: je 7,90 Euro, über [www.manjanahome.de](http://www.manjanahome.de)



Sabine von Kienlin, LandKind Food-Redakteurin

## Mein Tipp: Gesunder Fußballsnack

Am 12. Juni startet die Fußball-WM 2014 und wie heißt es so schön: Vor dem Spiel ist nach dem Spiel – und zwischendurch wird fleißig geknabbert. Klar, bei so viel Anspannung benötigt man ausreichend Nervennahrung. Verwöhnen Sie Ihre Lieben dieses Jahr doch mit einer gesunden Alternative zu Chips und Süßigkeiten. Frische Gemüsesticks eignen sich wunderbar als Snack zwischendurch. Möhren, Kohlrabi, Gurke, Staudensellerie, Paprika und auch Radieschen kann man sehr gut mit feinen Dips (z. B. Curry, Avocado und Kräuterfrischkäse) kombinieren. Alternativ dazu können Sie auch Kartoffelspieße anbieten. Dazu einfach gekochte Kartoffeln in kleine Viertel schneiden, in gehackten Kräutern wälzen, in Speck einwickeln und im Ofen oder auf dem Grill rösten. Das Gleiche geht auch mit Trockenobst: Datteln oder Aprikosen in Speck wickeln, garen, auf Zahnstocher stecken und fertig! Als Erfrischungsgetränk kommt Eistee immer gut an: Etwa fünf Teelöffel Rooibos-tee mit einem Liter heißem Wasser aufbrühen, 15 Minuten ziehen lassen. Dann mit Eiswürfeln abkühlen, mit Zucker und Zitronensaft und evtl. mit Fruchtsäften abschmecken.

Fotos: Hersteller

# Anzeige