

Aprilmenue - Feiern Unterm Regenbogen (Info)

Kategorien: Information, Feste

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

"April, April, der macht was er will" - duerfte wohl die bekannteste aller Bauernregeln sein. Und sie genießt ihren Ruhm mit Recht, beschreibt sie doch das April-Wetter sehr gut: Einmal klettern die Temperaturen auf sommerliche 20 Grad, ein paar Tage spaeter wird es schon wieder eisig kalt und es faellt Dauerregen. Doch der April hat natuerlich auch seine schoene Seiten. Mit etwas Glueck kann man einen Blick auf einen herrlich-bunten Regenbogen erhaschen. Ein tolles Naturschauspiel!

Ein tolles Farbenspektrum bietet auch unsere heutige Tischdekoration, die ganz im Zeichen des Regenbogens steht: Briefpapier, Geschirr, Servietten - alles im Regenbogenlook. Und das Menue ist so zusammengestellt, dass es vor Husten, Schnupfen und Heiserkeit schuetzt...

Dekoration

Einladung: Briefpapier im Regenbogenlook ist ganz ideal fuer Einladungen, Menue- und Tischkarten. Sie koennen sie mit Wasserfarben oder Aquarellstiften ganz leicht selber malen. Tipp: Malen Sie nass in nass, damit die Uebergaenge fliessend sind.

Gedeck: Malen Sie sich Unterteller in den Toenen der Saison - Plakafarben machen`s moeglich. Dabei wird nur die Unterseite der Glasteller (Leonardo) eingepinselt. Zum Trocknen die Teller in den Umluftherd bei 50 Grad legen - dann geht es schneller. Sie lassen sich jederzeit neu gestalten.

Der Tisch: Grossmutter's Damasttisch Tuch wird ganz aktuell mit einem Laeufer aus lindgruenem Organza, der fast Tischbreite hat. Die karierten Papierservietten werden wie in den 50er Jahren locker in die Gabel gesteckt und mit einer Bluete gekroent. Alternative fuer Papierservietten: Eine feste Stoffserviette staerken und buegeln, ueber Eck falten, hinten zusammenstecken und eine Spitze nach unten schlagen. Mit einer dekorativen Bluete verziehen.

Primeln oder andere Mini-Blueher edel eingetopft: Die Miniprimeln passen genau in kleine Glaeser (Windlichter) die innen ebenfalls mit Plakafarben bemalt sind. Die Farben lassen sich mischen, sind nass wasserloeslich und trocken wasserfest. Sie lassen sich ganz einfach mit einem Scheuerschwamm wieder entfernen.

Bubikoepfe mit Sternchen: Konisch schlichte Glasschalen lassen sich mit Plakafarbe ebenfalls in farbenfroh-brillante Umtoepfe verwandeln. Die "Bubikoepfe" sind mit Mini-Blueten eine dankbare Dauerdeko.

Windspiele ganz transparent: Luftig leicht und sehr trendy sind die Windspiele aus kariertem Vlies in allen Regenbogenfarben und festen Organza. Sie sind im Nu gezaubert aus zwei selbst gebogenen viereckigen Drahtrahmen. Diese werden mit Vlies oder Stoff ueberzogen. Sehen aus wie Lampions.

Fit fuer den Fruehling? Ein Wellness Menue koennen Sie ganz leicht

Aprilmenue - Feiern Unterm Regenbogen (Info)

(Fortsetzung)

selber zusammenstellen, wenn Sie wissen, welche Fitmacher in Obst und Gemuese sind und wie Sie es so zubereiten, dass es seine Pluspunkte entfalten kann. Dieses Buechlein von The Greenery, dem Frischspezialist, will Ihnen dabei helfen. Sie koennen es gegen eine Schutzgebuehr von 5,00 Euro beziehen ueber: The Greenery, Duerrbergstrasse 20, 82335 Berg, Fax: 08151 96 08 60, info@thegreenery.de"

Bezugsquellen

- Glaeser: Leonardo Glaskoch Postfach 1354 33003 Bad Driburg-Herste
- Besteck: Auerhahn Bestecke GmbH Postfach 1161 72206 Altensteig
- Servietten: Ihr Brookdamm 3 49632 Essen /Oldenburg
- Geschirr: ASA Selection Postfach 1147 56192 Hoeher-Grenzhausen
- Tischdecke: Ikea

Das Menue: Nach einem frischen Apéro gibt es Rueben-Risotto auf Salat. Wer mag, kann zwei Vorspeisen daraus machen: zuerst den Salat servieren, waehrend das Risotto noch kocht. Es darf naemlich nicht laenger stehen, sonst wird es trocken. Zum Hauptgang wird sanft gegarte Putenbrust mit Limetten-Kaese-Kruste, dazu Knoblauch-Kartoffeln und Fruehlings-Ratatouille aufgetischt. Das laesst sich wunderbar vorbereiten - die Kruste verhindert das Austrocknen des Bratens. Das Dessert koennen Sie schon am Vortag zubereiten: Mango-Honig-Sorbet auf Scheiben von (Blut-) Orangen oder Pink Grapefruit.

Rezepte: Momo Rueben-Risotto auf Salat Putenfilet mit Limetten-Kaese-Kruste Fruehlings-Ratatouille mit Knoblauch-Kartoffeln Fruchtige Eisbluete