

♥ ASSAPORARE



Frühlingsboten

Wenn die ersten Sonnenstrahlen die blasse Nasenspitze küssen und die Vögel wieder zwitschern, ist es endlich so weit und der Frühling kehrt ein! Nun können wir Gäste wieder an einer liebevoll geschmückten Tafel draußen im Garten empfangen und einfach genießen. Stilvolles Service und die passende Frühlingsdeko finden Sie z. B. bei der „Springtime“-Serie von Hutschenreuther (www.rosenthal.de).



Gute Helfer in der Küche

Zum 130-jährigen Firmenjubiläum hat Boos Blocks die limitierte „BOOS 1887“ Collection auf den Markt gebracht. Stilvoll und authentisch orientiert sich das Design der massiven, robust gefertigten Schneidbretter am Original von 1887. Die Bretter sind in den Varianten Ahorn-Hartholz, Schwarze Walnuss und Kirsche erhältlich. Ab 109 Euro, www.boosblocks.de

OSTERN in Italien

RUND 85 % DER EINWOHNER ITALIENS gehören der römisch-katholischen Kirche an. Während der Karwoche wird daher vieler religiöser Ereignisse gedacht. Der Karfreitag ist ein bedeutender Trauertag zum Gedenken der Kreuzigung Christi. Schweres und maßloses Essen sind verpönt und es finden besinnliche Prozessionen und Nachstellungen des Leidensweges Christi statt. Dabei wird das Kirchenkreuz andächtig durch die Straßen getragen. Am Karsamstag läuten zu Mitternacht die Kirchenglocken von überallher und verheißen die gute Botschaft der Auferstehung Christi. **DAS EI** gilt in Italien als Symbol des sich erneuernden Lebens sowie der Fruchtbarkeit und spielt an Ostern, wie bei uns auch, eine tragende Rolle. Am Ostermontag werden traditionell viele Eier Speisen zum gemeinsamen Picknick gereicht, so z. B. die Torta Pasqualina.



OSTERKLASSIKER Die Torta Pasqualina ist ein herzhafter Kuchen mit Spinat und Eiern (ganz i.).
FESTZUG Zu Ostern werden in Italien feierliche Prozessionen abgehalten (i. und oben)

♥ ASSAPORARE



Fix und mühelos zerkleinern

Ganz ohne Strom übernimmt der Multizerkleinerer „Speedwing“ von GEFU dank Seilzugmechanismus und zwei sehr scharfen, geschwungenen Klingen das Zerkleinern von Zwiebeln, Gemüse, Nüssen & Co. Mit dem Rührersatz kann er auch zum Verrühren von Dips eingesetzt werden. Ca. 40 Euro, www.gefu.com



Hier geht's um die Wurst!

Und bei Ausnahme-Metzger Villani in der Nähe von Modena ist das durchaus wörtlich zu verstehen. Bereits seit 1886 stellt das Traditionsunternehmen vielfach ausgezeichnete Schinken-, Salami- und Wurstspezialitäten her. Beste Zutaten, Handarbeit und eine sorgsame Verarbeitung begeistern Feinschmecker in aller Welt. Die delikaten Köstlichkeiten sind beim italienischen Feinkost-Pionier und Anbieter italienischer Premium-Spezialitäten Di Gennaro (www.digennaro.de) sowie im gehobenen Einzelhandel erhältlich.

♥ LEGGERE



Für Soßenliebhaber

Das Buch „1 Nudel - 50 Saucen“ verspricht nicht weniger als Pastagluck für jeden Tag. Angefangen bei den Zutaten für den perfekten Nudelteig bis hin zu hilfreichen Tipps sowie praktischen Step-Bildern für die Produktion frischer Nudeln zu Hause, bietet dieses Kochbuch viele tolle Rezepte für eine rundum gelungene Pasta. Lassen Sie sich von frischen Pestos und Soßen überraschen und genießen Sie Pasta aufregend anders. **GU, 8,99 Euro**



Wir feiern die Saison

Im vierten Band der „Jahreszeiten-Kochschule“ zeigen Richard Rauch und Katharina Seiser, wie man aus dem Besten, was der Frühling uns schenkt, köstliche Mahlzeiten zubereitet. Freuen Sie sich auf Rezeptideen mit Wildkräutern, Rhabarber, Kirschen, Eiern und vielem mehr. Mit Tipps und Warenkunden. **Brandstätter Verlag, 34,90 Euro**

Kochen mit Herzblut

Der leidenschaftliche Foodautor Claudio Del Principe liebt gutes und vor allem ehrliches Essen. Sein neues Buch „A Casa“ ist sein ganz persönliches Kochtagebuch mit original italienischen Gerichten und Rezepten, die auf den heimischen Tisch kommen. Dabei nimmt er sich vor allem die nötige Zeit, denn „Zeit ist eine wesentliche Zutat für Geschmack!“. Das Buch feiert die authentische italienische Kochkunst. **AT Verlag, 39,90 Euro**



Pasta kochen leicht gemacht

Der neue Band aus der „Simplissime“-Erfolgsreihe bietet einfache Pastarezepte für jeden Tag. Kochen Sie mehr als 130 abwechslungsreiche und alltagstaugliche Lieblingsgerichte rund um die geliebte Nudel, und das mit maximal 6 Zutaten! Sie benötigen lediglich Sieb, Salz und Pfeffer sowie Strom und fließendes Wasser - der Rest, so verspricht Bestsellerautor Jean-François Mallet, gelingt von selbst. **EMF, 20 Euro**

