



DER ROSAROTE PANTHER 2

Filmspaß für Groß und Klein!

Am 12. März 2009 läuft der Film „Der Rosarote Panther 2“ in den deutschen Kinos an. In der Fortsetzung des erfolgreichen Kinohits aus dem Jahr 2006 schlüpft Steve Martin erneut in die Rolle des unerschrockenen, aber unbeholfenen französischen Polizeinspektors Jacques Clouseau. Gedreht in Rom und Paris, sprudelt das Movie voll verrückter Ideen und schräger Gags, die Kinder und Erwachsene gleichermaßen begeistern werden: Der perfekte Kinospaß für die ganze Familie und alle, die abwechslungsreiche, rasante Kinokomödien lieben.

Cooler Panther Paket abräumen!



Jetzt sind die Backofen-Pommes frites-Packungen „Backfrites mit nur 3 % Fett“ sowie „Knusperfrites“ von Agrarfrost mit „Aktionfeldern“ versehen: Wer drei davon einsendet, erhält kostenlos das „Cool Panther Paket“ von Agrarfrost:

Es enthält einen von drei exklusiven und limitierten Edelstahl-Piekern sowie eine Flasche KRAFT Tomaten Ketchup light. Sammler, die das ganze „Pieker-Trio“ haben möchten, senden einfach neun Aktionsfelder ein!

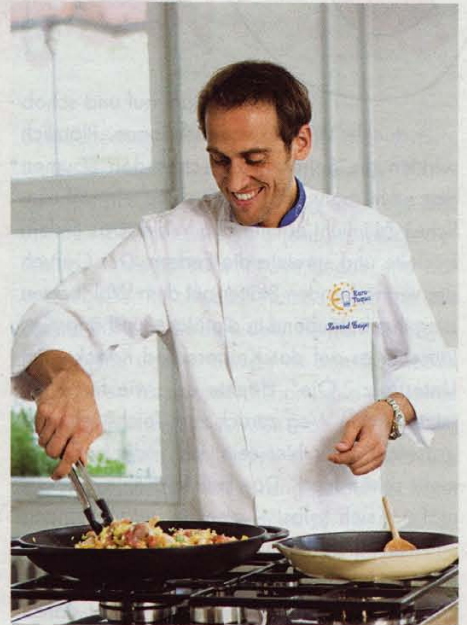


KINDER
Kochklub

Gewürzspaß

aus der Bio-Küche

Der deutsch-amerikanische Spitzenkoch Konrad Geiger vertritt eine ausgeprägte Bio-Philosophie und stellt eigene Gewürzmischungen her



Für den in Hollywood aufgewachsenen Starkoch Konrad Geiger (39) war schon früh klar, dass er Koch werden würde, denn die Liebe zum Essen und Kochen liegt in der Familie: Der Vater betreibt einen Bio-Bauernhof und seine Großtante ist Privatköchin in Beverly Hills. Schon auf dem College hatte Konrad Geiger ein Händchen fürs Kochen und gewann mehrere nationale Kochwettbewerbe. Seine Ausbildung zum Koch absolvierte er in Baden-Württemberg. Als Küchenchef kochte er im Restaurant „Alt Cannstadt“ in Stuttgart und im Restaurant „Fürstenfelder“ in München.

Heute bringt Konrad Geiger als Bio-Fachberater deutschlandweit Schwung in Gastronomie und Einzelhandel. Ihm ist wichtig, woher Zutaten stammen und wie sie erzeugt werden. Gerade bei Kindern sollte von Anfang an auf eine gesunde Ernährung mit Bio-Zutaten Wert gelegt werden. Der Bio-Spitzenkoch vermittelt seine Philosophie auch in Seminaren, Kochkursen und beim Schaukochen.

Für den Bio-Feinkosthersteller „Herbaria“ entwickelt Konrad Geiger außergewöhnliche Gewürzmischungen (siehe www.herbaria.de), denn für ihn sind „Gewürze Instrumente, um das Leben in Nahrungsmitteln zu wecken“.

In KiNDER stellt er ein Gericht vor, das besonders lecker mit Bio-Zutaten schmeckt und der ganzen Familie Spaß macht.

Surf-Tipp: Auf unserer Homepage www.zeitschrift-kinder.de finden Sie viele weitere Rezepte aus unserer Reihe KinderKochKlub, unter anderem von Köchen wie Alexander Herrmann, Tim Mälzer und Jamie Oliver.

Brathendl „dreifach gewürzt“ mit Resi und gefüllten Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

- 1 Hendl (Hähnchen) ca. 1,2 kg
- 100 g Butter
- 3 EL „Resi“ (Herbaria)
- 20 ml Spritze mit Nadel
aus der Apotheke
- 1 dickwandiges Trinkglas
- 500 g mittelgr., festkochende
Kartoffeln, z. B. „Adria“
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe,
in feine Würfel geschnitten
- 1/2 Paprikaschote,
in feine Würfel geschnitten
- 1/2 Gewürzgurke,
in feine Würfel geschnitten
- 1 EL Ketchup
- 1 EL Mayonnaise
- 1 Ei
„Sizilianisches Steinsalz“
aus der Mühle (Herbaria)
- Schwarzer Pfeffer „Trio Noir“
aus der Mühle (Herbaria)

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Hendl gut mit kaltem Wasser abspülen und mit Papiertüchern abtrocknen. Butter mit 1 EL „Resi“ erhitzen, passieren und mit der Spritze aufziehen. Das Glas mit warmem Wasser und 1 EL „Resi“ halbvoll machen. Das Hendl mit 1 EL „Resi“ von außen einreiben. Glas auf ein Backblech stellen, das Hendl so auf das Glas steckt, dass dieses bis zur Hälfte im Hendl steckt. Nun die Spritze nehmen und die gewürzte Butter im Brust- und Keulenfleisch gleichmäßig verteilen. Vorsichtig in den Ofen geben und 50 bis 60 Minuten backen. Dabei immer wieder mit Bratensaft überpinseln.

Kartoffeln waschen und 15 Minuten mitbacken. Aus dem Ofen nehmen, der Länge nach halbieren und aushöhlen. 2 EL Butter im Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika darin glasig anschwitzen. Abkühlen lassen. Kartoffelmasse mit einer Gabel zerdrücken und untermischen. Dann Gurkenwürfel, Ketchup, Mayonnaise und Ei unter die Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die ausgehöhlten Kartoffeln geben. Noch 10 Minuten im Ofen mitbacken.



Hyperaktive Kinder



„Miss Zappelphilipp“

Magnesiummangel denke

Kinder, die nicht still halten und sich nicht konzentrieren können, die kein Sport zu Ende führen, ständig fernsehen wollen und in der Schule stören – Auffälligkeiten dieser Art werden mit dem Aufmerksamkeitsdefizit-Hyperaktivitäts-Syndrom (ADHS) beschrieben. Dieses Verhalten ist aber auch dem Magnesiummangel-Syndrom sehr ähnlich. Magnesiummangel kommt bei ADHS Kindern häufig vor.



rezeptfrei in der Apotheke

das einzigste
Magnesiumaspartat-
hydrochlorid
-patentgeschützt

Veria-Pharm unterstützt die



DEUTSCHE FAMILIENSTIFTUNG

Kompetent in der



Magnesium-Forschung

Magnesiocard® 5 mmol
Wirkstoff: Magnesiumaspartat-hydrochlorid. **Anwendungsgebiete:** Nachweisener Magnesiummangel, wenn er Ursache für Störungen der Muskelaktivität (neuromuskuläre Störungen, Wadenkrämpfe) ist. **Hinweis:** 1 Beutel enthält 3,2 g Saccharose (Zucker), entsprechend 0,26 Broteinheiten (BE).
Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. Stand: August

Veria-Pharm Arzneimittel, 82324 Tutzing, www.veria.de, MedWiss@veria.de