

+++ IN DIESER AUSGABE: GEMÜSE SCHNITZEN +++ ESSIG & ÖL +++ SCHOKOLADENFONTÄNE +++

## Würziges Duo

Essig & Öl – lecker und gesund

Das native Colline Sarde Olivenöl Extra wird nur aus besten, ausgewählten und von Hand gepflückten Oliven hergestellt.



... ❖ Olivenöl

500 ml Colline Sarde **9,95**

Balsamfrutta (Fruchtessig) ist das Ergebnis aus der Zusammenführung von zwei Schätzen der italienischen Küche. Der altbekannte Essig aus Modena verbindet sich mit dem frischen Geschmack der Früchte aus Sizilien. Einige Tropfen des Fruchtessigs machen viele Ihrer Speisen einzigartig und appetitanregend.



... ❖ Fruchtessig

je Sorte **8,50**

In folgenden Sorten erhältlich:

Zitrone	250 ml
Orange	250 ml
Erdbeere	250 ml

## Tischdekorationen zum Anbeißen



... ❖ Gemüse-Endlosschneider

groß **19,50**

klein **6,50**

Die Kunst des Gemüseschnittens hat in Sri Lanka Tradition. Schnitzereien, ob aus Gemüse, Holz, Messing, Silber oder Elfenbein, sind Teil der Kultur, die etwa 500 Jahre vor Christus entstanden ist. Die Kunst des Gemüseschnittens spielt auch eine Rolle in der buddhistischen Religion: Die erste Portion eines jeden Mahls oder Getränks ist für Buddha bestimmt, wird ihm zu Ehren aufwendig zubereitet und mit prachtvoll geschnitztem Obst und Gemüse dekoriert.



... ❖ Schnitzmesser-Set von triangle **58,-**

8-teilig

Das triangle Schnitzmesser-Set enthält die für eine Grundausstattung erforderlichen Spezialmesser, um Früchte und Gemüse dekorativ und professionell bearbeiten zu können. Die unterschiedlich geformten Klingen, gehärtet und handgeschärft, ermöglichen das Ausarbeiten feiner Formen und Konturen. Alle Teile sind spülmaschinenfest.

Fortsetzung Seite 4

## Salzig!



1 kg Paket  
**6,50**

... ❖ Himalaya Kristallsalz

1 - 3 mm

## INDEX

### ► Schoko-Fontäne

Ein cremig-zarter Schokoladengenuss für jeden Anlass.

Seite 2

### ► Bone China

Weiß wie Schnee: Bone China Porzellan von Cucinaria.

Seite 3

### ► Kolumne

Cucinaria – Wie wir zu unserem Namen kommen.

Seite 4

### ► Rezeptideen

Herzhafte Quiche mit Tomaten und Mozzarella – Italienisch gut!

Seite 4

## Tischdekoration



...❖ China-Deko-Koffer  
80-teilig **48,-**



...❖ Spiralschneider **8,95**



...❖ Ausstechformen  
im Set, 12-teilig **7,95**



...❖ Ingwerreibe  
Stahl **6,90**



...❖ Essbare Tischdekorationen  
N. Sumith Premalal De Costa **19,95**

## Das Auge isst mit!

*Obst und Gemüse einzigartig zubereiten*



...❖ Spiralschneider  
waagrecht **44,90**



...❖ Turningslicer **89,-**

### ► KÜCHENTIPP

#### Pflegeanleitung Holz

Holz, insbesondere Buchenholz, ist ein Material, das zeitlebens „arbeitet“ und braucht eine besondere Behandlung. Unsere Tipps: Holz gehört niemals in den Geschirrspüler! Je nach Verschmutzung kann ein Holzbrett mit heißem Wasser (40-50°C) oder Wasser und Seife gereinigt werden. Reinigen Sie immer beide Seiten und lassen das Brett nicht im Spülwasser liegen. Zum Trocknen sollten Holzbretter bei normaler Raumtemperatur aufrecht und frei angelehnt stehen. Feuchte Bretter dürfen niemals an die Heizung gestellt, gestapelt oder in den Schrank gelegt werden! Es bildet sich Schimmel, die Bretter reißen und werfen sich. Nach dem Trocknen sollte ein Brett mit Öl eingerieben werden. Später wird die Oberfläche noch einmal gründlich abgerieben, so ist Ihr Brett ideal vor Feuchtigkeit geschützt. Übrigens: kleine Haarrisse sind bei Holz kein Mangel.

...❖ In der nächsten Ausgabe  
Pflegeanleitung Bratpfannen

## Die Schokoladenfontäne

*Ein cremig-zarter Schokoladengenuss*

Die Schokoladenfontäne – eine Attraktion, die die Blicke auf sich zieht und zum Star jeder Veranstaltung avanciert. Ist die im unteren Teil der Fontäne eingefüllte Schokolade erst einmal erwärmt, wird sie innen über eine Spirale nach oben transportiert, um dann gleichmäßig den Brunnen hinab zu fließen. Dippen Sie nun Früchte, wie Erdbeeren, Banane oder Ananas, Kekse, Nüsse oder andere Köstlichkeiten in den Schokoladenstrom um diese mit einer hauchdünnen Schokoladenschicht zu verfeinern. Ein süßer Genuss, der auf jeden Fall eine Sünde wert ist.

- Einfacher Auf- und Abbau
- Leichte Bedienbarkeit
- Fontäne mit Förderschnecke – ohne Pumpe
- Problemlose Reinigung
- Aus rostfreiem Stahl und hitzeresistenten Kunststoff

...❖ Schokoladenfontäne **98,-**



# Bone China Porzellan von Cucinaria

Schlichte Eleganz in strahlendem Weiß



Trinkbecher, 0,34 l **3,75**  
 Löffel, 17 cm **4,20**  
 Konfischälchen, H 65 mm, ø 68 mm **3,90**  
 Salz- & Pfefferstreuer, je **3,50**



Kaffeetasse mit Untertasse, zylindrisch **6,40**  
 Mokkatasse mit Untertasse, zylindrisch **4,90**



Zuckerdose **8,90**  
 Teeschale **3,00**  
 Teekanne, 1,7 l **23,00**



Kaffeetasse mit Untertasse **6,40**  
 Espressotasse mit Untertasse **4,90**  
 Jumbotasse, 0,65 l mit Untertasse **9,50**



Teetasse mit Untertasse **5,00**



Trinkbecher mit Teesieb & Deckel **6,80**



Ablageschale, rechteckig, groß **23,00**  
 Ablageschale, rechteckig, klein **17,50**



Gourmetteller, ø 28,5 cm **23,00**  
 Gourmetteller, ø 13 cm **5,90**



Teller, flach, ø 17 cm	3,90
Teller, flach, ø 20 cm	5,90
Teller, flach, ø 22,5 cm	5,90
Teller, flach, ø 27 cm	7,80



Platte, oval, 26 cm	18,00
Platte, oval, 30 cm	21,00
Platte, oval, 36 cm	29,50



Schüssel, ø 15 cm	6,90
Teller, tief, ø 23 cm	6,50
Pastateller, ø 28 cm	13,00



Salatschüssel, ø 18 cm	9,50
Salatschüssel, ø 23 cm	18,50
Salatschüssel, ø 28 cm	49,90

# Schick in Schale

So verpassen Sie Obst und Gemüse den richtigen Schliff / Fortsetzung von Seite 1



wie zum Beispiel Bananen sollten Sie verzichten. Besonders gut eignen sich für den Anfang feste Gemüsesorten wie weiße und rote Rettiche, um kleinere Objekte zu schnitzen. Für große Objekte sind Melonen die richtige Wahl. Halten Sie während

des Schnitzens ein Gefäß mit Eiswasser bereit, in das Sie die fertigen Stücke hineinlegen können.

*Diese und weitere Tipps und Anleitungen finden Sie in dem Buch „Essbare Tischdekorationen“ (s. Seite 2)*

Das gute Gelingen beim Obst- und Gemüseschnitzen hängt nicht nur von Ihrer Geschicklichkeit, sondern auch von der Auswahl der zu verarbeitenden Materialien sowie vom geeigneten Werkzeug ab. Achten Sie deshalb darauf, dass die Früchte eine optimale Reife besitzen, eine schöne Färbung haben und keine Druckstellen aufweisen. Beachten Sie auch: Je härter das Werkstück ist, desto genauer werden die Schnitte und desto besser lässt es sich festhalten. Auf weiche Gemüse- und Obstsorten

## ► Kochkurs-Termine

08. Juli 2005	Fingerfood und Partybappen, 18.00 - 22.00	90,-
15. Juli 2005	Thailändisches Einsteiger-Menü, 18.00 - 22.00	90,-
16. Juli 2005	Sushi – Kreativ, 17.30 - 22.30	70,-
06. Aug. 2005	Sizilianische Küche – einfach lecker!	90,-
20. Aug. 2005	Candle light – Alles fürs 1. Date, 18.00 - 22.00	90,-

Weitere Kursangebote unter:  
[www.cucinaria.de](http://www.cucinaria.de) oder [www.kochkursus.com](http://www.kochkursus.com).  
 Anmeldung und Anfragen ab sofort unter:  
[cucinaria-der-kochtempel@kochkursus.com](mailto:cucinaria-der-kochtempel@kochkursus.com)  
 Telefon: 040 / 57 00 46 81, Telefax: 040 / 57 00 46 82

## ► Kolumne

Einfach gut!

*Oft bin ich gefragt worden, wie ich auf den Namen Cucinaria gekommen bin. Ganz einfach: er setzt sich zusammen aus cucina (Küche) und culinaria (Feinkost). Aber was für die Entscheidung viel wichtiger war: es ist italienisch, wie die meisten Produkte, die wir verkaufen. Dass wir die Betonung auf dem ersten „a“ machen und nicht, wie die Italiener auf dem zweiten „i“, möge man uns verzeihen. Trotzdem versuchen wir, das italienische Lebensgefühl mit unserem Geschäft nach Hamburg zu bringen. Warum gerade italienisch?*

*Weil ich finde, dass von allen Industrienationen Italien die höchste Lebensqualität, die wohlklingendste Sprache, die zauberhafteste Landschaft, eine tief verwurzelte Kultur, eine wundervolle klassische Musik, stilvolle Menschen und – na ja – die eindeutig beste Küche der Welt hat. Die Küche findet deshalb bei fast jedem*



Rolf Jehring, Gründer von Cucinaria

*großen Anklang, weil sie einfach, schmackhaft und ausgewogen ist. Eben einfach und gut: einfach gut! Das ist auch unser Motto: Cucinaria – einfach gut!*

Herzlichst Ihr



Rolf Jehring

## So finden Sie uns:



## Cucinaria

Der Küchentempel

Straßenbahnring 12 (Falkenried)  
 20251 Hamburg

### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 11 - 19 Uhr  
 Samstag: 10 - 16 Uhr

Internet: [www.cucinaria.de](http://www.cucinaria.de)

E-Mail: [info@cucinaria.de](mailto:info@cucinaria.de)

Telefon: 040 / 43 29 07 07

Telefax: 040 / 43 29 07 09

## Mailorder:

040/43 29 07 07

Versandpauschale 5,50 EUR  
 Ab 50,- Bestellwert frei Haus  
 (Lieferung innerhalb Deutschlands)



## Rezeptideen

Sommerküche aus Italien

**Tomaten-Mozzarella-Quiche**  
 (Torta salata con pomodori, mozzarella e basilico)

- 2 Eier
- 50 ml Milch
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 150-200 g gewürfelte Mozzarella
- 2 EL Parmesankäse
- 1 Packung frischer Blätterteig
- 2-3 EL feingehackte frische Basilikumblätter
- 2 Tomaten (klein bis mittelgroß) in 1 cm große Würfel geschnitten

*Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Blätterteig in einer mit Backpapier vorbereiteten Spring- oder Quicheform ausbreiten. Die Tomaten, den Mozzarella und das Basilikum gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Eier, Milch, Sahne, Parmesankäse, Salz und die Gewürze vermischen und dazugeben. Zum Schluss die überstehenden Ecken des Teiges über die Füllung klappen. Die Oberfläche mit Eigelb oder Milch bestreichen und 30-40 Minuten oder bis der Blätterteig goldbraun gefärbt ist backen. Darauf achten, dass die Füllung fest wird.*

Guten Appetit!

## ► PREISHITS

Espressolöffel 12 Stück	<b>4,86</b>
Latte Macchiato Löffel Edelstahl	<b>2,60</b>
Espressotasse mit Untertasse	<b>3,90</b>
Teeglas Jenaer Glas	<b>1,50</b>
Krümelerinne Aluminium	<b>2,00</b>
Zitruspresse Glas	<b>5,65</b>
Weck Einmachglas 1/4 ltr, 6 Stück	<b>5,88</b>
Ofen/Grillhandschuhe Leder	<b>15,90</b>

