

Königin für eine Nacht

Tiefe Traurigkeit durchzieht das Haus von Familie Tannenbaum. Denn Mama vermisst ihre Arbeit im Biologiezentrum und findet keine neue. „Warum machst du dir nicht selbst eine Arbeit?“, fragt da eines der Kinder. „Du verstehst doch so viel von Pflanzen.“ So wird die Geschäftsidee zur „Gärtnerei Tannenbaum“ geboren. Die oberösterreichische Künstlerin Leonora Leitl erzählt in klaren Worten und starken Bildern von familiärem Zusammenhalt, dem Ideenreichtum einer Geschäftsfrau und einem geselligen Firmeneröffnungsfest.

Leonora Leitl: Königin für eine Nacht. Kunstanstifter 2019, 978-3-942795-73-9
Ein Buchtipp von Andrea Kromoser: www.familienlektüre.at



KUCHEN FÜR ALLE

Dieser Apfel-Zimt-Kuchen im Glas ist nicht nur ein nettes Mitbringsel! Mit dem Kauf unterstützen Sie das 50-jährige Jubiläum der Lebenshilfe Oberösterreich, die sich für die Selbstbestimmung von Menschen mit intellektueller Beeinträchtigung und eine inklusive Gesellschaft einsetzt. Die Backmischung wird in der Lebenshilfe-Werkstätte abgefüllt und liebevoll dekoriert. So entsteht ein köstlicher Kuchen, der durch seinen sozialen Beitrag gleich doppelt gut schmeckt!

Geschenkideen in der **Lebenshilfe Werkstätte Großraming** entdecken!

Mo bis Do: 8:00 - 16:00 Uhr | Fr: 8:00 - 13:00 Uhr



Illustrationen: © Leonora Leitl/kunstanstifter



DA SCH AU HER!

SCHÖNES, BESONDERES & NEUES

WAHRlich GLÜCKlich IST,
wer auf einem Umweg
DIE SCHÖNHET DER LANDSCHAFT
genießen kann.

Spruchwort

Über den Kräutergarten- zaun geschaut...

bei Valerie Jarolim aus Weyer

FALSCHER KAPERN

Zutaten:

- 1 Handvoll geschlossene Blütenknospen vom Bärlauch
- 100 ml Weißweinessig
- 100 ml Wasser
- 1 TL Salz
- Gewürze und Kräuter nach Lust und Laune (Pfeffer, Wacholderbeeren, ...)

Zubereitung:

Die Blütenknospen in ein verschließbares Glas füllen (z. B. Marmeladeglas). Essig, Wasser, Salz sowie Gewürze in einem Topf erhitzen und noch heiß über die Blütenknospen gießen. Dann das Glas verschließen. Nachdem es ausgekühlt ist, in den Kühlschrank stellen. Die „Falschen Kapern“ sind nach einer Woche Ziehzeit fertig zum Genießen.

Tipps von Frau Jarolim:

- Diese pikante Delikatesse ist ein halbes Jahr bis Jahr im Kühlschrank haltbar und passt hervorragend als Antipasti, zu Salaten oder in Aufstriche.
- Vom Bärlauch sind alle Teile essbar, nicht nur die Blüten! Die Pflanzen werden außerdem in diesem Stadium (in dem man die typischen Blütenknospen erkennt) nicht mehr mit Giftpflanzen verwechselt.

www.blattunddorn.at



FOTO: © Adobe Stock

◀ AUFGERÄUMT!

Heute schon an Ordnung gedacht?

Ja, der Frühlingsputz fängt im Kopf an! Zeit zum Putzen einplanen, effektiv vorgehen und sich konsequent von unwichtigen Dingen zu trennen, soll uns helfen, aufgeräumt in die warme Jahreszeit zu starten. Sauberkeit und Aufgeräumtheit sind also miteinander verwandt. Außerdem ist Ordnung voll im Trend, wie der Hype rund um die Japanerin Marie Kondo zeigt.

► ÜBER BERG UND TAL ►

Barbara Pirringer fährt am liebsten hoch hinauf. Dabei erkundet die leidenschaftliche Radlerin aus Waidhofen an der Ybbs gerne auch das benachbarte Ennstal. Auf www.bike-babsi.at findet sich, neben Checklisten, Reiseberichten oder DIY-Ideen rund ums Fahrrad, eine 2-stündige 28-Kilometer-Rundtour nahe Maria Neustift. Ab der Glasnerhütte geht es in Richtung Spadenberg, danach runter in den Pechgraben, zum Abschluss rund um den Großbergerkogel. Reinklicken und losradeln!

„Bike Babsi“ Barbara Pirringer
www.bike-babsi.at



FOTO: © Barbara Pirringer

