



der

spatz

Anzeiger für Ökologie und Gesundheit

www.derspatz.de



8

der Spatz

Nr. 3/2006

Essen

Anzeigen

lecker kochen mit ...



original biblische Kochtopftechnik
bis heute unvergleichlich modern
aus schadstofffreier Lehmerde
für alle Herdarten geeignet ...

Ali Baba Tajine

Am Weidenbach 30

88299 Ausnang im Allgäu

☎ 07561-70388

www.tajine.de

Ali Baba Tajine

Die ALI BABA TAJINE ist ein Jahrtausende altes marokkanisches Kochgeschirr aus naturbelassener Lehmerde.

Dieser Lehm erfüllt Dank seiner natürlichen Zusammensetzung und der traditionellen Brennweise die Bedingungen des Bedarfsmittelgesetzes und ist enorm hitzeunempfindlich. Die ALI BABA TAJINE hat einen ebenen Boden und kann daher auf allen Herdarten zum Braten, Schmoren, Dünsten und Backen verwendet werden. Die ALI BABA TAJINE ist eines der wenigen Küchengeräte, die durch den Gebrauch Ihre Eigenschaften verbessert und immer schöner wird.

Vorführungen in Bayern 2006:

14.06. - 09.07.: TOLLWOOD, Olympiapark in München

01.09. - 03.09.: OPEN FLAIR in Ingolstadt

24.11. - 26.11.: SAUERLACHER DULT

30.11. - 23.12.: TOLLWOOD, Theresienwiese in München

Weitere Infos und Termine unter www.tajine.de

Tajine-Kochbuch: Küchengeheimnisse Nordafrikas

Nach Steam Basket, Wok und Römertopf kommt nun die ultimative Art zu Kochen: in der Tajine!

Die seit Jahrtausenden bewährte Garmethode der nordafrikanischen Nomaden – die Zubereitung in der Tajine, einem gebrannten Lehmgefäß mit Deckel – findet auch bei uns immer mehr Freunde. Nicht nur die schonende und einfache Methode der Zubereitung überzeugt, sondern auch die Tatsache, dass es sich hier um ein außergewöhnlich energiesparendes Kochgerät handelt, das

sowohl im Ofen als auch auf dem Herd (Gas oder Elektro) oder über dem offenen Feuer seinen Einsatz findet.

Gemüse, Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch, Geflügel oder auch Desserts werden mit wenig Fett und Flüssigkeit schonend gegart, was den Gerichten einen ganz besonderen Wohlgeschmack verleiht und das natürliche Aroma erhält. Die aus dem arabischen Raum

stammenden Rezepte wurden ergänzt durch europäische Variationen, die einen Hauch von Exotik versprechen und bei uns leicht nachzuvollziehen sind.

Tajine – Die besten Rezepte aus dem Tontopf

von Isabelle Dreyfus, Fotos von Éric Fénot, 96 Seiten mit 49 Fotos und 40 Rezepten

ISBN 3-7750-0445-9, € 17,90

WALTER HÄDECKE VERLAG, Weil der Stadt

