



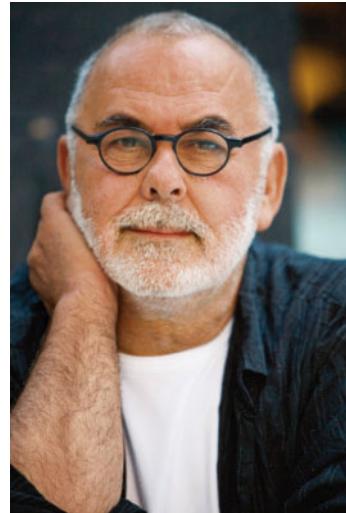
## KUNST AUF DEM HERD

Aus Japans Nordosten, wo die Eisengießerei seit 400 Jahren Tradition hat, stammen diese schlanken gusseisernen Töpfe und Pfannen. Sie sind mit nur zwei Millimeter Wandstärke besonders filigran, deutlich leichter und – weil sie sich schneller erhitzen – energiesparender als industrielles Gusseisen-Geschirr. Dabei sind sie so schön, dass das New Yorker Museum of Modern Art sie in seine ständige Sammlung aufgenommen hat. Wir gratulieren! Preis: ab € 119, Bezug: [www.otoro.eu](http://www.otoro.eu)

*„Ich halte seit über 30 Jahren erfolglos Diät.“*

**Udo Walz, Promi-Friseur**

Quelle: Bunte



## Blutrot im Glas

Jetzt gibt es Blutorangen! Im Winter sorgen stark wechselnde Temperaturen von Tag und Nacht in den Anbaugebieten, etwa am Ätna, für ihre Farbe und Süße. Einfach köstlich für Marmelade. Wir empfehlen dieses Rezept der renommierten Kochschule Anna Tasca Lanza des sizilianischen Weinguts Regaleali ([www.naturaintasca.it](http://www.naturaintasca.it)).



### ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER:

**1 kg Bio-Blutorangen, 600 g Zucker**

Orangen waschen und vierteln. So viele Kerne wie möglich entfernen und aufbewahren. Orangenviertel mit der Schale durch die grobe Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Mit 300 g Zucker vermischen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur über Nacht mindestens 10 Stunden ziehen lassen.

Dann die Orangen-Zucker-Masse mit 300 g Zucker in einen großen Topf geben. Die Kerne in ein Mullsäckchen geben, hinzufügen. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und sofort auf niedrige Hitze herunterschalten. Unter häufigem Rühren 40–50 Minuten köcheln lassen. Sofort kochend heiß in heiß ausgespülte Gläser füllen.

FOTOS: M. BERNHARDI (3), PICTURE-ALLIANCE / DPA

## PFLAUME DES MONATS

Die Evolution des Nussknackers war schon einmal weiter, Motto: Knackt die Schale, nicht den Kern. Mit etwas Gefühl blieb Letzterer gar völlig heil, und man konnte sich über dekorative Kernhälften freuen. „Naomi“, der „Modelstar unter den Nussknackern“, haut dagegen nicht nur die Schale, sondern auch den Kern zu Klump. Dosierte Kraft kennt die Spiralfeder nicht, nur das rohe Ganz-oder-gar-nicht. Entweder

man zieht sie am Gummiknauf (mit integriertem Stahlbolzen) so hoch, dass von angstfreiem Knacken nicht die Rede sein kann, oder die Nuss bleibt ungeknackt. Und

wie laut Naomi ist! Bleibt die Frage, warum das Teil, das eher an Loriots Familienbenutzer erinnert denn an Miss Campbell, deren Vornamen es trägt. Wahrscheinlich, weil sie auch gern mal jemandem eine knallt; oder weil der Knauf schwarz ist? Wäre er weiß, würden wir wohl mit „Heidi“ knacken. Bernd Fritz

