

saisonné

Jetzt am Kiosk!

www.saisonné.ch

Tipps der Woche: Heisse Drinks vom Samichlaus

Heisse Chili-Schokolade

Für 4–6 Portionen eine aufgeschlitzte Vanilleschote mit einer Zimtstange, 7,5 dl Milch und 2,5 dl Wasser aufkochen. 300 g zerbröckelte dunkle Schokolade, 2 EL Honig und 2–3 entkernte, gehackte rote Chilischoten begeben. Rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Vanille und Zimt entfernen, heiss servieren.

Mexican Coffee

Für 4 Portionen 8 dl Wasser mit 50 g Rohrzucker, 5 Nelken, 2 Zimtstangen und der fein abgezogenen Schale von ½ Orange langsam erhitzen. 2–3 EL gemahlene Kaffee begeben und 3–4 Minuten sanft köcheln lassen. Durch ein feines Sieb giessen. Mit halben Orangenscheiben servieren.

Glühmost

Für 6 Portionen 1,5 Liter Apfelwein ohne Alkohol mit 2 Zimtstangen,

15 Nelken und 3 ganzen Sternanis, der dünn abgeschälten Schale einer Zitrone und 150 g Zucker erhitzen. Vor dem Siedepunkt 30 Minuten ziehen lassen. In vorgewärmten Teegläsern servieren. Nach Belieben in jedes Glas eine Zimtstange zum Umrühren stellen.

Honig-Punsch

Für 4–6 Portionen 5 dl Wasser mit 5 dl Birnensaft aufkochen, über 4 Portionenbeutel Tetley-Peach&Vanilla-Tee giessen, 3–4 Minuten ziehen lassen. Mit 3–4 EL Honig süssen.

Orangen-Punsch

Für 4–6 Portionen 1 Zimtstange, 5 Nelken und 1 daumengrosses Stück Ingwer in Scheiben mit 7,5 dl Wasser aufkochen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. 3 Portionenbeutel Schwarztee begeben. Nach 3 Minuten 2,5 dl Orangensaft

begeben, nochmals erhitzen und durch ein Sieb giessen. Süssen.

Mandarinen-Punsch

Für 4–6 Portionen 1 Zimtstange mit 5 dl Wasser aufkochen. Vom Herd nehmen, 4 Portionenbeutel Hagebuttentee 5 Minuten darin ziehen lassen. 5 dl Anna's-Best-Mandarinen-saft begeben, nochmals erhitzen und durch ein Sieb giessen. Nach Belieben mit Honig süssen.

MM-Kochinfoline

**Montag bis Freitag, 9–12 Uhr,
0901 240 244 ***

* erste Minute gratis, dann 1 Franken pro Anruf

**Freitag und Samstag,
17.30–19.30 Uhr,
0901 125 250 ****

** Normaltarif plus 1 Franken pro Anruf

Anzeige

PROFITIEREN SIE VOM NEUEN **PrimaPremia** TARIF VON MSC CRUISES!
DIE ZWEITE PERSON KANN SOGAR GRATIS MITREISEN*



Entfliehen Sie dank des **PrimaPremia** Tarifs dem Winter:

Kreuzfahrt: 12 Tage - 11 Nächte an Bord der MSC Musica

Abfahrten: 16.12.06/ 07.01.07/ 29.01.07/ 20.02.07

Genua - Neapel - Piräus - Rhodos - Alexandria - Tripolis - Civitavecchia - Genua

1. Person ab **CHF 2350**
2. Person **GRATIS**

Preisbeispiele gelten für zwei Personen in einer Kabine der Kat I, exkl. An- und Rückreise von je CHF 215 sowie die Hafentaxen für die zweite Person: CHF 190.

Dank des **PrimaPremia** Tarifs reisen Sie günstig in den Norden:

Kreuzfahrt: 8 Tage - 7 Nächte an Bord der MSC Lirica

Abfahrten: 20.05.07/ 03.06.07/ 17.06.07/ 01.07.07/
15.07.07/ 29.07.07/ 26.08.07

Kopenhagen - Visby - Riga - Helsinki - St. Petersburg - Kiel - Kopenhagen

1. Person ab **CHF 1820**
2. Person ab **CHF 910**

Preisbeispiele gelten für zwei Personen in einer Kabine der Kat I, exkl. An- und Rückreise von je CHF 470 (die Flüge sind vorbehaltlich Verfügbarkeit und Preisänderungen).

Wenn Sie bei MSC Cruises früh buchen, können Sie viel Geld sparen!

*Je nach Kreuzfahrt und Abfahrtsdatum profitiert die zweite Person von einem Rabatt auf den Kreuzfahrtpreis von 20% bis 100%. Die **PrimaPremia** Tarife sind für das ganze Jahr 2007 festgelegt und gelten für alle MSC Kreuzfahrten. Es besteht keine Vorausbuchungsfrist, die Kabinen sind jedoch limitiert. Rasches Buchen lohnt sich also unbedingt.

Buchen Sie jetzt für den Frühling, Sommer oder Herbst 2007!

Unser neuer Katalog ist da! Katalogbestellung: Tel. 061 555 6 999



**KINDER UNTER 18 JAHREN REISEN
IN DER KABINE DER ELTERN GRATIS!**

MSC Musica: Kinder bezahlen lediglich die An- und Rückreise von CHF 135 sowie die Hafentaxen von CHF 190.

MSC Lirica: Kinder bezahlen lediglich die An- und Rückreise von CHF 470 sowie die Hafentaxen von CHF 170 (die Flüge sind vorbehaltlich Verfügbarkeit und Preisänderungen).



MSC Cruises

Einmalig günstig. Einmalig schön.

MSC KREUZFAHRTEN KÖNNEN SIE IN JEDEM REISEBÜRO BUCHEN

www.msccruises.ch