

Emanzipierten Männern in den Kochtopf geguckt

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Puls : Monatsheft der Gruppen IMPULS + Ce Be eF**

Band (Jahr): **27 (1985)**

Heft 3: **Leicht behindert**

PDF erstellt am: **23.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

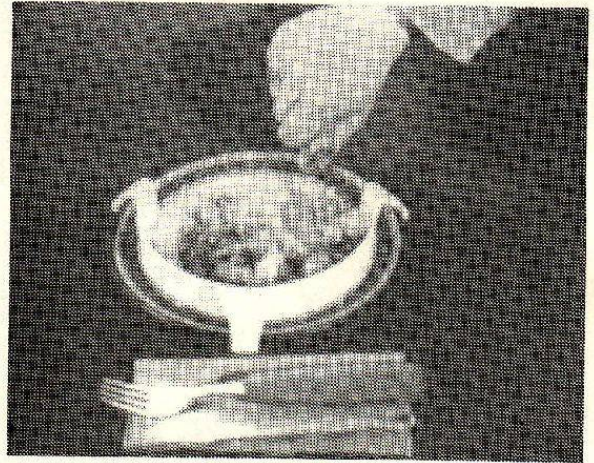
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Emanzipierten männern in den kochtopf geguckt

Tellerrand

Erleichtert Handbehinderten und Einhändlern das Essen. Speisen können nicht über den Tellerrand hinausgeschoben werden.



Quarkcassole für Diabetiker

1 kg quark, 180 g äpfel mit schale, 180 g aprikosen, 400 g orangensaft, 110 g johannisbeeren, 70 g bananen mit schale, 12 Bl gelatine, assugrin flüssig.

Zubereitung:

Quark und organensaft verrühren, äpfel, aprikosen, bananen in würfeli schneiden, gelatine in kaltes wasser einweichen, anschliessend in wenig wasser auflösen, und dem quark begeben.

Alle fruchte in die masse geben und süssen mit assugrin. Das ganze in eine mit klarsichtfolie ausgekleidete cassataform geben und im kühlschrank erstarren lassen.

En guete!

