

Your corner...

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand**

Band (Jahr): **67 (2001)**

Heft [3]

PDF erstellt am: **09.08.2024**

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.

Your Corner...

EMMENTALER LAMB STEW for
the cooler evenings, serves four

600 - 800 gr lamb, cut as desired
200 gr carrot cubes
200 gr celery cubes
1/2 onion spiked with 1 bayleaf
and 2 cloves
1.5 litre water
2 tbsp flour
1 tbsp butter or margerine
1 tip of knife of saffron
100 ml cream

HOW IT 'S DONE:

Bring water to the boil with onion
and bayleaf and cloves. Add meat,
stir and bring to boil. Sieve off froth.
Add vegetable cubes. Cook for 40 -
45 minutes. When meat is cooked
and tender, remove from pot and
put aside.

In another pot, melt butter or margerine,
add flour and stir until the
sauce thickens (roux). Press the
meat stock through a sieve into the
thickend sauce and stir with a whisk
until smooth. (10 min).

Add saffron and season to taste with
pepper and salt. Add cream, meat
and vegetables. Stir.

Voila. Enjoy!

Best served with mashed potato.

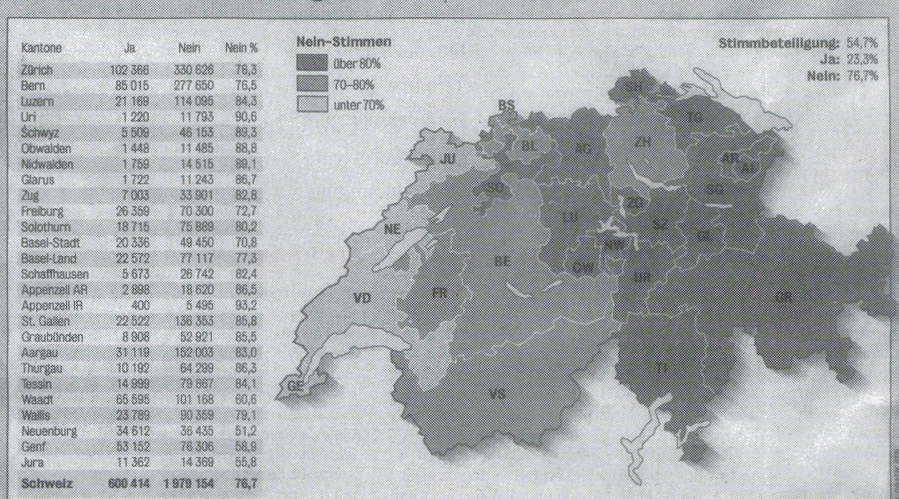
APPETISERS - SAGE MUESLI

You will need:

200 ml beer
2 tbsp flour
1 pinch salt
mix together to obtain a smooth but not
too thickened dough.
Add extra beer or flour if necessary to
achieve this.
Mix in sage leaves to the beer
dough, then fry in oil in the frying
pan until golden brown and crunchy.
Remove and drip off excess oil on
kitchen towels.
until golden brown and crunchy. Re-
move and drip off excess oil on
kitchen towels.

Enjoy!

Initiative «Ja zu Europa»



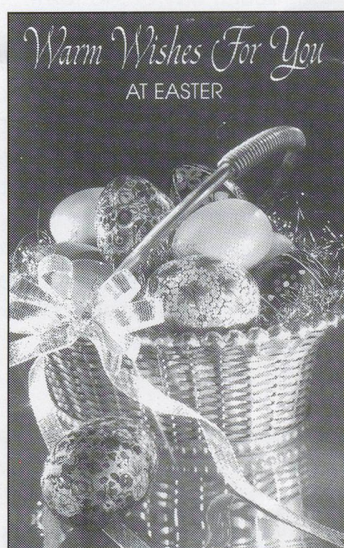
Swiss turn down "fast track" EU membership negotiations

The Swiss have overwhelmingly rejected a proposal to start immediate negotiations on joining the European Union. Nearly 77 per cent of the population voted against the proposal, according to final results on Sunday 4.3. 2001.

FAVOURITE HOLIDAY MEMORIES

We were a bit disappointed with the small number of children who sent in their favourite holiday memories, however we did receive some awesome creations including photos, drawings and stories.

Good on you for taking part - shortly you will receive something in the mail as a reward for your efforts. Keep an eye out for another activity in the next few issues of Helvetia.



Doris and Trudy

Albergo Hammer Bed & Breakfast
 Rippingale Road • Hammer Springs • North Canterbury
 We look forward to treating you!
 Specialising in Swiss brunch-style breakfasts, we are passionate about our cuisine - try us out!
Bascha & Beat Blattner
 Booking Freephone: 0800 342 313
 Ph/Fax: 03 315 7428
 e-mail: albergohammer@hotmail.com
 www: albergohammer.com
 Only 90 Min drive north of Christchurch Intl. Airport!
 True hospitality without compromise

SWISSCRAFT LTD

Incorporating Domestic & Commercial Work
 Specialists in Fabric & Leather Upholstery
 Also Deep Diamond Buttoning
 All Furniture Re-Upholstery

SWISSCRAFT LTD
 Manager: **Herbert Stäheli**
 Showroom: 33-39 Colombo St.
 Frankton-Hamilton
 Call us
 Phone 078 477-220
 Fax 078 473-039