



Jetzt ist Weihnachtszeit



Lehrte verbindet.

Wir wünschen Ihnen zauberhafte Weihnachtstage
und ein glückliches neues Jahr 2024!

STADTMARKETING LEHRTE

Karl-Heinz
tubbe e.K.
Meisterbetrieb der KFZ Innung

AUTOteam
plus

Karosserie & Lackier-Meisterbetrieb
KFZ-Service & Reparatur • HU* & AU

Karl Heinz Tubbe e. K. | Benzweg 4 | 31319 Sehnde
Tel. 05138 9270 | E-Mail: tubbe-sehnde@t-online.de

IN DER WEIHNACHTSZEIT
KEINEN VERSTANDEN?
HÖRTEST!!

In der Weihnachtszeit die Familie nur schwer verstanden und dadurch den Familienbesuch nicht genießen können?

Jetzt bereits an Ostern denken: zum kostenlosen Hörtest anmelden und Hörsysteme der neuesten Generation Probetragen.

sehen-und-hören.de
Stephan

Peiner Straße 18 31319 Sehnde Tel. (05138) 3999	Bissendorfer Straße 8 30900 Wedemark Tel. (05130) 8121	Von-Alten-Straße 1 30938 Burgwedel Tel. (05139) 4867
---	--	--

Günstig, festlich und lecker

Erschwingliche Weihnachtsmenüs für (fast) jeden Geldbeutel



Das Weihnachtessen wird auch mit günstigen Zutaten köstlich, vor allem, wenn man es mit seinen Lieben zubereiten und genießen kann.

Bildquelle: Pexels

Weihnachten bedeutet für viele Händler die umsatzstärkste Zeit des Jahres. Kein Wunder, wenn Geschenke, Dekoration und vielleicht noch ein festliches Outfit besorgt werden müssen. Auch auf dem Esstisch soll etwas Besonderes landen und nicht selten muss man dafür tiefer in die Tasche greifen. Doch ein schönes Weihnachtsfest muss nicht teuer sein! Köstlichkeiten lassen sich auch aus weniger preisintensiven Komponenten zaubern. Dafür sollte man auf regionale und saisonale Zutaten setzen. Weiterhin kann man mit der richtigen Planung echte Schnäppchen machen. Sind bestimmte Waren, insbesondere Fleisch, bereits

ein paar Wochen vor dem großen Fest im Angebot, lohnt es sich, zuzuschlagen. Dieses kann dann entweder roh oder bereits verarbeitet eingefroren werden. Das gilt übrigens auch für andere Gerichte wie zum Beispiel Suppen oder Desserts. Ein gutes Gespür für die benötigten Mengen hilft, nicht zu viel zu kaufen. Kreative Köpfe können aber auch die Herausforderung annehmen und das Weihnachtsmenü anhand der aktuellen Angebote zusammenstellen. Aus Hackfleisch lässt sich genauso ein festlicher Braten zubereiten wie aus anderen Stücken. Gemeinsam mit aromatischem Ofengemüse hat man nicht nur ein leckeres und reichhaltiges Essen,

sondern erspart sich auch aufwendige Vorbereitungen. Da Fleisch- und Fischgerichte in der Regel den größten Kostenfaktor ausmachen, kann ein vegetarisches Weihnachtsmenü eine ebenso stilvolle und köstliche Alternative sein. Außerdem sollte man aufs Selbermachen setzen, anstatt Fertigprodukte zu kaufen. Bei den Zutaten für zum Beispiel Semmelknödel oder Kartoffelklöße handelt es sich meist um günstige Grundnahrungsmittel. Auch wenn ein gutes Essen seinen Beitrag leistet, ist es letztendlich die gemeinsame Zeit, die Weihnachten zu etwas Besonderem macht.

lps/LK.

Nelken, Zimt und Co.

Wenn die Luft nach Zimt, Kardamom und Nelken duftet, weiß man, es ist wieder Weihnachtszeit. Obwohl diese Gewürze natürlich das ganze Jahr über verwendet werden dürfen, sind sie im Advent und zu den Festtagen besonders beliebt. Auch Muskatnuss, Vanille und Anis gehören zu den weihnachtlichen Lieblingen im Gewürzschrank. Vor allem in süßem Gebäck oder wärmenden Getränken wie Punsch und Glühwein kommen diese zum Einsatz. Sie machen sich aber genauso gut an herzhaften und deftigen Speisen. Das gilt auch für Fleisch. Muskat verfeinert außerdem Kohl- und Kartoffelgerichte. Kardamom ist vor allem in der asiatischen Küche zuhause und aromatisiert Currys, Reis und Hähnchen. Damit die Gewürze ihr volles Aroma entfalten, lohnt es sich, diese im Ganzen zu kaufen. Die fertig gemahlene Alternative ist zwar besonders praktisch, beinhaltet aber auch die Gefahr, dass die Aromen mehr Luft und Licht ausgesetzt sind und somit schneller verdampfen. Wer seine Gewürze selbst mahlt, erhält nicht nur mehr Frische und Intensität, sondern kann auch über den Mahlgrad bestimmen. Soll bereits zu Beginn des Kochvorgangs gewürzt werden, ist es sinnvoll den Mahlgrad gröber zu wählen. Gibt man die aromatisierenden Zutaten erst zum Schluss hinzu, sollten sie feiner sein. Wer Zimt in Stangen, Kardamom in Kapseln und Muskat



Zimt, Anis und Co. sorgen nicht nur für verfeinerte Speisen, sondern auch für Weihnachtsstimmung.

Bildquelle: Pexels

als Nuss aufbewahrt, kann außerdem leichter eine Durchmischung verhindern, was bei unsauber verschlossenen Tütchen schnell passieren kann

lps/LK.

Wir wünschen
ein frohes
Weihnachtsfest
und ein
unbeschwertes
neues Jahr.



Freuen Sie sich jetzt
schon auf unsere attraktiven
Angebote und Aktionen
im neuen Jahr.

www.ibg-corp.de

IBG
IBG Solar GmbH