



Свежий взгляд

Сквозь ароматнейшие пары из кухонь проступают контуры незнакомых и диковинных стран. Рецепты блюд расширяют кулинарную географию обычного читателя. Читатель вдумчивый в дозировке масла, овощей и мясного фарша наверняка увидит социаль-

но-культурные коды. А редкий ныне читатель их расшифрует...

Главное достоинство книги «Приглашение» — необычайно свежий взгляд на незнакомые страны. Поверхностный туризм с его стандартными программами культуры и отдыха притупил в нас ощущения первооткрывателей.

ЕСЛИ ТРАДИЦИОННЫЙ ШВЕЙЦАРСКИЙ ОБЕД С ЕГО ИЕРАРХИЕЙ СМЕНЫ БЛЮД РЕГУЛИРУЕТ БЕСЕДУ СОТРАПЕЗНИКОВ, ФОРМИРУЕТ ЕЕ СЮЖЕТ, ТО БЕЛОРУССКИЙ, С ВЫСТАВЛЕННЫМИ НА СТОЛ СРАЗУ ВСЕМИ ЯСТВАМИ И НАПИТКАМИ, ПРЕДПОЛАГАЕТ ИМПРОВИЗАЦИЮ В ОБЩЕНИИ

La multi ani (молд.) С днем рождения!



Обществу «Друзья Республики Молдовы» исполнился один год! В апреле прошло первое отчетно-выборное собрание общества ДРМ. Обеспеченная Швейцария протянула руку дружбы самой бедной стране Европы. Это заслуживает не только признания, но и уважения. Активные люди из областей экономики, политики и культуры за год успели многое: вечер с великим маэстро Евгением Дога, аукцион плюшевых игрушек для молдавских сирот в Трогене (подарок измерялся в объеме: 1,5 м), медицинские материалы для туберкулезной больницы в Бельцах (сотни простыней, белых халатов, шприцев и т.д.), бесплатные переводы для учителей школы слепых, приезжавших набираться опыта в Швейцарии.

В 2008 году запланировано несколько культурных мероприятий, включая концерты, поездку в осеннюю Молдову, встречу швейцарских организаций, работающих в Молдове, и другие.


Общество состоит из 38 членов и приглашает вас принять активное участие в своей деятельности. Информацию об обществе вы найдете на странице www.moldova-schweiz.ch.

Людмила Лаубе

Прямыми соавторами журналистов можно назвать великолепных фотографов: Ирину Александрову, Викентия Кишнева (оба из Беларуси) и Оливию Хойслер (Швейцария), украсивших книгу выразительными фотографиями. Представлены многочисленные рецепты блюд, причем не из стандартных поваренных книг, а именные, индивидуальные, семейные рецепты.

Оригинальный дизайн книги, созданный известным в Европе графическим дизайнером Петером Фреем, включает тексты на трех языках — немецком, белорусском и русском.

Проект и книга «Eingeladen» («Приглашение») был задуман и реализован Культурконтактом «Ааргау-Беларусь», которым руководит г-жа Мадлен Рай при участии Белорусского фонда культуры. Проект как бы подводит итог более чем 15-летнему сотрудничеству кантона с восточноевропейской страной и дает ему новый импульс.

NZZ Ticket		DIE AUSGEH-AGENDA DER NEUEN ZÜRCHER ZEITUNG	
			
Details			
<h2>Benefizkonzert Duo Kopatchinskiy (Violine und Cymbal)</h2>			
<p>Benefizkonzert für tuberkulosekranke Kinder in Moldova. Eine Begegnung der besonderen Art ist jene mit der moldawischen Musikerfamilie Kopatchinsky. Emilia und Viktor Kopatchinsky sind international anerkannte Musikvirtuosen aus Moldawien, sie treten u.a. in Gstaad auf dem Menuhin Festival. Kopatchinsky haben sich schon früh der traditionsreichen und hochwertigen Musikkultur ihrer heimatlichen Folklore gewidmet. Ihr Heimatland ist das ärmste Land Europas. Weil sie die Nöte in ihrer Heimat sehen, sind sie bereit ihre Kunst für Moldawien einzusetzen. Sie erleben nicht nur einen musikalischen Hochgenuss, sondern Sie unterstützen auch das humanitäre Projekt der Vereinigung Freunde der Republik Moldova. (Cinergy)</p>			
Rubrik	Klassik		
Zeit	Freitag, 5. September 2008, 19:30h bis 22:00h		
Adresse	Kirche St. Peter St. Peter-Hofstatt 1 8001 Zürich		
Link	http://www.st-peter-zh.ch/		
★ Empfehlungen und Veranstaltungen mit Ereignischarakter	🎫 Premiere, Vernissage, Finissage	✗ abgesagt, ausverkauft, verschoben	
Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG		www.nzzticket.ch	

Moldawische Platchintas

Rezept von Ludmila Laube, Information und Dokumentation, Dübendorf

Zutaten

1 Paket Blätterteig, rechteckig
 200 g Feta
 100 g Quark
 Dill und Petersilie, geschnitten
 Pfeffer aus der Mühle
 1 Eigelb
 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

- 1 Teig ausrollen und in vier gleich grosse Teile schneiden.
- 2 Fetakäse mit der Gabel zerdrücken oder grob raffeln, mit Quark, Eigelb, Kräutern und Pfeffer mischen.
- 3 Füllung auf die vier Teigstücke verteilen, vier Rouladen wickeln und mit Ei bestreichen.
- 4 Die Rouladen während 15 Minuten bei 220 Grad im vorgeheizten Ofen backen.

Nach dem Backen abkühlen, in Stücke schneiden und zum Apéro servieren. Dazu passt ein trockener, körperreicher Weisswein (Elsässer, Graves, Sauvignon blanc, Riesling).

Dieses Gebäck wird auch als Hauptspeise zu Salat serviert.



Fotowettbewerb geht in die Verlängerung

Wo sind Ihre Schnappschüsse?

Der Jamie-Oliver-Holzkohlen-Kugelgrill ist noch nicht vergeben! Der Fotowettbewerb wird bis zum 31. Dezember verlängert. Grund: Es wurden nur zwei Handy-Schnappschüsse eingeschickt. Gerne möchten wir erfahren, woran das liegt. Ist ein Wettbewerb im info überflüssig? Ist es zu kompliziert mit dem Handy? Oder gibt es andere Gründe? Schreiben Sie uns an infored@helsana.ch und mailen Sie uns Ihren schönsten Schnappschuss – egal ob mit Handy oder Fotoapparat geknipst!

