



„Was wir wissen, ist ein Tropfen,
was wir nicht wissen, ein Ozean“

Isaac Newton



SPANISCHE KARTOFFELN



Kürzlich habe ich wieder einmal für meine Familie gekocht. Normalerweise übernimmt das Kochen mein Ehepartner.

Ich entschied mich für ein aufwändiges Rezept, das meine Familie kaum kennt, aber ich von meiner Mutter kenne. Das Rezept heisst „Patatas a la importancia“ oder auf Deutsch: „Kartoffeln mit Bedeutung“.

Sie machte sich diesen Aufwand gerne sonntags oder an Feiertagen. Während der Vorbereitung und des Kochens überlegte ich mir, wie ich dieses interessante Rezept ins Deutsche übersetzen könnte und warum dieses Rezept überhaupt so heisst? Ich erinnerte mich dabei an Aussagen und Erzählungen von meiner Mutter über ihre Kindheit. Es herrschten damals unvorstellbare Zustände, was die Ernährung und Lebensmittel anbelangte. Für uns aus heutiger Sicht schlicht unvorstellbar!

So litten während der Franco Diktatur in den 40er und 50er Jahre in Spanien viele Grossfamilien an Hunger. Während der Diktatur in Spanien war das Ernährungssystem stark von staatlicher Kontrolle geprägt.

Die Lebensmittelversorgung war durch Mangelwirtschaft und Rationierung gekennzeichnet. Die Mütter waren erfinderisch und kochten mit wenig, dafür aber sättigende Speisen.

Und wieder denke ich dabei an den Namen dieses Gerichtes und frage mich, warum beinhaltet es das Wort «wichtig» oder «bedeutend»? Weil Kartoffeln seit Jahrhunderten eines der wichtigsten Nahrungsmittel überhaupt sind und dazu sehr gut sättigend?

Ursprünglich aus den Anden von Südamerika, brachten die Spanier im Mittelalter die Kartoffel nach Spanien, aber auch in andere Länder.



Also auf jeden Fall ein sehr «wichtiges» Nahrungsmittel für die Menschheit.

Und so wird es gekocht:

Grosse Kartoffeln schälen (ca. 800 Gr. für 4 Personen), waschen, in Scheiben von ca. 1 cm Breite schneiden und wenig salzen.

Die Scheiben in Mehl wenden und danach in geschlagenem Ei; laufend Eier schlagen, je nach Bedarf.

Die vorbereiteten Kartoffel scheiben in Olivenöl anbraten und auf die Seite stellen.

Knoblauch und Zwiebeln und Peterli fein schneiden; Knoblauch, Salz und Safran können auch mit dem Mörser bearbeitet werden.

Alles in einer neuen Pfanne andünsten und mit Weisswein und danach Bouillon ablöschen. Ich nehme Gemüsebouillon. Anschliessend 1-2 Lorbeerblätter in die Pfanne legen.



Die Kartoffeln dazu legen und bei Bedarf mehr Bouillon giessen, bis die Kartoffeln leicht gedeckt sind.

Mit Deckel, bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Kartoffelscheiben weich sind (ca 20 Min.). Dieses Gericht kann auch mit Salat oder Gemüse gegessen werden und kann auch gut wieder aufgewärmt werden.

Buen provecho!

Elisa León, Abteilungsleitung 1. OG



GEBURTSTAGE

Gäste

- 19.02. Esther Baumgartner
83 Jahre
- 20.02. Katherine Schwarzenbach
73 Jahre
- 20.02. Hans Obrist
83 Jahre
- 23.02. Hilda Moritz
96 Jahre

Personal

- 17.02. Cornelia Haffter
Aktivierung
- 20.02. Arberi Gerxhani
Pflege

HERZLICHE GRATULATION!



VERANSTALTUNGEN

Mittwoch, 19. Februar 2025

Grosses Lotto

14:30 im Jörinsaal

Freitag, 21. Februar 2025

Gottesdienst

mit Pfarrer Felix Straubinger



HERZLICH WILLKOMMEN

Frau

Mathilde Bättig

1. OG

17. Januar 2025



Herr

Antonio De Santos

Attika

17. Januar 2025



Frau

Nadezda Andjelkovic

2. OG

4. Februar 2025



Wir begrüßen unsere neuen Gäste bei uns im Alters- und Pflegeheim Madle und heissen sie alle

HERZLICH WILLKOMMEN

VORTRAG IM MADLE



Älter werden bei guter Gesundheit hängt von verschiedenen Faktoren ab. Anders als früher angenommen ist der Alterungsprozess nicht primär genetisch, sondern bis 80 % durch den Lebensstil bestimmt und entsprechend beeinflussbar. Wie kann man dies im Alter genussvoll umsetzen und damit gleichzeitig die Gesundheit von Hirn, Muskeln und Herz fördern?

Der Vortrag von Dr. med. Kressig am 26. Februar um 18 Uhr ist unterhaltsam und gespickt mit wertvollen Einblicken.

Gerne können Sie sich online unter www.madle.ch oder telefonisch 061 827 23 23 anmelden.

Jürg Eglin, Madle-Post Redaktion

FONDUESTÜBLI



Vom 24. bis 28. Februar 2025 verwandelt sich unser SÄLI über die Mittagszeit in ein stimmungsvolles Fondue-Stübli! In einem liebevoll dekorierten Raum laden wir Sie zu einem geselligen Mittagessen mit köstlichem Fondue ein. Auch externe Besucher sind herzlich willkommen!

Genuss-Paket: Salat, feines Fondue und ein Dessert für nur **CHF 20.70** pro Person.

Geniessen Sie die gemütliche Atmosphäre – perfekt für gemütliches Mittagessen mit Freunden oder Familie!

Reservieren Sie jetzt Ihren Platz und erleben Sie echtes Winterfeeling!

Wann: 24. bis 28. Februar 2025, 11:45 bis 13:15 Uhr

Wo: Restaurant Parkblick, im SÄLI

Reservierung: 061 061 827 23 20

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Fadila Palic, Leiterin Restaurant

WETTER

Diese Woche wird das Wetter in Pratteln wechselhaft, mit vielen Wolken und gelegentlicher Sonne. Die Temperaturen liegen anfangs bei kühlen 4°C, steigen aber bis Freitag auf angenehme 14°C.

Am Montag und Dienstag wechseln sich Wolken und Sonne ab, während es am Mittwoch stärker bewölkt ist.

Ab Donnerstag wird es milder, doch der Himmel bleibt oft bedeckt. Am Freitag zeigt sich zeitweise die Sonne durch hohe Wolken, bei frühlingshaften Temperaturen. Das Wochenende bringt weiterhin viele Wolken, jedoch mit kurzen sonnigen Abschnitten.