

Wednesday, January 30, 2008

DIY: PerlenarmbÄ¼nder selbst gemacht

Man braucht:

Reichlich Perlen nach Wahl

Nylongummi: Es gibt Nylongummi, der sich knoten lÄ¼st und einen, der sich nicht knoten lÄ¼st - der Knoten geht wieder auf, da die OberflÄ¼che zu rutschig ist. Am besten im Bastelladen beraten lassen oder die Verpackung durchlesen. Genauso bei der Dicke des Gummis. Bei schweren Perlen ist natÄ¼rlich ein dickerer Gummi sinnvoll, man muÄ¼ nur aufpassen, dass er auch durch die Perlen paÄ¼t.

ggf. QuetschrÄ¼hrchen: Diese braucht man als Verschluss, wenn sich ein Gummi nicht knoten lÄ¼st. Sieht natÄ¼rlich auch schÄ¼ner aus, als ein Knoten. Die RÄ¼hrchen gibt es in Gold und Silber und ebenfalls in verschiedenen GrÄ¼Ä¼en. Am besten gleich mit dem Gummi zusammen kaufen.

Die Perlen in der gewÄ¼nschten Zusammenstellung auf den Gummi auffÄ¼deln. Als letztes das QuetschrÄ¼hrchen so auffadeln, dass mindestens 3 cm Gummi rausstehen. Das entgegengesetzte Gummiende von der anderen Seite ebenfalls durch das RÄ¼hrchen ziehen. Das RÄ¼hrchen mit einer Flachzange zusammendrÄ¼cken, dass die beiden GummistrÄ¼nge fest fixiert werden und nicht mehr heraus rutschen kÄ¼nnen. Vorsicht - wenn man zu fest drÄ¼ckt kann es sein, daÄ¼ das RÄ¼hrchen bricht.

Beide Gummienden auf ca. 1 cm kÄ¼rzen und dann in die daran angrenzenden Perlen "zurÄ¼ckfÄ¼deln" um sie zu verstecken. Wenn man die Enden zu knapp am RÄ¼hrchen abschneidet, kann es passieren, daÄ¼ sie wieder heraus rutschen.

Posted by orange in perlen, sachen machen at 22:17

Monday, January 28. 2008

Pikante Fetacreme mit Tomaten, Oliven und Basilikum

Schmeckt wie beim Griechen, wo wir sonst die Fetapaste immer kaufen. Der wird wohl in Sachen Fetapaste kein GeschÃ¤ft mehr mit uns machen ;-)
Sehr, sehr lecker aber definitiv nicht kollegenfreundlich *g*

- 1 Packung Feta (SchafskÃ¤se) oder BalkankÃ¤se (eingelegter KuhmilchkÃ¤se)
- 5 getrocknete Tomaten in Ã–l
- 5 schwarze Oliven (ohne Kern)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 handvoll frische BasilikumbliÃ¤tter
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- Chilipulver - wer mag
- OlivenÃ¶l

Posted by orange in dips+aufstriche, snacks/vorspeisen, vegetarisch at 20:00

Monday, January 21. 2008

Frisch zurÃ¼ck aus dem Urlaub... Thailand und ein wenig Kambodscha 2008

und noch mit genug Sonne im Herzen um das graue und nasse Wetter hier zu ertragen ... habe ich wieder einige kulinarische Anlaufpunkte mitgebracht. Dieses Mal aus Thailand und Kambodscha.

Ich werde mich bemÃ¼hen, unsere kulinarischen AusflÃ¼ge recht zeitnah zu dokumentieren, was sicher einiges an Arbeit wird. Aber es lohnt sich - wir haben sehr viele Restaurants ausprobiert und sehr leckere Gerichte entdeckt.

Hier sind die Links zu den BlogeintrÃ¼gen:

Koh Chang (Thailand):

KC Grande Resort

Blue Lagoon

15 Palms

Koh Chang Lagoon

Nature Beach Resort

Cookies

Sang Tawan

Koh Chang Katcha

Koh Mak (Thailand):

Monkey Island Resort

Siem Reap (Kambodscha):

Prince Mekhong Villa (noch ein wenig Geduld, dafuer wollte ich einen ausfuehrlicheren Reisebericht nach Siem Reap schreiben!)

Bangkok (Thailand):

Shanti Lodge

Posted by orange in essen und kochen, reiseberichte, restaurants getestet, thailand at 20:25

Kulinarische Geschenke

Jetzt, da Weihnachten vorbei ist, kann ich auch die Rezepte fÃ¼r meine diesjÃ¤hrigen kulinarischen Geschenke freischalten, ohne daÃ eine Ãberraschung verdorben wird:

- DunkelbierlikÃ¶r
- Steinpilz - Ãl
- Kumquat-Essig

Und fuer meine Kollegen gab es je ein Flaeschchen selbst angesetzten Waldbeeren- und Rosenlikoer. Die getrockneten Mischungen kann man fertig kaufen. Meine waren von "Bruder Ignazius" (siehe Bild).

P.S. Auf meiner Seite findet Ihr noch viele weitere kulinarische Geschenke! Pralinen, LikÃ¶re, Marmeladen, Chutneys.... :-)

Posted by orange in rezeptsammlungen at 20:24

Saturday, January 19. 2008

Shanti Lodge [Bangkok, Thailand]

In die Shanti Lodge kommen ist immer wie nach Hause kommen. Sie sind schon oftmals nicht die Meister der Freundlichkeit und eine gute Dosis Verwirrung kommt manchmal auch noch dazu. Aber wenn man allein schon das Restaurant unten betritt fÃ¼hlt man sich wohl.

Eine so entspannte AtmosphÃ¤re, so einfallsreiche Dekoration, so viel zu entdecken, leckeres Essen und die sÃ¼Ãe WasserschildkrÃ¶te... ich glaube, wer einmal dort war kommt immer wieder.

Wir haben festgestellt, daÃ sie die MenÃ¼karte seit unserem Besuch in 2006 ausgeweitet haben und - ich glaube - auch das Haus ein wenig verÃ¤ndert haben. Es gibt dort RÃ¤ume in allen Kategorien - vom Schlafsaal mit Gemeinschaftsbad bis zur Honeymoon-Suite auf dem Dach. Alles natÃ¼rlich im Shanti Style - bunt, ein wenig alternativ, hellhÃ¶rig und gemÃ¼tlich.

Leider wurde ich bei unserem Besuch in 2008 von einem fiesen Schnupfen Ã¼berrannt und hab die 2 Tage Bangkok fast nur in der Shanti Lodge verbracht. Aber so schlimm ist das nicht, da man dort auch alles machen kann.

Es gibt Computer mit Internetverbindung, einen kleinen Shop mit Kleidung und Naturkosmetik, einen Massage- und Waschservice und wahnsinnig leckeres Essen. Genau gegenÃ¼ber ist ein 7eleven-Supermarkt fÃ¼r die weiteren KonsumbedÃ¼rfnisse und der alte Suppenmann, der in seiner fahrenden KÃ¼che die - laut meinem lieben Schwager - beste Suppe Bangkoks spazieren fÃ¼hrt.

Aber wofÃ¼r ich sie liebe - es gibt richtigen Ingwertee (also Wasser mit frischem Ingwer) - der hat mich wieder fit fÃ¼r den RÃ¼ckflug gemacht und alle Bazillen vertrieben. Und das obligatorische Stamperl 16 Tiger Chinese Herbal Whiskey ;-)

Leckere Gerichte im Shanti Restaurant:

KÃ¤se-Tomaten-Sandwich

"Happy Snack Sandwich" (Ã¤berbackenes Toast mit Salat, Tomate, Gurke, angebratener Zwiebel und KÃ¤se)

"Popeye" (knuspriges Toast mit gebratenem Spinat und Zwiebeln)

"Omelette Special" (KÃ¤seomelette mit Toast und Bratkartoffeln)

"Islanders Feast Omelette" (Shrimps, FrÃ¼hlingsschwartzwiebel und Cheddar KÃ¤se)

Pfannkuchen mit Palmsirup und Bananenscheiben

"Paradise Porridge" (gekochtes MÃ¼sli mit Kokosmilch und Bananen)

Greek Prawn (gebratene Garnelen in OlivenÃ¶l mit Knoblauch, Tomaten, FrÃ¼hlingsschwartzwiebeln, Kapern, Feta und frischem Basilikum)

Tofu Satay (gegrillte TofuspieÃe mit Erdnuss-Sauce)

Pumpkin Cashew (KÃ¼rbisstÃ¼cke mit CashewnÃ¼ssen in wÃ¤rziger Sauce auf KartoffelpÃ¼ree)

Steamed Pumpkin (GedÃ¤mpfte KÃ¼rbisstÃ¼cke mit einer japanischen Tamari Sauce und einer Erdnuss Satay-Sauce mit braunem Knoblauchreis)

Massaman Curry mit Tofu oder Shrimps und Kartoffeln

Op Wun Sen (gebratene Glasnudeln mit GemÃ¼se, Galgant, Zimt und KaffirlimettenblÃ¤tter)

Gado-Gado Salat

"Diabolo Salad" (Salat mit Parmesan und knusprigem Speck, gekochtem Ei, schwarzen Oliven und Croutons in French Dressing)

"Garden-Burger" (vegetarischer Burger)

Shanti Lodge Bangkok

37 Sri Ayutthya Road, Soi 16

Si Sou Tewet, Bangkok

Thailand

Posted by orange in thailand at 12:28

Saturday, January 12. 2008

Monkey Island Resort (Koh Mak, Thailand)

~~~~  
Thailand (Koh Chang, Koh Mak, Bangkok) und Kambodscha (Siem Reap) 2008 [â†' Ãœbersicht ]  
~~~~

Jaana, unser Aufenthalt im Monkey Island Resort war schon etwas Besonderes. Nachdem wir mit dem "slow boat" von Koh Chang nach Koh Mak geschippert sind, wurden wir am Pier von der Resortcheffin abgeholt... in dem coolsten Bus, den ich je gesehen habe. Bunt bemalt, fast auseinanderfallend und mit einer FehlzÃ¼ndung nach der anderen. Aber er fuhr :-)

Der Aufenthaltsbereich bzw. das Restaurant waren ganz nett hergerichtet. Man hatte einen Ã¼berdachten Bereich und einen AuÃenbereich und die Gerichte waren allesamt recht lecker.

Was uns etwas genervt hat war, daÃ in einigen ReisefÃ¼hrern und Reiseberichten beschrieben stand, daÃ eine Reise nach Koh Mak auf eigene Faust nicht mÃ¶glich sei - nur in Verbindung mit einer gebuchten Tour, die mindestens 3 Tage gehen muss. Also haben wir die Bootsfahrt und das Resort von Koh Chang aus gebucht. Erstens erfuhren wir, daÃ es sehr wohl mÃ¶glich ist, einfach so nach Koh Mak zu fahren und sich dort ein Resort zu suchen. Pech hat dann natÃ¼rlich der, der kein Zimmer mehr findet. Es gibt nicht sehr viele Resorts dort.

Trotzdem halten wir im nachhinein den Preis fÃ¼r das Bungalow fÃ¼r absolut Ã¼berteuert, da es wirklich sehr einfach war.

AuÃenbad und Klo ohne Dach, kaum Licht im Raum und sonst eigentlich keine Annehmlichkeiten auÃer ein kostenloses Haustier, die grÃ¶Ãte Spinne, die ich je in meinem Leben gesehen habe... handtellergrÃ¶Ã mit seeehr dicken Beinen.

Die Insel ansich ist schon eine Reise wert. Man kann den ganzen Tag am Strand liegen, schnorcheln oder spazieren gehen, essen, abends ein Bier trinken und frÃ¼h schlafen gehen. Landschaftlich ist es wunderschÃ¶n. Und die einzige Bar, die wir dort ausmachen konnten, war auch super. 1. hat sie zu unserem Resort gehÃ¶rt, war also ums Eck und 2. haben sie dort abends immer Konzerte auf einer groÃen Leinwand Ã¼bertragen - einmal das MontrÃ©al Blues Festival. Da kam richtige Hippie AtmosphÃ¤re auf :-)

3 Tage waren eine gute Zeit, um auf der Insel zu bleiben und haben ausgereicht.

Zu Essen gab es:

gebratenen Reis mit GemÃ¼se und Ei

WÃ¼rzigen Salat mit Garnelen, Minze, Zitronengras- Scheiben, Koriander

GedÃ¤mpftes GemÃ¼se (MaiskÃ¶lbchen, Karotte, Gurke, WeiÃkohl, FIÃ¼gelbohnen, grÃ¼ne Bohnen) mit einem wÃ¼rzigen, warmen Shrimp-Kokosmilch- Chili-Dip

Posted by orange in restaurants getestet, thailand at 19:24

Friday, January 11. 2008

15 Palms (Koh Chang, Thailand)

~~~

Thailand (Koh Chang, Koh Maak, Bangkok) und Kambodscha (Siem Reap) 2008 [â†' Ãœbersicht ]

~~~

Sehr gemÃ¼tliches Strand-Restaurant, Bar und ich glaube auch Resort, mit durchgehend sehr angenehmem Sound - so in die Richtung CafÃ© del Mar.

Lecker Essen gibt es auch:

Pad Thai mit GemÃ¼se

Yam Salat (Gurke, Tomate, Limettensaft, Petersilie, Garnelen)

Indisches Curry mit Blumenkohl und Kartoffeln

Pappad (indische Linsenfladen) mit Mangochutney

Gegrilltes HÃ¼hnchen mit gebackener Kartoffel, gegrilltem Maiskolben und Salat

Und das Highlight... eine beinharte Konkurrenz fuer unseren preisgekroenten "lauwarmen Orgasmus-Brownie in Schokosauce" aus der Shore Bar:

"Warm Toffee Pudding with Butterscotch Sauce" - ein lauwarmes fluffiges KÃ¼chlein mit Karamellgeschmack, getrÃ¤nkt mit Karamellsauce und Ã¼bergossen mit einer cremigen und reichhaltigen Butterscotchsauce. Ooooooooooooooooooh...

15 Palms

White Sand Beach

Koh Chang, Thailand

Posted by orange in restaurants getestet, thailand at 19:00

Monday, January 7. 2008

Blue Lagoon Restaurant & Resort (Koh Chang, Thailand)

~~~  
Thailand (Koh Chang, Koh Maak, Bangkok) und Kambodscha (Siem Reap) 2008 [â†' Ãœbersicht ]  
~~~

Nettes Resort am Klong Prao Beach. Das Restaurant befindet sich direkt an einem See oder Meeresufer (konnten wir nicht so genau sehen, weil es schon dunkel war). Manche der Tische stehen auf einem Steg direkt Ã¼ber dem Wasser - sehr romantisch. Und das Essen war super!

Und ich habe einen kleinen Freund gefunden, einen kleinen getiegerten Kater der es sich gleich auf meinem SchoÃ¶Ã¶ bequem gemacht hat und natÃ¼rlich fleissig Fischreste geschnorrt hat :-)

Laut ReisefÃ¼hrer bietet das Blue Lagoon einen sehr empfehlenswerten Thai-Kochkurs an. Leider konnten wir ihn diesmal nicht besuchen, aber sollte ich mal wieder auf der Insel sein, werde ich ihn sicher ausprobieren!

Das gab es fÃ¼r uns zu Essen:

- Rotes Thaicurry mit Tofu and frischen Ananasstuecken (das beste Thai-Curry, das ich den ganzen Urlaub Ã¼ber gegessen habe!)

- Frisch gegrillter Fisch im Bananenblatt

- Thai-Salat mit grÃ¼ner Mango, Kokosraspeln und Shrimps

- Kokos-Klebreis mit frischen Mangospalten

Blue Lagoon Resort
Klong Prao Beach
Koh Chang, Thailand

Posted by orange in restaurants getestet, thailand at 19:00

Saturday, January 5. 2008

Koh Chang Lagoon (Koh Chang, Thailand)

~~~  
Thailand (Koh Chang, Koh Maak, Bangkok) und Kambodscha (Siem Reap) 2008 [â†' Ãœbersicht ]  
~~~

In der Koh Chang Lagoon haben wir unsere Ãœbergangsnacht nach dem Aufenthalt auf Koh Mak verbracht, bevor wir nach Siem Reap aufgebrochen sind. Die Zimmer waren sauber und schÃ¶n und wir hatten einen eigenen Balkon mit Meerblick.

Das Resort ist schÃ¶n angelegt, mit Wiese zwischen Haus und Strand und einem riesen Baum, der Schatten spendet, wÃ¤hrend man im Sand liegt. Scheinbar hatten nur unsere Vorbewohner mal die BalkontÃ¼r offen gelassen und das Licht an. Wir hatten geschÃ¤tzte 500 Moskitos im Raum! :-)

Bevor wir dort gewohnt haben, haben wir auch mal wÃ¤hrend eines Strandspaziergangs zum Essen dort Halt gemacht und haben es nicht bereut!

Probiert:
Jungle Curry mit Huhn (schÃ¶n spicy! :-))
Seafood Salat
Massaman Curry mit GemÃ¼se

King Prawns mit Knoblauchmarinade und scharfem Dip (gruene Chillis, Koriander)

Das Frühstücksbuffet war auch zu unserer Zufriedenheit... wenn man das um halb 7 Uhr morgens beurteilen kann *gÃ¶hn*

Koh Chang Lagoon
White Sand Beach
Koh Chang, Thailand

Posted by orange in thailand at 19:00

Nature Beach Resort (Koh Chang, Thailand)

~~~  
Thailand (Koh Chang, Koh Maak, Bangkok) und Kambodscha (Siem Reap) 2008 [â†' Ãœbersicht ]  
~~~

GemÃ¼tliches Restaurant direkt am Lonely Beach - sehr gut besucht und das probierte Essen war lecker. Man kann an Tischen sitzen oder in einem runden Palmblatt gedeckten Pavillion auf Dreieckskissen oder in der HÃ¤ngematte baumeln.

Der Lonely Beach ist denke ich bei Backpackern sehr beliebt. Auf jeden Fall waren dort auffÃ¤llig mehr junge Leute als am White Sand Beach. Dort sind in erster Linie Familien oder Menschen jenseits der 30. Aber so jung sind wir ja auch nicht mehr *G*

Die Resorts am Lonely Beach sahen aber auch allesamt nett aus und der Strandabschnitt ist auch sehr schÃ¶n - wenn auch nicht sehr lang. Es sind dort nicht so viele Strandbars wie am White Sand Beach, aber dort finden wohl regelmÃ¤Ãig Strandparties statt.

Probiert:

Bacon Sandwich

Pfannkuchen mit Banane

Erdbeer Lassi

Nature Beach Resort

Lonely Beach

Koh Chang, Thailand

Posted by orange in restaurants getestet, thailand at 11:00

Friday, January 4. 2008

Cookies (Koh Chang, Thailand)

~~~

Thailand (Koh Chang, Koh Maak, Bangkok) und Kambodscha (Siem Reap) 2008 [â†' Ãœbersicht ]

~~~

Auch wenn es wie eine endlose Wiederholung klingt, auch hier war das Essen lecker. Vor allem die Prawns :-)
Eigentlich kann man kaum etwas falsch machen, wenn man den White Sand Beach hinunter lÃ¤uft und sich dort nieder
lÃ¤st, wo es einem in dem Moment am Besten gefÃ¤llt.

Jedes Resort hat sein Restaurant am Strand mit frischem Seafood, das nach eigenem Wunsch auf dem Grill frisch
zubereitet wird. Zum Resort kann ich nichts sagen, da wir dort nur spontan mal vorbei geschlendert sind zum Essen.

Probiert:

Frische, gegrillte King Prawns in Currypaste mit gruenen Bohnen
Gruenes Thaicurry mit Gemuese

Cookies

White Sand Beach

Koh Chang, Thailand

Posted by orange in restaurants getestet, thailand at 19:00

Thursday, January 3. 2008

Sang Tawan (Koh Chang, Thailand)

~~~

Thailand (Koh Chang, Koh Maak, Bangkok) und Kambodscha (Siem Reap) 2008 [â†' Ãœbersicht ]

~~~

Wir waren einmal Abends im Sang Tawan. Das war ganz nett und das Essen war gut. Ist auch wieder ein Restaurant direkt mit den Tischen im Sand am Meer mit frischem Seafood Buffet.

Das eine Mal wo wir tagsÃ¼ber dort waren, wurden wir Zeuge der - glaube ich - gelangweiltesten Bedienung im ganzen Urlaub *g*

Probiert:

Pad Thai mit GemÃ¼se

Massaman Curry mit Huhn

Veggie Sandwich

Sang Tawan

White Sand Beach

Koh Chang, Thailand

Posted by orange in restaurants getestet, thailand at 19:00

Wednesday, January 2. 2008

Koh Chang Katcha (Koh Chang, Thailand)

~~~

Thailand (Koh Chang, Koh Maak, Bangkok) und Kambodscha (Siem Reap) 2008 [â†' Ãœbersicht ]

~~~

Das Koh Chang Katcha Resort sah richtig einladend aus. Wir haben dort nicht gewohnt, deshalb kann ich nicht viel sinnvolle Informationen geben. Aber wir haben versucht dort fÃ¼r unseren Ãœbergangstag noch ein Zimmer zu bekommen - leider ohne Erfolg. Ich denke das ist ein Indiz, daÃŸ es dort nett ist.

Das Essen war nicht schlecht. Haben aber auch nicht so die ausgefallenen Gerichte probiert um das kompetent beurteilen zu kÃ¶nnen :-)

Pad Thai mit Huhn

"Tofu Cashewnut" Tofu in wuerziger Sauce mit Gemuese und geroesteten Cashewnuessen

Koh Chang Katcha
White Sand Beach
Koh Chang, Thailand

Posted by orange in restaurants getestet, thailand at 19:06