



August 2011

## Perseidennächte

*... oder Vitamin C einmal anders ...*

**Zutaten:** für 4 Sterngucker und 2 Kometen

1 kg Peperoni, gemischt

3 Tomaten, fein gewürfelt

2 grosse Zwiebeln, in Streifen

4 Knoblauchzehen, in Scheiben

Origano und ital. Peterli, fein gehackt

Salz, Pfeffer

### Zubereitung

... Die Peperoni putzen und in grobe Stücke schneiden ... Zwiebeln, Knoblauch und die Kräuter im Olivenöl anziehen ... Die Peperonistücke und die Tomatenwürfel begeben, salzen und pfeffern und das Ganze auf kleiner Flamme köcheln, bis die Peperoni weich sind ... Tagliata di manzo nach Rezept zubereiten ...

### Tipps:

... Tischen Sie im Freien und vermeiden Sie Lichtquellen ... Setzen Sie Orion neben Cassiopeia und Venus gegenüber vom kleinen Bären ... Fahren Sie so weiter und vermeiden Sie interstellare Konflikte ... Servieren Sie die Peperonata mit der Tagliata auf Himmelskarten und reichen Sie allen Handteleskope ... Zum Dessert legen Sie sich alle auf den Boden und beobachten Sie den Sternenhimmel ... Halten Sie genügend Wünsche bereit, man weiss ja nie, wie viele Sternschnuppen fallen ... Wünschen Sie weitere Vitamin C Tipps oder Sternbilder, wenden Sie sich an folgende Adresse: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

### Links

[www.youtube.com/watch?v=1Rkq-BquCxM](http://www.youtube.com/watch?v=1Rkq-BquCxM)

[www.youtube.com/watch?v=0NNjHs0OSFw](http://www.youtube.com/watch?v=0NNjHs0OSFw)

[www.youtube.com/watch?v=gk1-DWd4VtU&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=gk1-DWd4VtU&feature=related)

[www.youtube.com/watch?v=30SHE6qRZyA](http://www.youtube.com/watch?v=30SHE6qRZyA) [www.youtube.com/watch?v=-HliqxLTNj8&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=-HliqxLTNj8&feature=related)

[www.sternwarte-recklinghausen.de/files/sternbilder\\_sternsagen.pdf](http://www.sternwarte-recklinghausen.de/files/sternbilder_sternsagen.pdf)

[www.leoniden.net/perseiden.htm](http://www.leoniden.net/perseiden.htm)

[www.astrophysics.ch/perseiden.htm](http://www.astrophysics.ch/perseiden.htm)

HOTLINE: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

