



Illuminazioni

... Kunst & Licht ...

Oktober 2011

Zutaten: für 2 Koreaner und 2 Italiener

400 g frutti di mare, küchenfertig

2 grosse Tassen Risottoreis

4 Knoblauchzehen, halbiert

1 grosse Zwiebel, in Würfel geschnitten

Peterli, Schnittlauch und 1/2 Peperoncino, alles fein geschnitten

1 Glas Weisswein

Salz, Pfeffer

Zubereitung

... Die Frutti di mare mit der Hälfte der Kräuter in Olivenöl andünsten und beiseite stellen ... Mit den restlichen Zutaten einen Risotto zubereiten und die frutti di mare die letzten 10 Min. mitkochen ... Der Risotto ist gar, wenn er schön sämig ist und noch Biss hat ... (Fragen Sie Andi...)

Tipps:

... Laden Sie zur Vernissage und öffnen Sie Ihr Haus ... Rücken Sie Ihre Kunstgegenstände ins richtige Licht und verteilen Sie Pinsel und Farbe ... Halten Sie die ganze Aktion in einem Film fest und lassen Sie sich von der Muse küssen ... Organisieren Sie Führungen und versteigern Sie den Risotto dem Meistbietendem ... Wünschen Sie weitere Kunstobjekte, Auktionstipps oder Erleuchtungen wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.labiennale.org/it/Home.html

www.minimuseumvigano.ch/

www.youtube.com/watch?v=G64d6go7Yfl

www.youtube.com/watch?v=8VPuD1vOAYw&feature=related

www.swissart.net/e/news/

www.youtube.com/watch?v=-_fyVuTLuaY

www.youtube.com/watch?v=CkX8ZqmvmcQ&feature=related

www.youtube.com/watch?v=ExCQZ940Rbw

www.youtube.com/watch?v=5AqXCWwnoDo

www.kunstsupermarkt.ch/~rothus/default.htm

www.youtube.com/watch?v=IwXX5osLwE&feature=related

HOTLINE: info@koifischer.ch

