

Lieblingsrezept: Erdbeer- und andere Obstkuchen

Es ist wieder soweit. Der Sommer beginnt und die Erdbeersaison wird eingeläutet. Je nach Wetter dauert die Saison von Mitte Mai bis Mitte August.

Schon Wochen vorher freue ich mich auf die leckeren Früchte, die nicht nur unfassbar köstlich sind, sondern wegen des Botenstoffs Serotonin, zugleich auch glücklich machen.

Da es mir nicht ausreicht, mich lediglich am Geschmack der puren Frucht zu erfreuen, male ich mir vorher schon aus, welche Arten der Weiterverarbeitung für dieses Jahr auf meinem Plan stehen werden.

Schon als Kind fand ich es großartig, ausgestattet mit einem Körbchen über Erdbeerfelder zu stapfen und diesen mit den roten Früchten zu füllen. Wobei ich gestehen muss, dass nicht jede gepflückte Frucht ihren Weg in meinem Korb fand.

Nach dem Sammeln geht es dann ab in die Küche um die Früchte weiterzuverarbeiten. Natürlich nicht ohne einen Teil zum puren Genießen beiseite zu stellen.

Für alle, die trotz wahrscheinlich tausender Rezeptideen in allerlei Zeitschriften für weitere Vorschläge offen sind, hier mein absolutes Lieblingsrezept zum Nachbacken:



Man verrühre 200 g Butter und 200 g Zucker ausführlich (bis zu 10 Minuten) miteinander, füge nacheinander vier Eier, ein Päckchen Vanillezucker, etwa 200 g Mehl, etwas Backpulver und dann noch so viel Milch hinzu, dass zum Schluss ein lockerer aber nicht zu flüssiger Teig entsteht, der nach dem Backen bei 150–180 Grad Ober- und Unterhitze nach etwa 20–30 Minuten zu einem wundervollen Tortenboden wird.

Nach dem Abkühlen kann man den wahlweise in Tarteletteförmchen oder Tarteform gebackenen Teig mit einer leckeren hausgemachten oder auch gekauften Erdbeermarmelade bestreichen und dann mit Unmengen von Erdbeeren belegen. Zum Schluss kommt noch eine kleine Menge Guss darüber, damit die Fülle an Früchten auch da bleibt, wo sie hingehört und dann „auf die Gabeln und Guten Appetit“!
Enidan Eleiht

VR-Brillen

Die Abkürzung VR steht für „Virtual Reality“ (Virtuelle Realität) und steht für eine künstlich erzeugte 3D-Welt. VR-Brillen sind in der Lage, eine solche virtuelle Realität zu simulieren und lassen den Anwender somit zum Teil der imaginären Welt werden.

Der erste Hype der VR-Brillen fand in den 90er Jahren statt. Die Technik war allerdings in dieser Zeit noch nicht fortgeschritten genug (Software zu langweilig, Blickfeld zu klein), deshalb war der Hype Ende der 90er schon wieder vorbei. Bis zum Oculus-Rift-Prototypen im Jahr

2013 stand die VR-Hardware-Entwicklung im Bereich der Unterhaltungselektronik still.

Heute gibt es zahlreiche VR-Brillen auf dem Markt. Von selbstgebastelten Brillen aus Pappe, die mit einem normalen Smartphone funktionieren bis hin zu High-End Brillen mit Hand-Controllern und Raum-Scannern ist alles dabei. VR-Brillen die als Smartphone-Adapter dienen, kosten € 5–200 und bieten den perfekten Einstieg in die Virtuelle Realität. VR-Brillen mit integriertem Bildschirm sind für € 300–900 zu haben.

Von Beate Kremser

Diesmal wird der Hype bleiben, denn die Technik der Brillen funktioniert verblüffend gut. Mit den schweren Helmen und Ruckel-Szenarien aus den 90ern, in der Übelkeit vorprogrammiert war, haben aktuelle VR-Brillen nichts mehr zu tun.

Seit einem Jahr besitzt auch das Infocafe eine VR-Brille mit integriertem Bildschirm (Oculus Rift). Kommt einfach vorbei und probiert sie aus!

infocafe
wir geben Orientierung in virtuellen Welten



Das Infocafe ist die medienpädagogische Jugendeinrichtung der Stadt Neu-Isenburg. Ziel unserer Arbeit ist es, Medienkompetenz zu vermitteln. Jugendliche bekommen hier die Gelegenheit, Medien und deren Inhalte entsprechend der eigenen Ziele und Bedürfnisse effizient zu nutzen, aktiv zu gestalten und so ein tieferes, verantwortungsbewusstes Verständnis für diese zu entwickeln. Wir bieten sowohl Freizeit- als auch Bildungsangebote an.

Infoc@fé

Pfarrgasse 29, 63263 Neu-Isenburg
Tel: 06102 209929,
info@infocafe.org

Öffnungszeiten:

Dienstag, Donnerstag und Freitag
14:30–17:00 Juniorclub für Jugendliche
im Alter von 10 bis 12 Jahren

17:00–20:30 Infoclub für Jugendliche
von 12 bis 21 Jahren