

77x

KRISPIN ZIMMERMANN

TRICK 77

SPEZIAL

RUND
UM DIE
FAMILIE

Weltbild

RADIO
SRF

1

KRISPIN ZIMMERMANN

77x

TRICK 77



RUND UM DIE FAMILIE

RADIO
SRF **1**

Weltbild

**Haben Sie eine Frage? Kennen Sie die Lösung für ein Problem?
Dann kontaktieren Sie das «Trick 77»-Team unter: trick77@srf.ch**

Weltbild Buchverlag
– Originalausgaben –

© 2021 Weltbild Verlag GmbH, CH-4612 Wangen bei Olten

ISBN: 978-3-03812-821-2

Konzept: Krispin Zimmermann, Thomas Uhlig

Texte: Krispin Zimmermann

Lektorat: Susanne Dieminger

Illustrationen, Covergestaltung, Layout, Satz: Thomas Uhlig/ www.coverdesignig.net

Fotos: © SRF/Oscar Alessio



«Trick 77»© ist eine Sendung von SRF Schweizer Radio und Fernsehen.

Mehr Informationen und Sendungen zum Nachhören auf
www.srf.ch/trick77

Das Werk einschliesslich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ausserhalb des Urhebergesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und der Einspeicherung und Verbreitung in elektronischen Systemen.

Der Weltbild Verlag und Radio SRF übernehmen keine Haftung für Schäden jeglicher Art, die im Zusammenhang mit der Ausführung der genannten Tipps entstehen können.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wurde gelegentlich nur die männliche Schreibweise verwendet. Selbstverständlich sind in diesen Texten alle Menschen unabhängig von ihrem Geschlecht mitgemeint.

Besuchen Sie uns im Internet: weltbild.ch

Liebe Leserin,
lieber Leser!

In der Rangliste, welche Sätze ich in meinem Familienalltag am häufigsten höre, sind: «Chasch mer das flicke?», «Duesch mit öis spiele?», «Papi, wieso...?» und selbstverständlich «Da häts no e Rächnig.»

Das Zusammenleben in und zwischen Familien ist eine ständige Herausforderung. Ganz besonders, wenn man coronabedingt noch mehr Zeit zu Hause verbringt. Doch dank unserer Lebenserfahrung können wir so manche knifflige Situation meistern. In diesem Buch gebe ich Ihnen viele neue und bewährte Tipps aus über elf Jahren «Trick 77» weiter.

Es sind Tricks für 77 Situationen, die Sie aus dem Alltag kennen.

Zum Beispiel diesen: Wenn Sie sich das nächste Mal ärgern, dass sich die Pizza wieder so schlecht schneiden lässt, probieren Sie es mit der Pouletschere.

Nun wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Lesen, Ausprobieren und Erweitern der Tricks!

Krispin Zimmermann,
Radio SRF 1, im August 2021

INHALT

NERVEN SCHONEN

Trick 1	Der Doppelmeter-Kartenständer	6
Trick 3	Einen zugenähten Grillkohlesack öffnen	10
Trick 9	Kabel richtig anschliessen	22
Trick 10	Ordnung in der Schmuckschatulle	42
Trick 22	Abgeknickte Äste am Tomatenstrauch	84
Trick 30	Faden einfädeln: So funktioniert's	46
Trick 31	Wenn Saugnapfe nicht halten	66
Trick 35	Wenn der Reissverschluss klemmt.	74
Trick 42	Last-Minute-Geschenke.	88
Trick 51	Den Geschirrspüler optimieren.	106
Trick 53	Papierfetzen in der Waschmaschine	110
Trick 55	Billige Kleiderbügel aufpeppen	114
Trick 66	Mit Haarspray gegen Kugelschreiberflecken.	136

KEINE LANGEWEILE

Trick 2	Wer kreist am Himmel: Bussard oder Milan?	8
Trick 20	Knetseife selbst gemacht	44
Trick 21	Die Lieblingstomate klonen	46
Trick 36	Kürbiskerne rösten – Variante 1	76
Trick 37	Kürbiskerne rösten – Variante 2	78
Trick 44	Eine Schneehütte bauen	92
Trick 48	Blitzschnell eine Flasche leeren.	100
Trick 58	Salzkristalle züchten	120
Trick 61	Die Wohnung wird zur Chügelibahn	126
Trick 62	Das Speisestärkeexperiment	128
Trick 63	Eine Nadel in den Ballon stechen	130
Trick 67	So stabil kann ein Blatt Papier sein.	138
Trick 73	Wer findet Schneckenkönige?	150
Trick 74	Ein Igelhotel gegen Schnecken im Garten.	152
Trick 76	Spielschleim aus Flohsamenschalen	156

KREATIV SEIN

Trick 4	Gemüse und Früchte für die kleinsten	12
Trick 18	Eier färben mal anders.	40
Trick 40	Anzündhilfen selbst machen	84
Trick 43	Adventskalender – klassisch oder kreativ?	90
Trick 59	Drehhilfe für Gefässe basteln	122
Trick 60	Allerlei mit leeren Kartonrollen	124
Trick 64	Tiere zeichnen	132
Trick 68	Bienenwachstücher aus altem Stoff.	140

ALLES IM GRIFF

Trick 5	Essen versalzen, was tun?	14
Trick 6	Fit durch das Jahr	16
Trick 7	Der Krampf mit den Wadenkrämpfen	18
Trick 8	Weg mit dem Hitzgi, Glucksi, Higgsi, Higgi, Higgsis.	20
Trick 12	Ohne Stiche einen Kaktus umtopfen	28
Trick 13	Trauermücken bekämpfen.	30
Trick 14	Katzenurin entfernen – die wichtigsten Tipps	32
Trick 15	Marder aus dem Haus vertreiben	34
Trick 16	PET-Flasche gegen Marder am Auto	36
Trick 17	Natron – Ein Allzweckpulver.	38
Trick 29	Den Sisalteppich bändigen	62
Trick 32	So schmeckt Konfitüre doppelt gut.	68
Trick 39	Räder selbst wechseln – gut zu wissen	82
Trick 45	Warme Finger trotz Kälte	94
Trick 47	Einmachgläser und Flaschen geruchsfrei machen	98
Trick 49	Der Teekanneneffekt	102
Trick 50	Ein «Herzli» im Cappuccino	104
Trick 52	Stoffsofabezug waschen.	108
Trick 56	Blutflecken entfernen	116
Trick 57	Die Büroklammerkette	118
Trick 69	Kaugummi an Kleidern – Der Klassiker	142
Trick 70	Leimflecken auf Textilien entfernen	144
Trick 71	Rostflecken auf Textilien	146
Trick 72	Wenn neue Jeans abfärben	148
Trick 75	Kratzer im Parkett verbergen	154
Trick 77	Stabiles Pflaster am Finger	158

BUDGET SCHONEN

Trick 11	Tipps und Tricks für blühende Orchideen	26
Trick 19	Seifenreste wiederverwerten	42
Trick 23	Saftig grünes Basilikum	50
Trick 24	Knackige Radieschen	52
Trick 25	Geld sparen im Haushalt	54
Trick 26	Im Notfall selbst die Haare schneiden	56
Trick 27	Rattan-Gartenmöbel flicken	58
Trick 28	Mutterhefe ansetzen	60
Trick 33	Knackig bis zum Frühling: Äpfel richtig lagern	70
Trick 34	Kräuter haltbar machen.	72
Trick 38	Autoräder selbst wechseln	80
Trick 41	Angebrauchte Fondue-Brennpaste aufbewahren	86
Trick 46	Wurst aus der Thermosflasche	96
Trick 54	Aus alt mach neu	112
Trick 65	Eingetrocknete Kugelschreiber und Filzstifte	134


TRICK 1

DER DOPPELMETER- KARTENSTÄNDER

Bei einem lockeren Spielenachmittag kann die gute Stimmung kippen, wenn Kinder andauernd ihre Spielkarten auf den Tisch fallen lassen, statt diese verdeckt in den Händen zu halten.

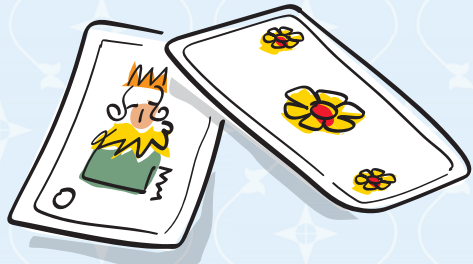
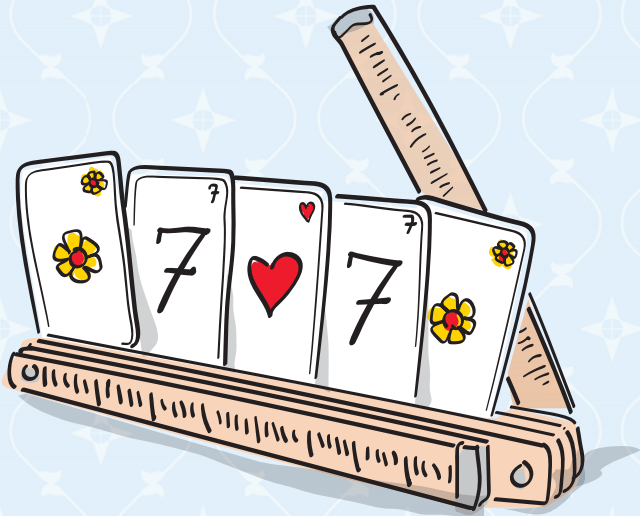
Sind Kinderhände für den klassischen Kartenfächer zu klein, hilft ein Doppelmeter. Den «Meter» legt man der Länge nach geschlossen vor das Kind auf den Tisch. Nun kann es die Karten in die Spalten des Doppelmeters stecken.

Mit dieser Hilfe haben die kleinen Mitspieler stets die Übersicht und können sich ganz auf das Spielen konzentrieren.



Mit diesem einfachen
Trick haben schon
Generationen von Kindern
Jassen gelernt, so auch ich.





TRICK 2

WER KREIST AM HIMMEL: BUSSARD ODER MILAN?

Man spaziert mit dem Kind an der Hand und plötzlich kommt die Frage: «Was isch das für en grosse Vogel?» Wenn über Schweizer Felder und Wiesen Greifvögel ihre Kreise ziehen, sind das oft diese drei Arten: Mäusebussard, Rotmilan und Schwarzmilan. Hier ein paar Tricks, wie man sie unterscheiden kann.

► **Im Flug:**

Der Mäusebussard hat eher runde Schwanzfedern. Die Rundung erinnert an das «B» für Bussard.

Der Rotmilan hat in den Schwanzfedern eine starke, der Schwarzmilan eine schwache Kerbe. Die Kerbe erinnert an das «M» für Milan.

► **Die Färbung:**

Der Mäusebussard hat weisse und braune Flügelfelder und ein weisses Brustband.

Der Rotmilan hat weisse Flügelfelder und einen rostbraunen Bauch.

Der Schwarzmilan hat dunkelbraune Flügel und einen dunklen Bauch.

► **Der Ruf:**

Die Mäusebussard-Rufreihen ähneln einer miauenden Katze.

Eselsbrücke: Eine Katze frisst Mäuse = Mäusebussard.

Die Rotmilan-Rufreihen ähneln einer Sirene.

Eselsbrücke: Sirene ist Rot = Rotmilan.

Die Schwarzmilan-Rufreihen ähneln einem Pferd.

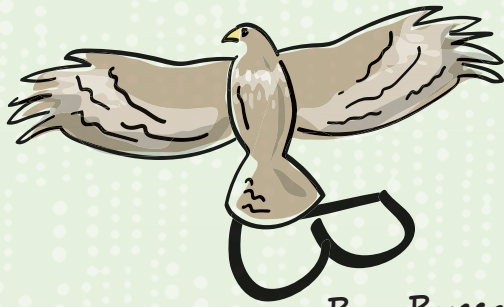
Eselsbrücke: Das Pferd Fury war schwarz = Schwarzmilan.

► **Bestände in der Schweiz** (ermittelt zwischen den Jahren 2013 – 2016 durch die Vogelwarte Sempach):

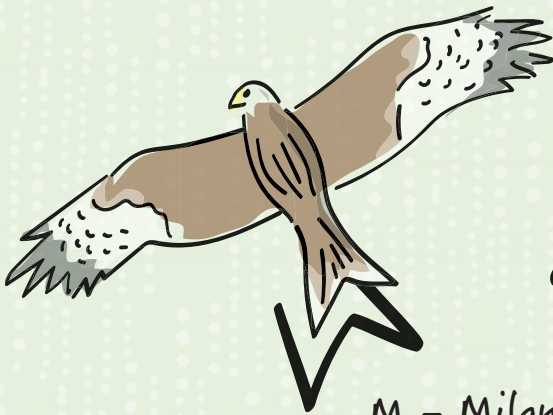
Mäusebussard: 15'000 bis 20'000 Paare

Rotmilan: 2'800 bis 3'500 Paare

Schwarzmilan: 2'000 bis 3'000 Paare



B = Bussard



M = Milan



TRICK 3

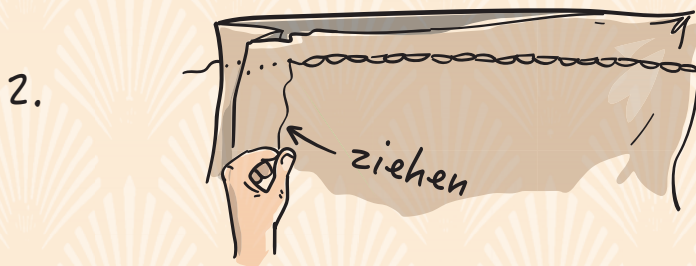
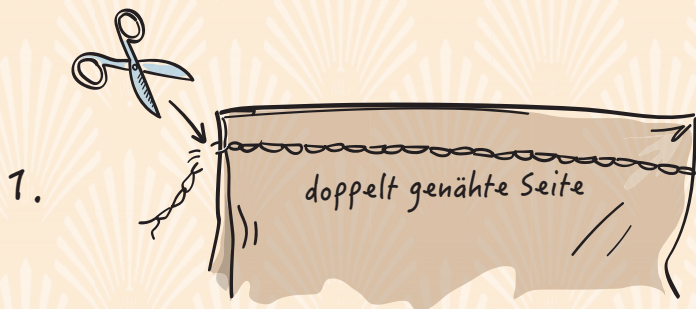
EINEN ZUGENÄHTEN GRILLKOHLESACK ÖFFNEN

Die meisten Säcke mit Grillkohle sind mit einer dünnen Schnur zugenäht. In der Hitze des Gefechts reißen viele Grilleure an dieser Schnur und trennen den Sack unkontrolliert auf. Das genähte Schnurstück lässt sich an einem Stück entfernen, wenn man weiss wie.

Die Naht hat zwei Seiten, eine einfache und eine doppelte. Das Schnur-ende am Rand des Grillsacks anheben und auf der doppelt genähten Seite direkt an der Naht abschneiden. Mit den Fingern die Naht etwas lösen. Sanft am nun durchtrennten Schnurstück der doppelten Naht ziehen und die ganze Schnur entfernen.

Selbstverständlich darf man den Kohlesack auch mit der Schere aufschneiden, die Schnur-Variante ist aber um einiges eleganter und bringt einen «Aha!»-Effekt mit sich.





Dieser Trick sorgt für viele überraschte Reaktionen im Stil von: «30 Jahre lang gerupft! Warum hat mir bis jetzt niemand diesen Trick verraten?»



TRICK 4

GEMÜSE UND FRÜCHTE FÜR DIE KLEINSTEN

Rümpfen Kinder bei «gesundem Essen» die Nase, können Schnitzfiguren und eine Prise Fantasie helfen. Im Nu wird die Banane dann zum Piratenschiff, der Apfel zur Fotokamera.

Nicht die perfekte Schnitzkunst ist entscheidend, sondern die Art und Weise, wie Sie das kleine Objekt anpreisen: Ein Flugzeug brummt, eine Lokomotive zischt, ein Vogel pfeift. Kommt noch eine kurze Geschichte dazu, steigen die Erfolgschancen enorm.

Aus Früchten und Gemüse kann man zum Beispiel folgende Schnitzfiguren fertigen:

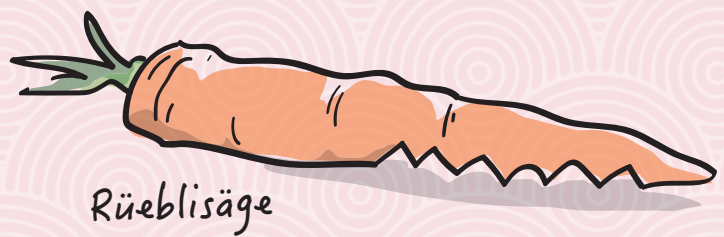
- ▶ **Apfel:** Eule, Vogelnest, Fotoapparat, Ufo
- ▶ **Birne:** Maus, Laterne, Zwergli, Igel
- ▶ **Rüebli:** Säge, Krokodil, Flöte, Zahnbürste
- ▶ **Banane:** Piratenschiff, Krokodil, Blume
- ▶ **Mandarine und Orange:** Seerose, Stern, Elefant



Apfel-Ufo



Bananenboot



Rüebli-säge

TRICK 5

ESSEN VERSALZEN, WAS TUN?

Die Gäste warten bereits und prompt passiert das Malheur: Beim Nachsalzen kippt zu viel Salz ins Gericht. Nun heisst es, rasch und überlegt zu handeln.

Überschüssiges Salz, sofern noch sichtbar, sofort grosszügig entfernen. Klare Suppen oder warme Soßen mit Wasser, noch besser mit Sahne, Milch oder Butter verdünnen. Ein hoher Fettgehalt schluckt den Salzgeschmack. Auch Eiweiss bindet Salz. Dazu das Eiweiss von einem rohen Ei direkt in die Brühe geben und vor dem Servieren wieder entfernen.

Bei Gemüsesuppen oder Eintöpfen empfiehlt die «Trick 77»-Hörerschaft, die Scheiben einer geschnittenen rohen Kartoffel für etwa 15 Minuten mitzukochen. Auch Brot saugt den Salzgeschmack auf. Hierfür ein Stück Brot in einen Gewürzbeutel legen und mitkochen.

Alternativ dazu können Honig, Zucker oder milder Essig den Salzgeschmack ausgleichen.

Ist bei Backwaren überschüssiges Salz bereits mit den anderen Zutaten vermischt, sollten Sie einen neuen Teig zubereiten. Ist das Salz bloss mit Mehl und Wasser vermengt, kann zusammen mit etwas Öl immer noch Salzteig hergestellt werden.

