



POM Wonderful Granatäpfel

Kontakt:

**Therese Dressel
komm.passion GmbH
Telefon: 0211 / 600 46 293
therese.dressel@komm-passion.de**

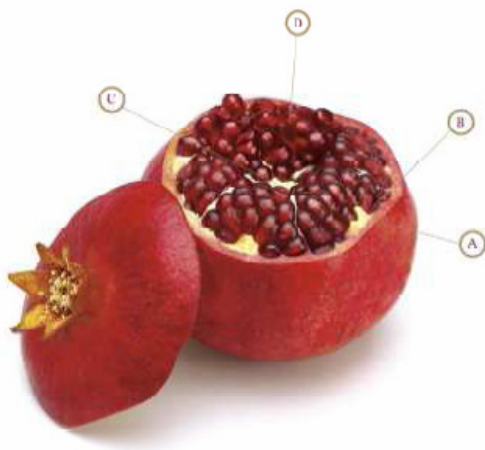
Über POM Wonderful

POM Wonderful ist der größte Produzent kalifornischer Granatäpfel. Die fast 53 Millionen 5000 Hektar großen Obstplantagen von POM Wonderful befinden sich im sonnigen San Joaquin Valley in Kalifornien. Das trockene, regionale Klima mit seinen hohen Tagestemperaturen und den niedrigen Nachttemperaturen hat sich als hervorragende Umgebung für eine üppige Ernte erwiesen.

„Wonderful“, also „wunderbar“, beschreibt nicht nur den Geschmack dieser Granatäpfel, sondern ist zugleich auch der Name der Granatäpfelsorte, die vor über 100 Jahren erstmals im Herzen Kaliforniens angebaut wurde.

POM Wonderful Granatäpfel werden einzeln von Hand gepflückt. Erfahrene Erntearbeiter wählen die Früchte aus und pflücken jede einzelne mit einem Handschuh, indem sie die Frucht vorsichtig vom Zweig brechen um das ansprechende Äußere und das köstliche Innere zu erhalten. Die Granatäpfel werden anschließend sortiert und vorsichtig verpackt, so dass sie in perfektem Zustand in den Supermärkten ankommen. Sie sind bei Konsumenten für ihren süßen Geschmack, ihre hervorragende Qualität und ihre gesundheitsfördernde Wirkung bekannt. Die Granatäpfel von POM Wonderful können vielseitig zubereitet werden. Sie eignen sich hervorragend zum Kochen, Auspressen und Dekorieren.

Aus welchen Teilen besteht ein Granatapfel?



- a) Schale - äußere Hülse oder Rinde
- b) Albedo - weiße, fleischige Substanz, die sich direkt unter der Haut befindet
- c) Membran - weißes Häutchen, das die essbaren Kerne umgibt
- d) Kerne - essbarer Fruchtsack, der einen kleinen Samen enthält

Wie öffnet man einen Granatapfel?



- 1) Schneiden Sie den Granatapfel so an, dass er sich leicht öffnen lässt, und tauchen Sie ihn in eine Schale mit Wasser.
- 2) Brechen Sie den Granatapfel unter Wasser auf, so dass die essbaren Kerne herausfallen.
- 3) Während die Kerne zu Boden sinken, steigt die bittere, weiße Schale der Kerne an die Oberfläche.
- 4) Werfen Sie die weiße Schale weg.
- 5) Lassen Sie die verbleibende Flüssigkeit durch ein Sieb laufen, um die essbaren Kerne zu erhalten.

Wie entsaftet man einen Granatapfel?



Ein großer Granatapfel enthält bis zu 50 Milliliter Saft. Schneiden Sie den frischen Granatapfel wie eine Grapefruit in zwei Hälften. Pressen Sie diese Hälften dann mit einem Entsafter aus, und lassen Sie die Flüssigkeit durch ein Sieb laufen.

Auswahl eines Granatapfels

Wir sind stolz auf unsere landwirtschaftliche Erfahrung und ernten POM Wonderful Granatäpfel erst, sobald sie absolut reif sind. Wenn Sie unsere Granatäpfel im Geschäft angeboten bekommen, sind sie reif und warten darauf, verzehrt zu werden. Bei der Auswahl eines Granatapfels gilt: je schwerer die Frucht, desto saftiger ist sie.

Wie lagert man frische Granatäpfel?

Frische, ungeöffnete Granatäpfel halten sich über einen Zeitraum von mehreren Wochen, wenn sie in einer trockenen Umgebung aufbewahrt werden. Wahlweise auch im Kühlschrank.

Wie lagert man die Kerne eines Granatapfels?

Die Kerne können zum späteren Gebrauch gelagert werden, indem man sie in einen luftdichten, Behälter gibt und diese entweder im Kühlschrank aufbewahrt oder einfriert. Im Kühlschrank halten sich die essbaren Kerne für ein paar Tage, in der Tiefkühltruhe können sie über mehrere Monate aufbewahrt werden.

Wie friert man Granatapfelkerne ein?

Verteilen Sie die essbaren Kerne in einer einzelnen Lage auf einem Backblech oder Küchenbrett, das mit Wachspapier ausgelegt ist. Stellen Sie dieses anschließend für zwei Stunden in den Gefrierschrank, bis die Kerne gefroren sind. Danach geben Sie die Kerne in einen wiederverschließbaren Plastikbehälter.

Nährwerte

Jahrhunderte lang wurden Teile des Granatapfels dazu verwendet, verschiedene Krankheiten zu behandeln. Auch Heutzutage erforschen Wissenschaftler den gesundheitlichen Nutzen dieser außergewöhnlichen Frucht.

Nährwertangaben pro 87g essbarer Granatapfelkerne	Ungefähre Angaben für einen mittelgroßen Granatapfel
Menge pro Portion	
Kalorien 70	
	% des täglichen Bedarfs*
0 g Fett	0%
	0%
0 mg Cholesterin	0%
0 mg Natrium	0%
210 mg Kalium	6%
17 g Kohlenhydrate	6%
3 g Ballaststoffe	12%
Fruchteigener Zucker	
1 g Eiweiß	
	15 % Vitamin C
	2 % Eisen
20 % Vitamin K	2 %Eisen
* Richtwerte basieren auf einer Ernährung von 2000 kcal pro Tag (* Angabe in RDA-Werten)	Ihr täglicher Bedarf kann höher oder niedriger sein, je nachdem, wie viele Kalorien Sie täglich benötigen.

POM Wonderful Granatäpfel enthalten Vitamin C, Vitamin K, Kalium, Ballaststoffe und Antioxydantien, die vor sogenannten freien Radikalen schützen.

Vitamin C hilft dem Körper bei der Bildung von Kollagen und stärkt die Knochen sowie das Gewebe. Vitamin K kann helfen, Osteoporose und Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorzubeugen.

Kalium hilft, den Blutdruck zu regulieren. Eisen braucht unser Körper, um den roten Blutfarbstoff Hämoglobin zu bilden, der den Sauerstoff im Blut transportiert.

Die Ballaststoffe in Granatäpfeln stammen von den essbaren Kernen. Eine gesunde Ernährung ist der Schlüssel zur Gesundheit. Antioxydantien zu sich zu nehmen, ist dabei besonders wichtig.

Faszinierende Fakten rund um den Granatapfel

- Granatäpfel gehören zu den am frühesten angebauten und meistgeschätzten Früchten der Welt.
- Granatäpfel zählen zu den ältesten essbaren Früchten gezählt. Spanische Missionare brachten sie 1521 in die „Neue Welt“
- Der Granatapfel wächst als Strauch und kann bis zu 5 Metern groß werden. Granatapfelbäume leben viele Jahre. Es existieren Exemplare in Europa, die über 200 Jahre alt sind.
- Der Granatapfel wurde von einigen bekannten Künstlern auf Gemälden dargestellt. Zu diesen Künstlern gehören Salvador Dalí, Henri Matisse, Sandro Botticelli, Dante Gabriel Rossetti, Rafael, Paul Cezanne und Albrecht Dürer.
- In den Werken vieler berühmter Schriftsteller ist vom Granatapfel die Rede. Zu diesen gehören William Shakespeare, D. H. Lawrence, Edith Wharton, Oscar Wilde, Robert Browning und Nathaniel Hawthorne.

Die Geschichte des Granatapfels

- Über die Herkunft des Granatapfels gibt es in der Wissenschaft verschiedene Auffassungen. Sie stimmen jedoch alle darin überein, dass der Granatapfel seit der Antike zu den am frühesten angebauten Früchten gehört. Die Ursprünge können bis in die frühe Bronzezeit zurückdatiert werden.
- Einige Wissenschaftler glauben, dass der Granatapfel zuerst von den Phöniziern angebaut wurde. Andere nehmen an, dass die Geschichte der Frucht im tropischen Asien begann und der Granatapfelanbau sich anschließend auch in die mediterranen Gebiete und in den Mittleren Osten ausbreitete. Die meisten Ansätze gehen jedoch davon aus, dass der Granatapfel aus dem Iran und aus dem Himalaya in Nordindien stammt. Angebaut wurde er in der gesamten mediterranen Region Asiens, Afrikas und Europas. Darüber hinaus fand er seinen Weg bis in den Fernen Osten nach China, wo er seit vorchristlicher Zeit angebaut wird.
- Der Granatapfel gilt in der westlichen und europäischen Kultur hauptsächlich als Symbol, das gleichermaßen Königtum und Elemente des Christentums repräsentiert.
- Am Ende des Entdeckerzeitalters begleiteten der Granatapfel sowie andere Früchte- und Gemüsesorten die Spanier bei der Eroberung Amerikas. Spanische Missionare füllten die Gärten der Neuen Welt mit den Früchten der Alten Welt. Als sie weiter nach Norden reisten und Kalifornien sowie Texas erreichten, brachten sie schon ihre eigenen Gärten mit sich.
- Heutzutage sind Kalifornien, Indien, Iran, Israel und die Türkei Granatapfel-Anbaugebiete.

Der Granatapfel in Mythologie und Traditionen verschiedener Kulturen

In der Mythologie:

- **Persephone:** Hades, Gott der Unterwelt, entführte Persephone, die Tochter von Zeus und Demeter, und machte sie zur Königin der Unterwelt. Dort verführte Hades sie mit einem saftigen Granatapfel. Da sie die Kerne gegessen hatte, war sie verdammt bei Hades zu bleiben - der Granatapfel ist hier also ein Symbol für die Unauflösbarkeit der Ehe. Demeter, die Göttin der Fruchtbarkeit des Getreides, war so untröstlich über den Verlust ihrer Tochter, so dass sie den Pflanzen zu wachsen verbot, den Bäumen, Früchte zu tragen und den Tieren, sich zu vermehren bis sie ihre Tochter wiedersehen würde.
Zeus erreichte einen Kompromiss: Persephone musste ein Drittel des Jahres bei Hades in der Unterwelt weilen und konnte die anderen zwei Drittel des Jahres bei Demeter leben. Die Rückkehr Persephones aus der Unterwelt ist gleichzeitig der Frühlingsanfang.
- **Aphrodite:** Aphrodite, die griechische Göttin der Liebe, Fruchtbarkeit, des Verlangens und der Schönheit, brachte den Granatapfel auf die Insel Zypern, indem sie einen Granatapfelbaum pflanzte. Auf Münzen der Römer aus Magnesia, einer Stadt in Zentralgriechenland und gleichzeitig die Heimatstadt des Achill, ist Aphrodite zu sehen, wie sie die Frucht in ihrer Hand hält. Daher wurde sie auch als Göttin der reichlich vorhandenen Früchte bezeichnet.
- **Eteokles und Polynikes:** Als Ödipus den Thron in Theben verlassen musste, stimmten seine Söhne Eteokles und Polynikes zu, abwechselnd zu regieren. Als sich jedoch Eteokles weigerte, den Thron nach der ersten Amtszeit abzutreten, zerstritten sich die Brüder und töteten einander im Bestreben auf den Titel. Ein Granatapfelbaum wuchs aus ihrem vergossenen Blut.

In England:

- Die „British Medical Association“ und drei Royal Colleges, das „Royal College of Midwives“, das „Royal College of Obstetricians and Gynaecologists“ und das „Royal College of Physicians“ tragen alle den Granatapfel in ihrem Wappen.
- Die Bedeutung des Granatapfels im Wappen spiegelt die Bedeutung des Granatapfels im Mythos um Persephone wieder - die Fortdauer von Leben, Fruchtbarkeit und Erneuerung.

In Griechenland:

- Im alten Griechenland war der Granatapfel ein Merkmal von Demeter und Aphrodite und taucht in vielen griechischen Mythen auf.
- Dioscorides, ein griechischer Physiker (ca. 40-90 n. Chr.) in Neros Heer, spricht in seinem berühmten Text über Botanik und Pharmakologie *De Materia Medica* („Über Medizin“) von Granatäpfeln. Darin empfiehlt er, Granatäpfel bei Krankheiten von Ohrenschmerzen bis hin zu Geschwüren zu verwenden.

- In der *Odyssee*, dem berühmten griechischen Epos über Odyssees Heimkehr nach dem Trojanischen Krieg, spricht Homer vom Granatapfelanbau in den Gärten des Königs von Phrygien, im mittleren Westen des anatolischen Berglandes, heute Teil der Türkei.
- Heute symbolisieren Granatäpfel den Winter und die Ferien in Griechenland und werden in dieser Zeit häufig als Dekoration in Schaufenstern und als Geschenke verwendet. Eine Tradition an Silvester besteht darin, einen Granatapfel eingewickelt in einer Silberfolie an die Schwelle eines Hauses zu werfen, um die Saat des Glücks zu verbreiten und ein erfolgreiches Jahr fortzusetzen.

Im alten Rom:

- Granatäpfel wurden über Karthago in Rom eingeführt. Sie wurden in schattigen Innenhöfen von Wohnsiedlungen gezüchtet und als beliebte Sommerfrucht geschätzt. Granatäpfel wurden in römischen Mosaiken abgebildet; besonders bekannt ist das Gemälde „House of the Fruit Orchard“, das sich in Pompeji befindet. Frauen zeigten durch das Tragen von aus Granatäpfeln bestehenden Kopfschmuck an, dass sie verheiratet waren.

Im Iran

- Granatäpfel wurden erstmals ungefähr 2000 v. Ch. in Persien, dem heutigen Iran, angebaut. Granatäpfel gehören seit dem Altertum zur persischen Kultur: Die Früchte repräsentierten das ewige Leben und mit Hilfe ihrer Zweige wurde versucht, Hexen abzuwehren. Zudem waren Granatäpfel ein grundlegender Bestandteil von Feiern, beispielsweise von Hochzeiten, dem „Yalda-Fest“ und der „Jashan-Feier“, bei der Gebete von Priestern vorgetragen wurden, um ein wichtiges Ereignis zu feiern oder göttlichen Segen zu erbitten. Teil der „Jashan-Feier“ war eine Frucht-Schale, die Granatäpfel enthielt. Zudem stellen Granäpfel, Granatapfel-Saft und Granatapfel-Sirup einen festen Bestandteil der Iranischen Küche dar.

Granatäpfel in der Religion

Christentum

- Granatäpfel wurden in der frühen christlichen Kirche als ein Symbol angesehen. Laut Hans Biedermanns „Dictionary of Symbolism“ (Wörterbuch der Symbolik) symbolisiert der Granatapfel Gottes großzügige Liebe und sein roter Saft steht für das Blut der Märtyrer. Die Kerne, die in einem einzelnen Granatapfel eingeschlossen sind, sollen die einzelnen Christen, vereint in der Kirchen-Gemeinschaft, charakterisieren.
- Das Symbol für St. John of the Cross (1542-1591) - ein Heiliger, der ein Haus für Arme in Granada errichtete und im Jahr 1726 heilig gesprochen wurde - zeigt einen Granatapfel, überragt von einem Kreuz als ein Symbol für die göttliche Vollkommenheit und die Unsterblichkeit Gottes.
- Der Granatapfel findet sich häufig in Statuen und Bildern der Jungfrau Maria mit Kind als ein Symbol für Jesus' Auferstehung und ewiges Leben. Der Granatapfel steht für die Fülle, die

- Hoffnung, die spirituelle Erfüllung und die Keuschheit der Jungfrau Maria. Die Jungfrau Maria wurde auch mit einem Granatapfelbaum voller Anmut verglichen, weil sie - wie auch die eingeschlossenen Samen des Granatapfels - viele Vorzüge der Menschheit enthalten soll, alle offenbart in Form von Christus.
- Auf mittelalterlichen Wandteppichen wird der Granatapfelbaum mit dem Ende der Einhorn-Jagd in Verbindung gebracht. Auf den Wandteppichen wird das Einhorn angekettet an einen Granatapfelbaum voller Früchte abgebildet, welcher ein Symbol der Liebe, des ewigen Lebens und der bevorstehenden Inkarnation von Christus ist. Granatapfelsaft tropfte auf den weißen Körper des Einhorns herab, welcher Blutropfen darstellen soll, die für den auferstandenen Christus im Paradies stehen.

Judentum

- In der Thora deutete die Anwesenheit von Granatapfelbäumen in einem Land an, dass der Platz erstrebenswert war, da sie (= die Bäume) als Verweis auf das geheiligte Land angesehen wurden: „Denn der HERR, dein Gott, bringt dich in ein gutes Land, ein Land von Wasserbächen, Quellen und Gewässern, die in der Ebene und im Gebirge entspringen; ein Land des Weizens und der Gerste, der Weinstöcke, Feigenbäume und Granatbäume; ein Land mit ölreichen Olivenbäumen und Honig.“ (Fünftes Buch Mose 8:7 - 8)
- Darstellungen der Frucht wurden vor langer Zeit in jüdischer Architektur und jüdischem Design gefunden. Sie schmückten die Säulen von König Salomons Tempel und die Gewänder jüdischer Priester: „An seinem unteren Saum sollst du Granatäpfel aus violetterm und rotem Purpur und Karmesinstoff anbringen, ringsum an seinem Saum, und zwischen ihnen ringsum goldene Glöckchen: erst ein goldenes Glöckchen, dann einen Granatapfel und wieder ein goldenes Glöckchen und einen Granatapfel ringsum an dem Saum des Oberkleides.“ (Zweites Buch Mose 28: 33-34)
- Das Hohelied 4:3 vergleicht eine errötende Braut hinter ihrem Schleier mit der Frucht: „Deine Lippen sind wie eine scharlachfarbene Schnur und deine Rede lieblich. Deine Wangen sind wie der Ritz am Granatapfel zwischen deinen Zöpfen.“
- Während Rosh Hashanah, der Feier des Jüdischen Neujahrs, die im September oder Oktober stattfindet, ist es üblich, eine neue Frucht in der zweiten Nacht des Festes zu essen. Granatäpfel sind eine beliebte Wahl, weil sie vor Samen überquellen, welche Erfüllung für alle Anstrengungen während des Neuen Jahres darstellen. Der Granatapfel symbolisiert den Wunsch, die Verdienste mögen so zahlreich sein wie der Granatapfel Kerne hat.
- Die Thora beinhaltet viele Abbildungen des Granatapfels als Symbol von Reichtum/Überfluss, Fruchtbarkeit des Landes und als Metapher für die Schönheit einer Frau. Granatapfelkerne werden mit der Nummer 613 bezeichnet - eine für jedes der Gebote in der Thora.

Buddhismus

- Im Buddhismus ist der Granatapfel eine der drei gesegneten Früchte, zusammen mit der Zitrusfrucht und dem Pfirsich. In der buddhistischen Kunst stellt der Granatapfel die Essenz der positiven Einflüsse dar.
- Laut der buddhistischen Legende wurde die Dämonin Hariti von ihrer schlechten Gewohnheit, Kinder zu verspeisen geheilt, als Buddha ihr einen Granatapfel zu essen gab.
- Während sich Buddha (ca. 563 - 483 vor Christi) im Königreich von Bindusara aufhielt, wurde er von vielen seiner wohlhabenden Schülern, zu denen auch der König gehörte, mit verschwenderischen Geschenken aus Gold und Juwelen überhäuft. Eine seiner Schülerinnen, eine alte, arme Frau, die viele Meilen gereist war, um ihn zu sehen, überreichte ihm einen kleinen Granatapfel. Dann brach sie vor seinen Füßen zusammen. Zur Überraschung der anderen läutete Buddha in ihrem Namen die Glocke der Ehre, da er den Granatapfel für das größte Geschenk erachtete.
- Kujaku Myoo, eine japanische buddhistische Gottheit deren Namen „strahlende weise Königin der Pfauen“ bedeutet, wird seit Uhrzeiten für ihre Fähigkeit verehrt, Habgier und Zorn entgegenzuwirken, Unheil abzuwehren, Regen zu bringen und gutes Karma zu fördern. Von den etlichen Myoos (strahlende, weise Könige), die in Japan verehrt werden, ist Kujaku die einzige weibliche Gottheit, mit einem freundlichen Ausdruck auf ihrem Gesicht. In der Bildenden Kunst wird Kujaku mit einem Granatapfel dargestellt, der böse Geister abwehren soll.
- Der Zen Buddhismus leitet sich aus den Lehren Buddhas und seiner Erleuchtung ab. Nach Buddha war es Bodhidharma, der dem Zen-Buddhismus seinen unverkennbaren Charakter verlieh. Bodhidharma war ein indischer Mönch und Meditationslehrer der 520 vor Christus nach China kam. Neben anderem schmücken Granatäpfel den Tempel des Zen-Gründers, der 1195 in China gebaut wurde um Bodhidharma zu ehren.

Islam

- Mohammed sah den Granatapfel als kostbare, nahrhafte Frucht an, die emotionalen und körperlichen Frieden bringt.
- Der Legende nach enthält jeder Granatapfel einen Kern, der direkt aus dem Paradies stammt.
- Der Koran erwähnt Granatäpfel drei Mal und beschreibt ein himmlisches Paradies mit vier Gärten, die neben anderem auch Granatäpfel enthalten.
- Granatäpfel waren auch in der islamischen Kunst und Architektur bedeutungsvoll. Ein Palast, der 744 nach Christus in Jordanien vom Kalifen Al-Walid erbaut wurde, wurde mit Granatäpfeln geschmückt, die in der Fassade des Wachturms des Palastes und den Nischenbögen eingelassen sind. Auch die Wachtürme des Palastes und die Bäder sind mit Granatäpfelmotiven verziert. Während der islamischen Dynastie der Nasriden im 13. Jahrhundert bauten die Araber die Alhambra, einen riesigen Palast mit Festung in Granada, Spanien. Dieser beinhaltet auch eine Moschee, ein Bad, königliche Unterkünfte und

- Gerichtssäle. Überall auf dem massiven und wunderschönen, von Hand gefertigten Bauwerk sind Granatäpfel in den aufwändigen Torbögen und Mosaiken dargestellt.

Glasiertes Brathähnchen

Zeit benötigt: 20 Minuten zur Vorbereitung, 1½ Stunden zum Braten

Reicht für 8 Personen

Zutaten

Saft von einem POM Wonderful Granatapfel

2 Esslöffel Orangensaft

1 Esslöffel Balsamessig

115 g gehackte Petersilie

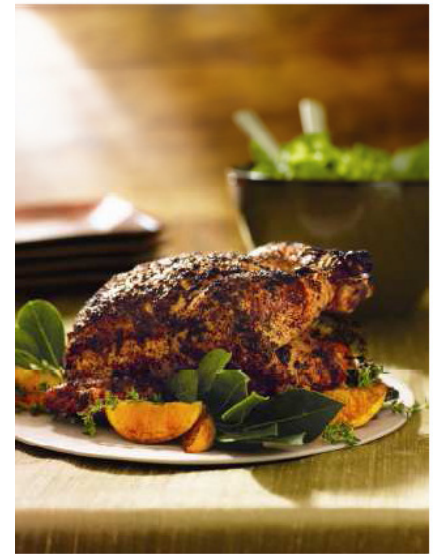
75 g grober Senf

10 frische Thymianzweige

1 Hähnchen (1-3 kg)

¼ Zwiebel (mittelgroß)

½ Orange (frisch), halbiert



Zubereitung

Für die Glasur Granatapfelsaft, Orangensaft, Essig, Petersilie und Senf und die Hälfte des Thymians (nur die Blätter) mischen. Hähnchen mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Auf einen Rost über eine flache Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Hälfte der Glasurmischung verwenden, um das Hähnchen zu bestreichen. Das Hähnchen mit den Thymianblättern, der Zwiebel und der Orangenhälfte füllen. Das Hähnchen locker mit Alufolie bedecken, 30 Minuten lang bei 175 Grad braten. Alufolie abnehmen und das Hähnchen mit der restlichen Glasur bestreichen. Die Temperatur des Ofens auf 190 Grad erhöhen und das Hähnchen 30-40 Minuten lang weiter braten.

Roter POM Weihnachtskäsekuchen

Zeit benötigt: 25 Minuten zur Vorbereitung, 42 Minuten zum Backen, 2 Stunden zum abkühlen lassen
Reicht für 12-15 Portionen

Zutaten

Teig

460 g Schokoladenkekskrümel
115 g Kristallzucker
115 g geschmolzene Butter

Füllung

225 g Frischkäse
285 g Kristallzucker
4 große Eier
175 ml Milch
1 Esslöffel Vanilleextrakt
½ Teelöffel Salz



Glasur

Saft von 3-4 POM Wonderful Granatäpfeln
75 g Kristallzucker
1 Esslöffel Stärke

Garnierung (optional)

75 g Kerne eines großen POM Wonderful Granatapfels

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Um den Teig zu machen, die Kekskrümel, den Zucker und die flüssige Butter kneten bis der Teig feucht ist. Dann den Teig gleichmäßig in den Boden einer Backform drücken. Um die Füllung zu machen, den Frischkäse und den Zucker verrühren, bis die Mischung schaumig ist. Eier, Milch, Vanille und Salz dazugeben und weiter rühren bis alles gut vermischt ist. Die Mischung dann über den Teig geben und gleichmäßig verteilen. Den Kuchen 15 Minuten lang backen, dann den Ofen auf 175 Grad herunterdrehen. 20-25 Minuten weiterbacken, bis der Kuchen an den Seiten fest ist, in der Mitte aber noch weich. Kuchen in der Backform auf einem Gitter abkühlen lassen. Dann mit einem sauberen Küchentuch oder Alufolie bedecken und bevor man ihn serviert, 2-4 Stunden lang in den Kühlschrank stellen. Für die Fruchtglasur, Granatapfelsaft vorbereiten, dann in einem Topf mit Zucker und Stärke mischen, aufkochen und dann den Herd herunterdrehen. 2 Minuten lang aufkochen und rühren. Leicht abkühlen lassen und dann die Glasur auf dem Käsekuchen verteilen. Granatapfelkerne darüber streuen, wenn gewünscht.

Holiday POMTINI

Zutaten

20 ml frisch gepresster Granatapfelsaft
27 ml Orangen-Wodka
20 ml Pfirsichschnaps
27 ml frischer Orangensaft
6 ml Zitronensaft
Zwei gleiche Teile Zimt und Kristallzucker zum Garnieren
Spiralförmige Orangenschale zum Garnieren



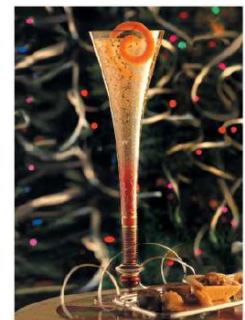
Zubereitung

Alle Zutaten mit Eis schütteln und zum Abkühlen bringen. In einem Martini-Glas wie folgt angerichtet servieren: In einem Behälter mit einem Teil Zimt und einem Teil Kristallzucker mischen. Mit der Orange den Rand des Martini-Glases befeuchten. Das Glas mit der Zucker-Zimtmischung bestreuen und mit einer spiralförmigen Orangenschale dekorieren.

POM Mimosa

Zutaten

15 ml frisch gepresster Granatapfelsaft
1 Glas trockener Champagner
15 ml Cointreau
Mit den Kernen eines POM Wonderful Granatapfels garnieren



Zubereitung

In einem Champagnerglas wie folgt servieren: Champagner in das Glas füllen
Granatapfelsaft dazu geben und den Cointreau darüber geben. Einige Granatapfelkerne zur Dekoration ins Glas geben.

POM Julep (ohne Alkohol)

Zutaten

30 ml frisch gepresster Granatapfelsaft

45 ml Grapefruitsaft

15 ml frisch gepresster Limonensaft

15 ml Honigsirup (Eine Mischung aus zwei Teilen Honig und einem Teil heißem Wasser so lange rühren bis der Honig sich aufgelöst hat. Anschließend Abkühlen lassen.)

2 Minzezweige



Zubereitung

Einen Minzezweig im Ganzen in einem Cocktail Shaker mitsamt dem Honigsirup zerstoßen.

Verbleibende Zutaten dazugeben und mit Eis schütteln. Über das Eis in ein kaltes Glas geben und mit dem anderen Minzezweig dekorieren

POM Botany Study

Zeit: 15-20 Minuten

Schwierigkeitsniveau: leicht

Rechteckige Vase:

1 rechteckige Glasvase (18x13x38 cm)

5 POM Wonderful Granatäpfel

4 Tannenzapfen

5 dekorative, getrocknete Schoten

12 Haselnüsse mit Schale

9 Walnüsse mit Schale

2 Zimtstangen

5 Bündel Schachtelhalme, mit Bast gebunden



Quadratische Vase:

1 quadratische Glasvase (23x13x25 cm)

4 POM Wonderful Granatäpfel

5 dekorative, getrocknete Schoten

12 Haselnüsse mit Schale

6 Walnüsse mit Schale

2 Tannenzapfen

2 Bündel Schachtelhalme, mit Bast gebunden

4 Zimtstangen

Säubern Sie beide Vasen gründlich bevor Sie das Deko-Material einfüllen. Schneiden Sie die Schachtelhalme mit einer Schere in kleine Stücke. Binden Sie dann die Bündel mit einem Stück Bast zusammen. Wenn Sie keine Schachtelhalme haben, können Sie auch Blumenstiele oder kleine Zweige verwenden. Stapeln Sie das Deko-Material wie oben beschrieben in beide Vasen. Hier gibt es kein „richtig“ oder „falsch“. Erlaubt ist, was gefällt.