

## Vorratsschädlinge



Geheizte Wohnungen und feuchtwarme Räume wie Küche und Bad bieten Schädlingen hervorragende Lebensräume. Wie einem Schädlingsbefall vorgebeugt werden kann, beschreibt das neu überarbeitete aid-Heft Vorratsschädlinge. Es enthält Abbildungen und Beschreibungen der am häufigsten vorkommenden Schädlinge und nennt Möglichkeiten der Bekämpfung. ■

Das Heft zum Preis von 1,50 € zzgl. Versandkosten ist gedacht für Verbraucher sowie Berufs- und Fachschüler.

## Küchenkräuter und Gewürze



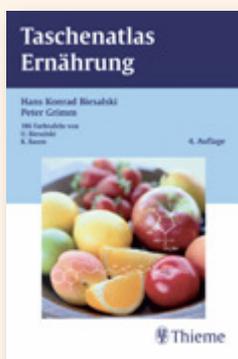
Kräuter und Gewürze machen das Essen bekömmlicher, appetitlicher und abwechslungsreicher. Von Anis bis Zwiebel beschreibt das aid-Heft steckbriefartig rund 50 Küchenkräuter und Gewürze in Wort und Bild. Hinweise auf Geschmack und Verwendung werden ergänzt durch Ratschläge für Anzucht und Pflege von Kräutern im eigenen Garten sowie Tipps für die Aufbewahrung und

Konservierung im Haushalt. Die Broschüre ist geeignet für Verbraucher, nahrungsgewerbliche Berufs- und Fachschulen und für die Erwachsenenbildung. Es kostet 2,00 € zzgl. Versand. ■

Die auf dieser Seite vorgestellten aid-Hefte sind zu beziehen beim aid-Vertrieb DVG, Birkenmaarstraße 8, 53340 Meckenheim, Fax: 02225 926-118 oder können im Internet unter [www.aid-medienshop.de](http://www.aid-medienshop.de) bestellt werden.

## Taschenatlas Ernährung

Das Taschenbuch behandelt in drei Großkapiteln – Grundlagen, Nährstoffe und Ernährungsmedizin – das Gesamtgebiet der Ernährungswissenschaft. Ein etwa 40 Seiten umfassender Anhang enthält ein Abkürzungsverzeichnis, Umrechnungstabellen und Quellenangaben.



Im Teil Ernährungsmedizin wurden die Themen Rheuma und Gicht sowie Nahrungsunverträglichkeiten neu aufgenommen. Die Themenbereiche Adipositas und Diabetes mellitus wurden um praktische Therapieaspekte erweitert. Was das Werk gegenüber anderen besonders auszeichnet, sind die einmaligen Farbtafeln und die gekonnte didaktische Aufmachung. Jedes Thema wird in einer in sich geschlossenen Text- Bild-Einheit dargestellt. Gegenüber der früheren Auflage wurde das Outfit der Bilder weiter optimiert und grafisch vereinheitlicht. Besonders wichtige Textpassagen wurden

farblich hervorgehoben. Der Atlas richtet sich nicht nur an Ernährungsfachleute. Er kann auch Wissenschaftlern verwandter Disziplinen wie Lebensmittelchemikern, Apothekern und Ärzten sowie Journalisten und selbst interessierten Laien als zuverlässige Informationsquelle empfohlen werden. Von ganz besonderem Wert dürfte er aber wegen der hohen und instruktiven Qualität der Abbildungen für den Bereich der Ernährungsberatung sein. ■

*Dr. Erich Lück, Bad Soden a. Ts.*

Hans Konrad Biesalski und Peter Grimm unter Mitarbeit von U. Biesalski und K. Baum Taschenatlas Ernährung. Georg Thieme Verlag Stuttgart. 4. überarb. u. erw. Aufl. 2007. XI, 410 S., 186 Farbtafeln. ISBN 978-3-13-115354-8 32,95 Euro

## Fettbewusst essen



Ist Fett nun Dickmacher Nr. 1 oder jahrzehntelang zu Unrecht verteuelt worden? Im Heft Fettbewusst essen werden praktikable Antworten auf diese Streitfrage gegeben. Man erfährt, wie viel Fett täglich aufgenommen werden darf, ohne dass das Gewicht steigt, und welche Fette sich positiv auf die Gesundheit auswirken. Mit Tipps und Tricks zum Fettsparen und zum Abspecken der Lieblingsgerichte wird gezeigt, wie der Verzehr ungünstiger Fette begrenzt werden kann, ohne dass der Geschmack auf der Strecke bleibt. Außerdem wird erläutert, wie ein individueller fettbewusster Essensplan für zuhause oder unterwegs selbst zusammengestellt werden kann. ■

Das leicht verständliche Heft bietet sich für die Ernährungsberatung an. Es kostet 2,00 € zzgl. Versandkosten.