

Neuer Sonnenfleckenzzyklus hat begonnen

Beitrag von „Mikael“ vom 7. Dezember 2019 21:23

<https://www.spektrum.de/news/der-neue-...beginnt/1690116>

Hoilt schon eonmal die Pullover raus, es wird wieder kälter...

Gruß !

Beitrag von „Volker_D“ vom 7. Dezember 2019 22:21

Wenn es jetzt kälter wird, dann wäre es die Gelegenheit das Gold einzusammeln.

Siehe:

<https://www.n-tv.de/wissen/fragean...le21436936.html>

Beitrag von „Moebius“ vom 7. Dezember 2019 22:34

Wer würde einen Kampf gewinnen:

Die Sonne oder eine Millionen Löwen?

Die Löwen, denn Löwen greifen bei Nacht an.

Beitrag von „CDL“ vom 7. Dezember 2019 22:36

Will ich diesen Thread verstehen? Nein, ich will diesen Thread nicht verstehen.  *Ignore*

Beitrag von „Wollsocken80“ vom 8. Dezember 2019 00:45

Wie langweilig muss einem sein...

Beitrag von „Miss Jones“ vom 8. Dezember 2019 00:50

Gurkensalat?

Beitrag von „Berufsschule“ vom 8. Dezember 2019 02:58

Zitat von Miss Jones

Gurkensalat?

Oh Gott ich liebe Gurkensalat so sehr!

Beitrag von „Moebius“ vom 8. Dezember 2019 06:55

Zitat von Miss Jones

Gurkensalat?

Den frisst das Pferd nicht.

Beitrag von „Miss Jones“ vom 8. Dezember 2019 07:22

Zitat von Moebius

Den frisst das Pferd nicht.

das aufm Flur?

Dooooch... mussu nur Brennesselsamen druntermischen und in nen Hut kippen, dann frisst das den auch.

Beitrag von „helmut64“ vom 8. Dezember 2019 12:23

Wir Funkamateure wissen die Sonnenflecken zu schätzen. Im Sonnenfleckemaximum (in etwa 5 Jahren) erreicht man nämlich auch mit kleiner Sendeleistung andere Kontinente.

Gruß von Helmut, DK2ZA

Ein wenig Allgemeinbildung kann nicht schaden:

Moebius, erklär den Banausen doch mal die Sache mit dem Pferd und dem Gurkensalat!

Beitrag von „SteffdA“ vom 8. Dezember 2019 13:24

Zitat von Mikael

Hoilt schon eonmal die Pullover raus, es wird wieder kälter...

Nö, ich hole mal mein Auto raus und fahre etwas extra für ein wärmeres Klima.

Warum? Wegen der Umweltfreundlichkeit:

Warmes Klima = weniger heizen = CO₂-Ausstoß 😊

Beitrag von „Meike.“ vom 8. Dezember 2019 20:38

Zitat von Berufsschule93

Oh Gott ich liebe Gurkensalat so sehr!

Mein Rezept:

2 kleine Gurken grob in Scheiben schneiden/reiben.

3 EL Öl, 1TL Zucker, Salz, 1 kleine Portion Senf, bunten groben Pfeffer und 1 Becher Schmand mit Mixer ordentlich cremig rühren, über die Gurken gießen, gut durchmischen.

Nach Geschmack entweder gehackten Dill, oder gehackten Schnittlauch oder gehackte Petersilie unterheben. Ziehen lassen.

Vor dem Servieren in der Pfanne kurz angeröstete Kürbiskerne drüber streuen.

Beitrag von „Moebius“ vom 8. Dezember 2019 20:58

Zitat von helmut64

Moebius, erklär den Banausen doch mal die Sache mit dem Pferd und dem Gurkensalat!

"Das Pferd frisst keinen Gurkensalat." Der erste per Telefon übermittelte Satz.

Zubereitungstipp:

Nach dem Schneiden der Scheiben kräftig salzen (versalzen), dann 20 Minuten stehen lassen und dann das ausgetretene Wasser abgießen und die Gurkenscheiben gut ausdrücken. Erst danach anmachen.

Beitrag von „Miss Jones“ vom 8. Dezember 2019 21:01

Beides sehr gute Tipps.

Würde Meikes Dressing noch je einen kleinen Schuss Honig und Zitronensaft hinzufügen, und definitiv Dill als Kraut wählen.

Beitrag von „kleiner gruener frosch“ vom 8. Dezember 2019 21:06

Welchen Whisky würdet ihr denn zu einem Gurkensalat empfehlen?

kl. gr. frosch

Beitrag von „Miss Jones“ vom 8. Dezember 2019 21:07

Für dich?

Talisker Storm.

Edit: Und dann dazu nen Schellfisch oder Kabeljau im Bierteig und breit handgeschnittene Fritten mit Malzessig.

Beitrag von „MarieJ“ vom 8. Dezember 2019 21:15

Ich krieg Hunger und das am Abend 

Beitrag von „Miss Jones“ vom 8. Dezember 2019 21:19

Was kochen und essen kann da helfen.

Anregungen dazu u.a. hier, oder im [Heute ess ich](#) Thread, oder... ach überhaupt und so.

Beitrag von „MarieJ“ vom 8. Dezember 2019 21:24

Den Thread habe ich genau gerade angesehen. Wollte jetzt aber eigentlich gerne Gurkensalat mit Fisch 

Beitrag von „CDL“ vom 8. Dezember 2019 21:32

Zitat von Moebius

"Das Pferd frisst keinen Gurkensalat." Der erste per Telefon übermittelte Satz.

Zubereitungstipp:

Nach dem Schneiden der Scheiben kräftig salzen (versalzen), dann 20 Minuten stehen lassen und dann das ausgetretene Wasser abgießen und die Gurkenscheiben gut ausdrücken. Erst danach anmachen.

Pff, von Banausen schreiben und das gute Gurkenwasser wegkippen wollen. Ich finde das ja megalecker im Gurkensalat. Da kommt dann nur noch etwas Dill, Schnittlauch, saure Sahne, rote Zwiebeln/Schalotten dazu und fertig ist bei mir der Gurkensalat.

Beitrag von „Miss Jones“ vom 8. Dezember 2019 21:50

Voooooorsicht!

Moebius meint eine frische Gurke...

"Gurkenwasser", also das von den eingelegten, ist natürlich was tolles... je nachdem wofür.

Beitrag von „Berufsschule“ vom 8. Dezember 2019 22:43

Ich liebe Dill. Tu das fast in allem rein 😊

Beitrag von „Conni“ vom 8. Dezember 2019 23:05

Zitat von Miss Jones

Beides sehr gute Tipps.

Würde Meikes Dressing noch je einen kleinen Schuss Honig und Zitronensaft hinzufügen, und definitiv Dill als Kraut wählen.

Honig und Zitronensaft? Du meinst Met und Limoncello, gib's zu!

Beitrag von „kleiner gruener frosch“ vom 8. Dezember 2019 23:07

Mit Dill gibt es bestimmt auch was mit Alkohol. Wobei - ich kann mir den Geschmack nicht wirklich vorstellen. 

Kl.gr.Frosch

Beitrag von „Conni“ vom 8. Dezember 2019 23:08

Nein, dann lieber Whisky.

Und jetzt mal wieder zum Thema zurück: Bei Hitze verträgt man Alkohol schlechter, also kommen die Sonnenflecken da gerade recht.

Beitrag von „Miss Jones“ vom 8. Dezember 2019 23:11

nicht im Gurkensalat.

Ansonsten - beides lecker.

Und um das Schäfchen mal wieder auf den Boden der Tatsachen zurückzuholen...

New Orleans Hand Grenade.

je 2 cl Wodka, weißer Rum, Gin, Everclear und Melonenlikör (Midori) in den Shaker, Crash Ice dazu und nen Schuss Limettensaft, ggf ein Spritzer Gurkenwasser. Strahlt wunderschön radioaktiv grün und haut mindestens rein wie n Zombie, ist aber nicht so quietschesüß.

Beitrag von „MarieJ“ vom 8. Dezember 2019 23:14

Irgendwie entartet dieser Faden grade so schön - oder war der von Anfang an bekloppt?

Beitrag von „kleiner gruener frosch“ vom 8. Dezember 2019 23:18

Ja, war er. 

Kl.gr.Frosch

Beitrag von „Miss Jones“ vom 8. Dezember 2019 23:24

Sind wir nicht alle ein bißchen Bluna?

Beitrag von „Wollsocken80“ vom 9. Dezember 2019 01:07

[@kleiner gruener frosch](#) Aquavit natürlich. Pass hervorragend zu Grünkohl mit Pinkel. 

Beitrag von „Humblebee“ vom 9. Dezember 2019 12:53

Boah, das ist gemein! Jetzt habe ich Hunger auf Grünkohl mit Pinkel, Kassler und Kochwurst...

Beitrag von „Conni“ vom 9. Dezember 2019 21:38

SOS! Ich war einkaufen und habe Schmand, Dill und Alkoholika für den Gurkencocktail vergessen. Menno!

Beitrag von „UrlaubVomUrlaub“ vom 9. Dezember 2019 21:48

Ist doch interessant, dass auch die Sonne Zyklen hat, ich wusste das nicht! "...Daher ist jetzt ein besonders günstiger Zeitpunkt, in die systematische Sonnenbeobachtung einzusteigen. Interessierten sei der Kontakt zur Fachgruppe Sonne empfohlen..." also wer bisher keine systematische Sonnenbeobachtung betrieben hat, könnte jetzt damit beginnen.

Beitrag von „MarieJ“ vom 9. Dezember 2019 22:02

Immer empfehlenswert und völlig unabhängig von jeglichen astronomischen Besonderheiten: „Trag Sonne im Herzen!“

Beitrag von „Conni“ vom 9. Dezember 2019 22:22

Ich habe heute nach ihr gesucht. Ich habe ja noch meine SoFi-Brille von der SoFi-Chat-Nerd-Party damals 1999. Ich habe wild mit der Brille gewedelt, aber das Aas kam nicht raus!

Beitrag von „Wollsocken80“ vom 9. Dezember 2019 22:33

Woah ... die SoFi 1999. Sind wir alt.

Beitrag von „UrlaubVomUrlaub“ vom 9. Dezember 2019 22:35

pscht nicht so derbe Wörter, wer weiß, wie sie das in ihrer jetzigen Zyklusphase auffasst. Aber stimmt! jetzt wo du's sagst, ich weiß noch, was ich 1999 getan habe 😎

Beitrag von „Conni“ vom 9. Dezember 2019 22:40

Mein Friseur hat mir eine Sofi1999-Remember-Frisur geschnitten. Ohne es zu wissen. Nennt sich heute Pixie-Schnitt. Das ist quasi wie Schafsschur, nur mit viel Haarlack.

Beitrag von „MarieJ“ vom 9. Dezember 2019 22:54

Mit „Schafsbemerkungen“ wäre ich hier vorsichtig 😊

Beitrag von „SwinginPhone“ vom 9. Dezember 2019 23:15

Zitat von samu

Aber stimmt! jetzt wo du's sagst, ich weiß noch, was ich 1999 getan habe 😎

Ich habe meinen letzten Super-8-Film verdreht (der schon seit 1979 abgelaufen war...).

Beitrag von „jotto-mit-schaf“ vom 9. Dezember 2019 23:53

Zitat von MarieJ

Mit „Schafsbemerkungen“ wäre ich hier vorsichtig 😊

ne Gurke in den Thread werf

Beitrag von „UrlaubVomUrlaub“ vom 10. Dezember 2019 09:03

Zitat von SwinginPhone

Ich habe meinen letzten Super-8-Film verdreht (der schon seit 1979 abgelaufen war...).



cool, hat's funktioniert??

Beitrag von „Meerschwein Nele“ vom 10. Dezember 2019 13:59

Zitat von Wollsocken80

@kleiner gruener frosch Aquavit natürlich. Pass hervorragend zu Grünkohl mit Pinkel.



Boah. Ich bin beeindruckt. Du bist mit exotischen Kulturen fern deiner Heimat vertraut! Solltest du wohlmöglich Grünkohlkönigen gewesen sein und beim Boßeln reüssiert haben?

Beitrag von „Meerschwein Nele“ vom 10. Dezember 2019 14:01

Wurden schon die aus "The Importance of Being Earnest" bekannten Cucumber Sandwiches genannt?

Beitrag von „Meerschwein Nele“ vom 10. Dezember 2019 14:03

Zitat von samu



cool, hat's funktioniert??

"8mm" mit Nicolas Cage says yes.

Beitrag von „Mikael“ vom 10. Dezember 2019 17:24

Schön, dass euch mein Thread zu so aktiver Teilnahme anregt.

Ich verstehe das dann als Aufforderung, in Zukunft noch mehr unkonventionelle Themen zu posten!

Gruß !

Beitrag von „SwinginPhone“ vom 10. Dezember 2019 17:49

Zitat von samu



cool, hat's funktioniert??



In der Tat ließ sich der Film noch problemlos entwickeln.

Der vorletzte, der Vor- und Nachspann und eine Art Making-Of enthielt, leider nicht mehr. ☹

Beitrag von „Moebius“ vom 10. Dezember 2019 21:20

Gurken haben übrigens ne ganz miese CO2-Bilanz - ca. um den Faktor 10 mal schlechter im Vergleich zu Möhren.

Beitrag von „Meerschwein Nele“ vom 10. Dezember 2019 21:29

Zitat von Moebius

Gurken haben übrigens ne ganz miese CO2-Bilanz - ca. um den Faktor 10 mal schlechter im Vergleich zu Möhren.

Gurken wachsen ja auch oberirdisch!

Beitrag von „kleiner gruener frosch“ vom 13. Dezember 2019 06:24

Gerade im Radio gehört - in Bayern testet man jetzt Gurkenwasser als Salz-Ersatz in den Streufahrzeugen.

Dazu der passende Kalauer der Moderatorin: "Wenn also demnächst ein Streufahrzeug vor euch herumgurkt ...".

Ich musste doch gleich an diesen Thread denken.

kl. gr. Gurke

Beitrag von „MarieJ“ vom 13. Dezember 2019 07:41

Ist in Gurkenwasser den natürlicherweise etwas Gefrierpunktterniedrigendes?

Beitrag von „kleiner gruener frosch“ vom 13. Dezember 2019 07:46

Ja, das ist wohl salzig, sagten sie im Radio. Außerdem riecht es gut. 😊

Kl.gr.Frosch

Beitrag von „Miss Jones“ vom 13. Dezember 2019 08:13

So absurd es sich anhört - es könnte klappen... was meinen denn unsere (Bio)chemiker dazu?

In Gurkenwasser sind idR Salz, Zucker, (Branntwein)essig, Pfefferkörner und Senfkörner enthalten, sowie noch weitere Kräuter/Gewürze wie zB Dill, in unterschiedlichen Anteilen, je nachdem obs nun Spreewälder, Märkische, Moskauer, Dänische, Schlesische oder was weiß ich für Gurken sind...

Beitrag von „MarieJ“ vom 13. Dezember 2019 08:19

Ach so, ihr meint das Einlegewasser von sauren Gurken. Ich dachte an das Wasser aus normalen Schlangengurken, ich Blödfrau!

Beitrag von „Wollsocken80“ vom 13. Dezember 2019 10:03

Ja natürlich funktioniert das. Ist vollkommen wurscht (Gurke?) ob man Zucker, Salz oder irgendwas unters Wasser mischt, Hauptsache es löst sich in diesem. Der Effekt ist allein von der Anzahl "fremder" Teilchen abhängig. *klugscheiss* 

Beitrag von „MarieJ“ vom 13. Dezember 2019 11:17

Ich fragte wegen der normalen Schlangengurken: ob im Wasser von Schlangengurken genug Salze o.ä. enthalten ist, bezweifelte ich.

Ansonsten sind mir die physikalischen Sachverhalte schon klar 

Beitrag von „Conni“ vom 13. Dezember 2019 14:06

Wenn dann Ziegen, Kühe und Hunde über die Fahrbahn lecken...

Beitrag von „lamaison“ vom 13. Dezember 2019 14:16

... und dann mit der Zunge festkleben ...

Beitrag von „Conni“ vom 13. Dezember 2019 14:42

(Natürlich, mein erster Gedanke, aber dann....) Da können die Physiker sicher was zu sagen: Wie kalt muss es sein, wie viel Gurkenwasser muss auf der Straße sein und wie hoch muss die Leckgeschwindigkeit sein, um geradeso nicht festzukleben?

Beitrag von „UrlaubVomUrlaub“ vom 13. Dezember 2019 14:52

Wo kommt denn das ganze Gurkenwasser her, muss jede*r Bürger*in dann in eine zentrale Sammelstelle das übrige Einlegewasser bringen? Sammeln Kinder gar an Schulen statt Altpapier Altwasser? Was, wenn der ganze Kladeradatsch friert, weils doch zu wenig Salz und Zucker waren? Und müssen es Spreewaldgurken sein, der Regionalität wegen? Und warum überhaupt ist Gurkensalz besser als Streusalz? Fragen über Fragen...

Beitrag von „Conni“ vom 13. Dezember 2019 15:24

So, hier die Erklärung aus einer seriösen Quelle: <https://www.auto-motor-und-sport.de/verkehr/winter...n-gurkenwasser/>

Es wird Abwasser einer Firma für Salzgurken verwendet, welches sonst über eine Kläranlage entsorgt wird.

Hoffen wir, dass die Kläranlage nun noch ausreichend ausgelastet ist, nicht das sich da die Gurkionellen sammeln.

Beitrag von „MarieJ“ vom 13. Dezember 2019 15:39

Gegen die Gurkionellen hilft nur erhebliches Erhitzen, was dann wiederum sehr schlecht für die Ökobilanz ist. Vielleicht gibt man das Gurkenwasser doch lieber irgendwelchen Tieren, die dann anschließend die Straßen sauber lecken müssen.

Beitrag von „lamaison“ vom 13. Dezember 2019 17:25

Ihr spinnt 😂 😂 😂

Beitrag von „primarballerina“ vom 13. Dezember 2019 17:37

Cool.

Huch - falscher Thread... Obwohl, passt eigentlich immer.

Beitrag von „Conni“ vom 13. Dezember 2019 17:56

Zitat von lamaison

Ihr spinnt 😂 😂 😂

Höchste Amateurliga bei mir, nahezu Profi.

Beitrag von „Miss Jones“ vom 13. Dezember 2019 20:12

wenigstens grün?

Beitrag von „kleiner gruener frosch“ vom 13. Dezember 2019 22:47

Zitat

So, hier die Erklärung aus einer seriösen Quelle:

Bin ich etwa nicht seriös? *schmoll*

kl. sch. Frosch

Beitrag von „Conni“ vom 13. Dezember 2019 23:37

Zitat von kleiner gruener frosch

Bin ich etwa nicht seriös? *schmoll*

Kl. sch. Frosch

Dooooch natürlich. Hatte überlesen, dass du die Quelle warst, lieber quellender Frosch!

Beitrag von „lamaison“ vom 13. Dezember 2019 23:48

Bei mir kommt nix auf dem Bildschirm 😞

Beitrag von „Meerschwein Nele“ vom 15. Dezember 2019 18:02

Aber Vorsicht vor dem gemeinen Gurkenmurkser!

[CsUJT5yW8AAgXt5.jpg](#)

Beitrag von „pepe“ vom 16. Dezember 2019 17:37

[Zitat von Meerschwein Nele](#)

Aber Vorsicht vor dem gemeinen Gurkenmurkser!

Vor allem in diesen Tagen, passt auf die Weihnachtsgurke auf!

Beitrag von „Gruenfink“ vom 16. Dezember 2019 18:20

[Zitat von Moebius](#)

"Das Pferd frisst keinen Gurkensalat." Der erste per Telefon übermittelte Satz.

Zubereitungstipp:

Nach dem Schneiden der Scheiben kräftig salzen (versalzen), dann 20 Minuten stehen lassen und dann das ausgetretene Wasser abgießen und die Gurkenscheiben gut ausdrücken. Erst danach anmachen.

[Zitat von MarieJ](#)

Ach so, ihr meint das Einlegewasser von sauren Gurken. Ich dachte an das Wasser aus normalen Schlangengurken, ich Blödfrau!

Nix Blödfrau - Moebius hat oben doch erklärt, wie man Gurkenwasser ganz leicht selbst herstellen kann. 8_{not found or type unknown}