

## Bambi met boodschap



Kunstenaren die elkaars werk afmaken. Dat is het uitgangspunt van de expositie 'Let's play until we break something'. De kleurrijke werken lijken een wirwar aan beelden en stijlen, maar als je beter kijkt zie je dat er een serieuze boodschap achter schuilgaat. Te zien tot 9 december bij Studio Apart, Prinsengracht 715 in Amsterdam.

# & ZO

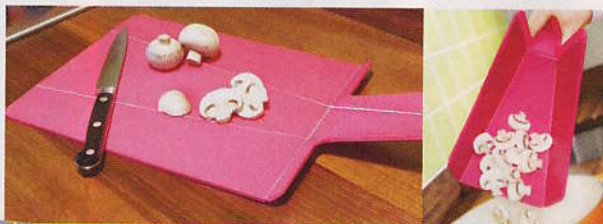
LEVEN



## Zo, nu in de magnetron

Pingi neemt overtollig vocht uit de lucht op en voorkomt op die manier vochtplekken, schimmels en mufte luchtjes in huis. Zodra de indicator roze wordt, is Pingi's buik vol. Je leegt hem door 'm drie tot vijf minuutjes in de magnetron te verwarmen. Dan kan ie er weer weken tegenaan. Kijk voor verkoopinfo en meer producten uit de Pingi-familie op [www.pingi.eu](http://www.pingi.eu).

## Even m'n snijplank opvouwen



De creatievelingen achter deze nieuwe keukenuitvindingen hadden waarschijnlijk een voorliefde voor origami, want hoe kom je er anders op om opvouwbaar keukengerei te bedenken? Maar: heel nuttig én ruimtebesparend. Te koop vanaf € 15,95 bij [kado-uniek.com](http://kado-uniek.com).



## MIERENLOKKERTJE

Met ons hectische leven verzinnen we telkens weer nieuwe huisdieroplossingen. Want ja, elke dag je hond uitlaten is natuurlijk best veel gevraagd. De oplossing: mieren. Het Forest Ants mierenaquarium biedt plaats aan ongeveer achttien mieren, die je wel eerst zelf even moet vangen. De mieren graven gangen in de blauwe gel en ze kunnen er ook van eten. Vragen we ons alleen nog af hoe diervriendelijk dat is. Kost € 22,50, excl. verzendkosten bij [trendyspeelgoed.nl](http://trendyspeelgoed.nl).



## Doe meer met cruesli



Tuurlijk kun je je knapperige muesli gewoon eten met melk of yoghurt. Maar wat dacht je hiervan? Toetjesrecepten met de nieuwe Quaker winterrijk cruesli.

### Cruesli pannenkoeken met bessensjam.

Maal de cruesli, bijvoorbeeld met een deegroller en roer 'm tot beslag met bloem, ei, melk en zout. Bak de pannenkoekjes, beleg ze met jam en rol ze op.

**Warme appel-cruesli-crumble.** Maak warme appelcompote met kaneel en suiker. Verdeel deze over kommetjes en bestrooi met de winterrijk cruesli. Grill dit even af in de oven en serveer het met een bol roomijs. De cruesli kost € 2,69.

ONDER REDACTIE VAN EMMA WAGENAAR