

Essbares von Bäumen und Struchern

Von Carola Ruff

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #295802 in BcherVerffentlicht am: 2012-09-05Abmessungen: 3.90 x .47b x 2.52l, Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 35.Mb

Von Carola Ruff : Essbares von Bäumen und Struchern before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Essbares von Bäumen und Struchern:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Klein aber feinVon LisaPasst durch die sehr kleine Ausfhrung in jede Taschentuchpackung aber dafr randvoll mit allerlei Tipps und Tricks, Informationen und Anleitungen. Der perfekte Begleiter sozusagen. Da aufgrund des Platzmangels die Thematiken der easbaren Pflanzen und der daraus herstellbaren Sachen nur angerissen werden, sollte man sich

lieber eine ausführlichere Variante bestellen sofern man sich auf dem Gebiet wirklich weiterbilden will. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Minibuch mit guten Ideen Von Kathrin Jahr Ein kleiner Winzling mit vielen interessanten Ideen und zum Verarbeiten unbekannte Früchte und Pflanzenteile. Neue und unbekanntere Rezepte aus der Naturküche, die nicht alltäglich sind. Oder weiß jeder, dass man aus Eichel und Kastanien Mehl herstellen kann? Oder weiß jeder, dass man aus den Früchten der Linde Kapern herstellen kann? Die unterschätzte Größe des Minibuches verbirgt so mancherlei interessante Geheimnisse aus der Natur. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ganz nett aber, ... Von Rene Marcel Schlee Ich muss mich den Negativkritiken hier anschließen. Das Buch ist - auch wenn dessen Maße hier angegeben werden - einfach winzig. Und leider steht weniger drin als ich gedacht hätte. Wurde hier auch schon erwähnt. Die Infos sind zwar gut, aber bei weitem nicht ausreichend. So werden bestimmte Pflanzen vorgestellt, erwähnt was essbar wäre, wenn man es einer bestimmten Behandlung unterzieht. Die Behandlung und wie man das alternativ bewerkstelligt bleiben aber aus. Somit ist auch uninteressant, dass man diese Dinge essen kann. Dafür gibt es eine große Sammlung an Rezepten, mehr als die Hälfte des Buches, nein, halt - Bchlein.

Kurzbeschreibung Eberesche, Vogelkirsche und Hagebutte, Birke, Eiche und Linde, Weisdorn, Tanne, Wacholder und Berberitze: Die Vielfalt der Bäume und Sträucher, deren Früchte oder Samen sich für leckere Rezepte verwenden lassen, ist groß. Manche Speisen oder Getränke, wie Berberitzen-Karotten, Eichel-Pralinen oder Birken-Krafttrunk, mögen vielleicht ungewohnt an, schmecken aber lecker - Ausprobieren lohnt auf jeden Fall. Das Bchlein ist zugleich Naturführer mit Tipps zum Sammeln in der Natur, zur richtigen Verwendung der Früchte und Samen in der Küche sowie Anregungen zur Aufzucht bestimmter Sorten im eigenen Garten.