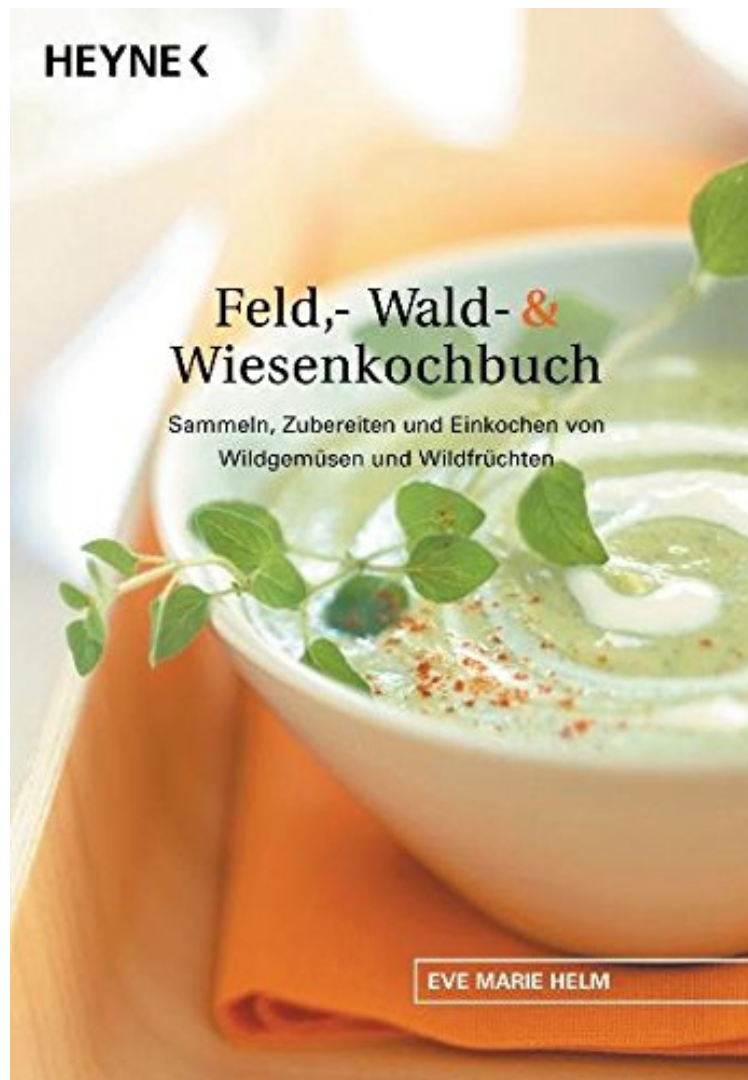


(Get free) Feld-, Wald- und Wiesenkochbuch. Sammeln, Zubereiten und Einkochen von Wildgemüsen und Wildfrüchten

Feld-, Wald- und Wiesenkochbuch. Sammeln, Zubereiten und Einkochen von Wildgemüsen und Wildfrüchten

Von Eve Marie Helm

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #90592 in BcherVerffentlicht am: 2005-02-01Abmessungen: 7.28 x .71b x 4.96l, Einband: Taschenbuch224 Seiten | File size: 66.Mb

Von Eve Marie Helm : Feld-, Wald- und Wiesenkochbuch. Sammeln, Zubereiten und Einkochen von Wildgemüsen und Wildfrüchten before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Feld-, Wald- und Wiesenkochbuch. Sammeln, Zubereiten und Einkochen von Wildgemüsen und Wildfrüchten:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.

unbekannte Gensse... Von A. Schneider... verspricht dieses außergewöhnliche Buch. Begeistert war ich über die sehr genauen Abbildungen. In meinem Regal stehen schon etliche Bücher über Wildkräuter, aber in diesem habe ich noch mir bisher unbekanntes essbares Pflanzen gefunden. Bei manchen fehlt leider eine genauere Beschreibung, was man alles daraus machen könnte. Als Ausgleich findet man einen großen Rezeptteil in der zweiten Hälfte des Buches. Leider oft zu ungenau, liegt wahrscheinlich an den verwendeten Quellen wie z.B. dem Weckkalender von 1938, den Maßnahmen gegen Mangel und Teuerung im 18. Jahrhundert oder dem allzeit fertigen "Hauverwalter's rarem Kochbuch" von 1712. So bleibt viel Spielraum zum Ausprobieren und kreativem Kochen. So kann ich jetzt überlegen, welches der 5 angegebenen Schlehenrezepte ich nun ausprobieren möchte. Mir gefällt das Buch! 4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. etwas für nostalgiker Von Ein Kundeliebevolle Zeichnungen, die man allerdings nur mit gebotenem Auge mit in die Natur nehmen sollte. Was mir jedoch gefiel, war, dass der Pflanzenteil übersichtlich gehalten ist und die Bilder der Pflanzen jeweils neben dem Text waren. Dafür ist der Rezeptteil separat gehalten und für meinen Geschmack nicht mehr so übersichtlich. Meiner Erfahrung nach reicht es sowieso nicht, nur ein Wildpflanzenbuch zu besitzen, da die Herangehensweisen oft unterschiedlich sind und vor allem die Rezeptvorschläge und Nutzungshinweise aus den verschiedensten Motiven heraus kommen. Mir geht es inzwischen so, da ich nicht mehr spazieren gehen kann, ohne noch Heil- oder Nahrungsmittel anschauen zu halten. Und das "Unkrautjäten" im Garten kommt eher einer Ernte gleich. 28 von 33 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nette Rezepte, der Rest eher mangelhaft Von Lhydlch habe mich für dieses Kochbuch entschieden, weil ich ziemlich gerne Neues ausprobieren und auch unheimlich gern mit frischen Zutaten aus Feld und Wald kochen. Also war dieses Buch auf jeden Fall einen Blick wert, allerdings bin ich hier zweigeteilt in der Meinung den Wert bzw. die Qualität des Buches betreffend. Aufgelistet werden Abbildungen von Wildgemüse-, und Wildfruchtensorten in alphabetischer Reihenfolge, wobei zu jeder Sorte nur eine Zeichnung vorliegt; keine Fotografie. Ich persönlich würde eine Fotografie vorziehen, weil gewisse Kräuter und andere Pflanzen doch von ungenügenden Sammlern leicht verwechselt werden können und genau das nur im harmlosesten Fall einen sonderlichen Geschmack hervorrufen kann. Spätestens beim Bräuen aber, sollte vielleicht doch eher eine detaillierte Fotografie verwendet werden, damit dieses Kraut nicht mit dem hochgiftigen Maiglöckchen verwechselt werden kann. Neben Bräuen werden auch seltener Pflanzen wie Gundelrebe, Pastinak, Brunelle, Wiesenschäumkraut und Tripmadam vorgestellt und gerade bei denselteneren Pflanzen wäre eine Fotografie zu Bestimmungszwecken sicher hilfreicher als eine Zeichnung. Die Informationen zur jeweiligen Pflanze beziehen sich auf eine Seite, vorgestellt wird die Pflanzenbeschreibung, das Vorkommen, die Blütezeit, Sammelzeit und die Verwendung der Pflanzenteile. Alles in allem finde ich diesen Teil des Buches nicht besonders spannend oder herausstechend, da gibt es durchaus bessere Bücher mit detaillierten Fotografien und ausführlicheren Beschreibungen der Kräuter und Gemüsesorten. Die Rezepte dagegen sind schon interessanter, alle aber teilweise schon sehr alt und nicht unbedingt für absolute Anfänger geeignet. Sprachlich fallen sie sehr knapp aus, selten mehr als 5-10 Zeilen. U.a. werden vorgestellt: Wildgemüsesuppen (ganz besonders toll: Frühlingssuppe, Gänseblümchensuppe, Malven-Suppe usw.), Wildfruchtsuppen (Hagebutten- u.a.), Wildgemüsearten in warmer und kalter Form (Lwenzahnprelle, Wegwartengemüse), (se) Soen, Pfannengerichte - Aufläufe - Soen, Wildsalate (Hopfensprossensalat, Lwenzahnsalat), Konfitüren, Alkoholische Getränke (Schlehenwein) und Gebäck. Von all dem sucht man vergeblich Bilder, es gibt keinerlei Abbildungen. Abschließend befindet sich ein ausführliches Register im Buch. Ich kann nicht sagen, dass ich mir dieses Buch noch mal kaufen würde, es ist doch eher etwas oberflächlich gehalten, gerade die Pflanzenbeschreibung, die zwei Drittel des Buches einnimmt, ist sehr einfach gehalten und dürfte gerade wirklich interessierten Anfängern kaum genügen. Die bereits angesprochenen fehlenden Bilder sind außerdem ein Minus-Punkt. Wer sich allerdings schon ein wenig im Kräutersammeln und Wildgemüsesuchen auskennt; wer weiß, wie diese Pflanzen behandelt und bestimmt werden müssen und wer doch das ein oder andere einfach gehaltene Rezept in dieser Richtung sucht, der wird mit diesem Buch vielleicht glücklich werden. 2 Sterne gibts von mir für die schönen, aber leider zu ungenügenden Rezepte, die Pflanzenbeschreibung ist mir viel zu oberflächlich und eben ohne Fotografie nur für Kenner zu gebrauchen. Schade!

Kurzbeschreibung Gemeiner Mehlbeerbaum oder Guter Heinrich? Ist denn alles Unkraut, was da wächst im Wald und auf der Heide? Eve Marie Helm zeigt, wie man Wildpflanzen sammelt und wie vielfältig sie verwendet werden können. Dabei greift sie auf Rezepte aus Grommutter's Zeiten zurück. Ob nun Spinat aus Franzosenkraut oder Lwenzahnsalat mit diesem Buch wird der Spaziergang zur kulinarischen Spurensuche.