

[Ebook pdf] Mit Oma am Herd: Rezepte aus Jossgrund im Spessart

Mit Oma am Herd: Rezepte aus Jossgrund im Spessart

Von *Stefanie Korn, Nadine Mller*
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #413389 in BcherMarke: Cocon VerlagVerffentlicht am: 2015-12-02Abmessungen: 9.88 x .98b x 9.37l, Einband: Gebundene Ausgabe188 Seiten | File size: 70.Mb

Von Stefanie Korn, Nadine Mller : Mit Oma am Herd: Rezepte aus Jossgrund im Spessart before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Mit Oma am Herd: Rezepte aus Jossgrund im Spessart:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Traditionelle Rezepte (nicht nur aus dem Spessart) von der Oma (Opa) gekochtVon FamilyCMFAuf dieses besondere Kochbuch bin ich durch Fernsehberichte (u.a. bei der Sendung hallo hessen) aufmerksam geworden. Gerne probiere ich Rezepte aus, die nur wenige Zutaten enthalten, die man dann meist als Vorrat im Keller oder der Vorratskammer findet und die Tradition haben. Genau hier wird man fndig.Beschreibung des Buches:Das Kochbuch Mit Oma am Herd ist 2015 in 2. Auflage als Hardcover-Buch im cocon-Verlag erschienen, nachdem die zwei Autorinnen Stefanie Korn und Nadine Mller ihre erste Auflage durch ein Crowdfunding-Projekt selbst herausgeben konnten. Es hat 185 Seiten. Das Titelbild ist schlicht, aber mit einem ansprechenden Design: Pastellgrner Buchrcken und dunkelgraue Titelseite, die lediglich durch den Titel verziert wird. Die Rezepte und Geschichten der einzelnen Senioren, die ihre Rezepte fr dieses Buch zur Verfugung gestellt haben, werden durch zahlreiche Fotos begleitet.Kurze Zusammenfassung:Dieses Buch ist kein typisches Kochbuch, es ist erlebte und erzhlte Geschichte, verbunden mit Gerichten, die in einer frheren Zeit und teilweise unter besonderen Bedingungen entstanden sind. Die Rezepte wurden in der Gemeinde Jossgrund (Main-Kinzig-Kreis, Spessart) in vier Ortsteilen gesammelt. Acht Senioren haben ihre

Kchen geffnet, um mit und fr die Autorinnen zu kochen, dabei sind Geschichten erzht und aufgeschrieben worden. Ein Register am Ende des Buches listet die vorgestellten Rezepte auf. Mein Leseindruck: Ich halte ein Kochbuch in der Hand, das zum Lesen und Blttern einldt. Das Buch ist aufgeteilt in die einzelnen Kochstationen bei den acht Senioren. Eingeleitet mit Fotos der rtlichkeiten, gibt es eine kleine Vorstellung der Kchin/des Kochs. Es folgen besondere Rezepte dieser Menschen, jede/r ist Spezialist in einer besonderen Sache. Da gibt es z.B. die Resteverwerterin, deren Rezepte hilfreich sind, wenn man Reste verarbeiten mchte. Oder aber die ltere Dame, die ihre Lieblingsspeisen vorstellt. Auch ein Mann darf in diesem Kochbuch nicht fehlen und wie kann es anders sein er kocht ein Fleischgericht. Die Rezepte sind bersichtlich dargestellt, es gibt eine Zutatenliste, darauf folgen gut verstdlich die Arbeitsschritte zur Entstehung des Gerichtes. Dabei gibt es keine Fotos der einzelnen Kochschritte, vielmehr lebt dieses Buch von den Darstellungen der teils alten Kchen und manchmal altertmlichen Kochutensilien und den Kchinnen (und des Kochs) bei der Arbeit. Die Bilder sind wirklich gelungen, sie wirken authentisch und nicht gestellt. Die Fotos erinnern mich an meine Kinderzeit bei meiner Oma in der Kche. Manch ein Kochhilfsmittel oder Geschirrtteil fand sich auch in ihrem Haushalt. Die Rezepte laden zum Nachkochen ein, sie sind meist mit wenigen Zutaten schnell nach zu kochen. Die kleinen Anekdoten der lteren Herrschaften machen dieses Buch so liebenswert. So bleibt man schon beim Durchblttern auf der ein- oder anderen Seite hngen. Die Fotos der fertigen Gerichte lassen einem schon beim bloen Anblick das Wasser im Mund zusammenlaufen. Die Zutatenliste ist im Regelfall nicht exotisch, die meisten Zutaten hat man sicherlich zuhause oder man findet sie in jedem Supermarkt. Die Gerichte-Auswahl ist abwechslungsreich. Ich denke, es ist fr jeden Geschmack etwas dabei. Man findet sicherlich das ein oder andere Gericht, das die eigene Oma schon gekocht hat. Fr dieses Buch htte ich mir ein oder zwei Lesebndchen gewnscht, so dass man schnell ein herausgesuchtes Rezept auffinden kann. Zumindest kann man das Buch gut im aufgebltternen Zustand hinlegen, so dass man beim Kochen einen schnellen Blick in das ausgewhlte Rezept werfen kann. Fazit: Mir gefllt das Projekt Mit Oma am Herd sehr gut. Wer Hausmannskost liebt, womglich gerne bei Oma in der Kche sa und sich bekochen lie, der hat mit diesem Buch viel Freude. Bei den Geschichten macht es keinen Unterschied, ob man aus der Gegend von Jossgrund kommt oder nicht. Man erfahrt einfach etwas von der guten, alten Zeit. Vielleicht liest aber auch der ein oder andere aus dieser Gegend etwas Neues aus seiner alten Heimat.

Produktbeschreibung: Rezepte aus Jossgrund im Spessart. Gebundenes Buch "Mit Oma am Herd" ist eine Sammlung von Rezepten und Kchen-Erinnerungen aus dem Jossgrund - einer kleinen Gemeinde im hessischen Spessart. Es bewahrt alte traditionelle Gerichte wie Schusters-kugeln, Schppkl oder Bettelmnner, die heute kaum noch gekocht werden, weil die Kchinnen von damals immer seltener am Herd stehen. Diese Rezepte wurden bisher noch nie aufgeschrieben, sondern ber Generationen von Mutter zu Tochter weitergegeben - immer zubereitet "nach Gefhl". "Mit Oma am Herd" ist auch ein Buch ber Anni, Maria, Hildegard, Therese und Elisabeth. Sie haben uns in ihre Kchen eingeladen, mit uns ihre Familienrezepte gekocht und dabei Geschichten ber das Kochen und Leben von frher verraten. Einer Zeit in der es Fleisch nur an ganz bestimmten Tagen gab, bis zu zwlf Personen am Tisch satt werden mussten und Reste niemals weggeworfen wurden. "Mit Oma am Herd" ist ein Nachschlagewerk fr jeden, der gerne kocht und die einfache Hausmannskche liebt. Die Rezepte sind nichtkompliziert, mit wenigen Zutaten schnell zubereitet und knnen heute noch den Speiseplan bereichern - auch auerhalb des Jossgrunds.

Kurzbeschreibung: Mit Oma am Herd ist eine Sammlung von Rezepten und Kchen-Erinnerungen aus dem Jossgrund einer kleinen Gemeinde im hessischen Spessart. Es bewahrt alte traditionelle Gerichte wie Schusters-kugeln, Schppkl oder Bettelmnner, die heute kaum noch gekocht werden, weil die Kchinnen von damals immer seltener am Herd stehen. Diese Rezepte wurden bisher noch nie aufgeschrieben, sondern ber Generationen von Mutter zu Tochter weitergegeben immer zubereitet nach Gefhl. Mit Oma am Herd ist auch ein Buch ber Anni, Maria, Hildegard, Therese und Elisabeth. Sie haben uns in ihre Kchen eingeladen, mit uns ihre Familienrezepte gekocht und dabei Geschichten ber das Kochen und Leben von frher verraten. Einer Zeit in der es Fleisch nur an ganz bestimmten Tagen gab, bis zu zwlf Personen am Tisch satt werden mussten und Reste niemals weggeworfen wurden. Mit Oma am Herd ist ein Nachschlagewerk fr jeden, der gerne kocht und die einfache Hausmannskche liebt. Die Rezepte sind nicht kompliziert, mit wenigen Zutaten schnell zubereitet und knnen heute noch den Speiseplan bereichern auch auerhalb des Jossgrunds.