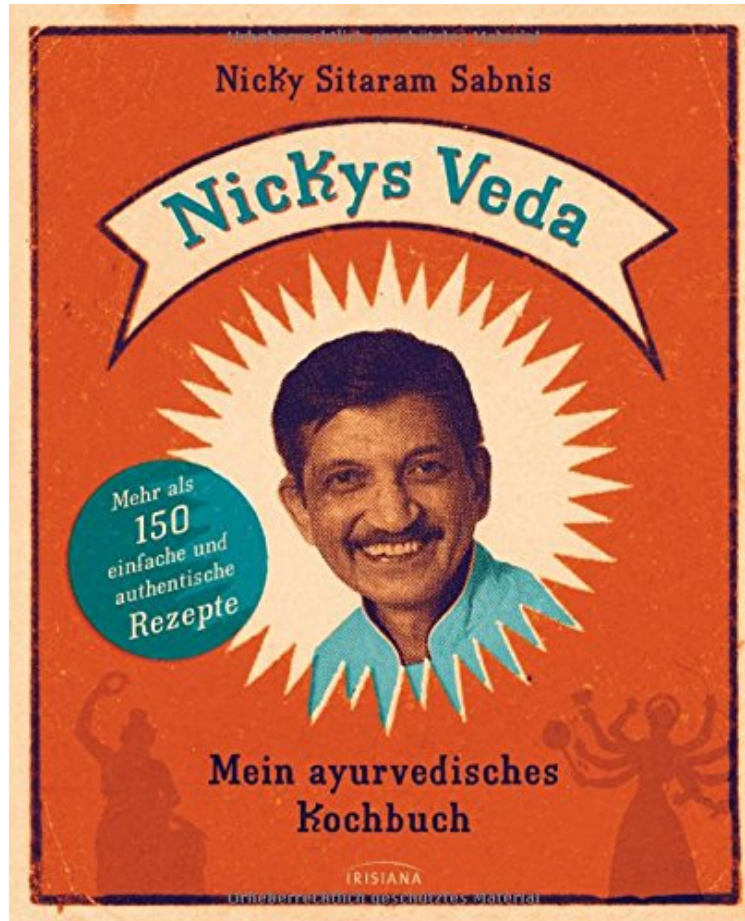


(Download pdf) Nickys Veda: Mein ayurvedisches Kochbuch

Nickys Veda: Mein ayurvedisches Kochbuch

Von Nicky Sitaram Sabnis

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #134460 in BcherMarke: IrisianaVerffentlicht am: 2014-10-13Abmessungen: 10.63 x .94b x 8.66l, Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 25.Mb

Von Nicky Sitaram Sabnis : Nickys Veda: Mein ayurvedisches Kochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Nickys Veda: Mein ayurvedisches Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen7 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super Ayurveda KochbuchVon A. ApfelWie der Name schon sagt enthlt das Buch Nickys gesammeltes Wissen bzgl. Ayurveda und mehr, das sich in langen Jahren des Studiums dieses Themas und der Praxis in vielen Kochkursen angesammelt hat. Es macht Spa, das mit Anekdoten und Anmerkungen reiche Buch zu lesen. Gleichzeitig erhlt man auch einen fundierten Einblick / berblick ber Ayurveda an sich. Die Rezepte sind allesamt sehr gut und mit den vorbereiteten "Gewrzmischungen" leicht nach zu kochen, wobei ich persnlich die Verwendung der Gewrze "einzeln" bevorzuge, was ja auch mglich ist. Ich habe schon vor Jahren bei Nicky einen Kochkurs besucht und bin seither von der Ayurveda-Philosophie berzeugt. Auch habe ich schon mehrere Kochbcher von ihm, fr mich ist dies sein bestes.1 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nickys Veda Mein ayurvedisches KochbuchVon Thallmair Kindle Paperwhite 3 GEs war ein Geschenk und ich habe vom Beschenkten leider kein Feed-Back erhalten. persnlich

habe ich mich nicht damit beschäftigt 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. der Mann kann kochen.... Von Sylvia Brose Ich habe mir dieses Kochbuch im Zuge einer ayurvedischen Ernährungsumstellung gekauft und bin begeistert... Die Tatsache, dass alle Rezepte auf alle Typen zugeschnitten ist, ist es perfekt vor allem für Menschen wie mich, die sich in das komplexe Thema ayurvedische Küche erst einarbeiten müssen. Beim nachkommen der Rezepte hab ich dann bemerkt wie unglaublich lecker und raffiniert die Speisen gewürzt sind. Ich danke für dieses tolle Buch...

Produktbeschreibung Mein ayurvedisches Kochbuch Gebundenes Buch Ayurveda goes west "Indien ist mein Land, aber Bayern ist meine Heimat" - als Ayurvedakoch im Kloster Frauenwörth verbindet Nicky Sitaram Sabnis zwei Welten miteinander. Eine Brücke zwischen den Kulturen schlägt er auch in seinem neuen Kochbuch. Auf unkonventionelle und sehr persönliche Art zeigt der bayerische Hindu, wie die traditionelle Küche des Ayurveda in die westliche Alltagswirklichkeit passt. Mit mehr als 150 köstlichen Rezepten entführt er den Leser in die Welt der bayerisch-indischen Kochkunst. Ob Kurkumafreund oder Curryverchter, Fleischliebhaber, Vegetarier, Veganer: In Nickys Kochtopf ist für jeden Geschmack etwas dabei. Daneben beschreibt er die Grundlagen der ayurvedischen Lehre und bringt dem Leser seine Lebensphilosophie nahe, erzählt von seinen Erfahrungen als Leiter der Ayurveda-Seminarküche in Frauenwörth und von seinem bewegten Leben.

Kurzbeschreibung Ayurveda goes west Indien ist mein Land, aber Bayern ist meine Heimat als Ayurvedakoch im Kloster Frauenwörth verbindet Nicky Sitaram Sabnis zwei Welten miteinander. Eine Brücke zwischen den Kulturen schlägt er auch in seinem neuen Kochbuch. Auf unkonventionelle und sehr persönliche Art zeigt der bayerische Hindu, wie die traditionelle Küche des Ayurveda in die westliche Alltagswirklichkeit passt. Mit mehr als 150 köstlichen Rezepten entführt er den Leser in die Welt der bayerisch-indischen Kochkunst. Ob Kurkumafreund oder Curryverchter, Fleischliebhaber, Vegetarier, Veganer: In Nickys Kochtopf ist für jeden Geschmack etwas dabei. Daneben beschreibt er die Grundlagen der ayurvedischen Lehre und bringt dem Leser seine Lebensphilosophie nahe, erzählt von seinen Erfahrungen als Leiter der Ayurveda-Seminarküche in Frauenwörth und von seinem bewegten Leben. **ber den Autor und weitere Mitwirkende** Nicky Sitaram Sabnis kam 1959 in Kanpur (Indien) zur Welt. Er arbeitet seit 1978 als Ayurveda-Koch. Nach einer persönlichen Krise kam er 1993 nach Deutschland, wo er seit 1998 die Ayurveda-Seminarküche in der Abtei Frauenwörth auf der Fraueninsel leitet. Hier bietet er auch regelmäßig Wochenend-Kochkurse zur ayurvedischen Ernährung für Erwachsene, Kinder und Behinderte an. Er ist Gründer des B Ayurveda Centrums für Ayurveda, Yoga und Indische Kultur sowie des Laxmi- Ayurveda-Instituts für Aus- und Weiterbildung in Gstadt. Der erfolgreiche Autor mehrerer Bücher zur ayurvedischen Ernährung wohnt mit seiner Frau Gabi in Rimsting am Chiemsee. Unter dem Motto "Der Hindu von der Fraueninsel" drehte das Bayerische Fernsehen 2008 eine Lebenslinie über Nicky Sabnis.