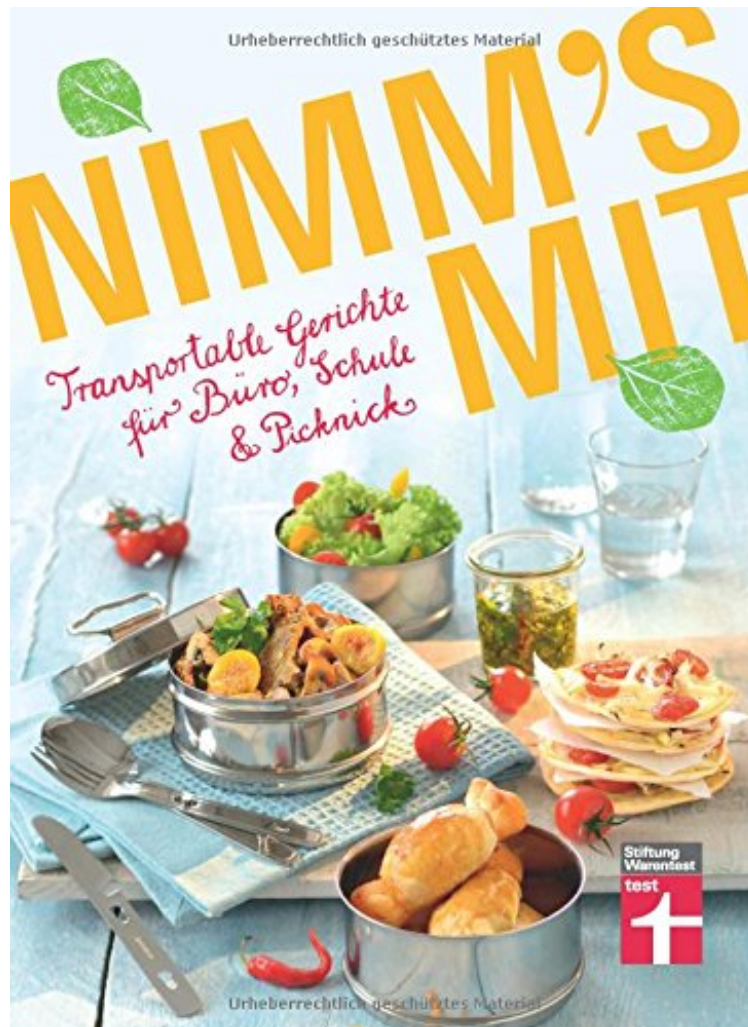


[Read ebook] Nimm's mit: Transportable Gerichte fr Bro, Schule Picknick

# Nimm's mit: Transportable Gerichte fr Bro, Schule Picknick

Von Rose Marie Donhauser

\*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #185699 in BcherMarke: Stiftung WarentestVerffentlicht am: 2015-03-10Abmessungen: 8.70 x .79b x 6.85l, Einband: Gebundene Ausgabe176 Seiten | File size: 64.Mb

**Von Rose Marie Donhauser : Nimm's mit: Transportable Gerichte fr Bro, Schule Picknick** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Nimm's mit: Transportable Gerichte fr Bro, Schule Picknick:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Optisch gut, Rezepte berzeugen nichtVon ArchivarinDieses Buch sieht wunderschn aus, die Bilder sind sehr stimmungsvoll. Gut gefallen haben mir auch die vielen Tipps zum Beispiel zur Vorbereitung und zum Transport der Speisen. Insgesamt enthielt das Buch aber zu wenig Rezepte, die ich im Alltag wirklich nachkochen wrde, deshalb werde ich es weiter verschenken. Ich hatte wenigstens mit einigen Rezepten gerechnet, fr die man nicht tausend verschiedene Zutaten braucht und mehr mit Zutaten, die man vielleicht sowieso schon zu Hause hat. Mit diesem Buch hatte ich gehofft, Rezepte zu finden, um auf die Arbeit abwechslungsreicheres Essen mitnehmen zu knnen. Nicht alles in

diesem Buch eignet sich zum mitnehmen ins Bro! 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. An alles gedacht Von Ostseestern In diesem Buch bleiben für mich keine Wünsche offen. Die Struktur haben meine "Vorschreiber/innen" schon beschrieben, ebenso das wirklich praktikable Stichwortverzeichnis. Sehr praktisch finde ich außerdem, dass die Kapitel nach Zutaten gegliedert sind, zum Beispiel "Fisch und Meeresfrüchte", "Vegetarisches und Veganes" und "Gerichte mit Fleisch". Mit der Zusammenstellung möglicher Transportbehältnisse hat man einen guten Überblick, falls einem mal die Ideen ausgehen. Dabei gefällt mir besonders, dass die Autorin Alternativen zu Plastikgefäßen anbietet. Welche Gerichte eignen sich für einen Umzug, was für das Picknick oder als Mitbringsel für die Party? Hier finde ich gut durchdachte, praktikable Ideen. Dann folgt eine Rezeptsammlung, die sich im wahrsten Sinne des Wortes sehen lassen kann. Die gut aufgebauten und verständlich formulierten Rezepte werden von ästhetischen, inspirierenden Fotos abgerundet. überhaupt finde ich das gesamte Layout gelungen und sehr ansprechend. Noch habe ich nicht alle Rezepte ausprobiert und kann deshalb nicht sagen, ob manche mir schwierig oder aufwendig erscheinen. Da ich ein Fan von Suppen bin, interessierten mich diese zuerst - und ich war sehr angetan von den originellen Geschmacksvariationen und der einfachen Zubereitung. Alles in allem ein liebevoll gestaltetes Buch, das als Hardcover auch gut gebunden ist und angenehm in der Hand liegt. Es riecht kein bisschen chemisch und wirkt daher schon beim ersten Kontakt zuerst "appetitlich". Ob als Geschenk für sich selbst oder für einen lieben Menschen - das Buch ist für Anfänger und "Küchenerfahrene" gleichermaßen geeignet. 29 von 31 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wir haben dann mal die Stiftung Warentest getestet ;) Von Laura Neidhardt Ich bin ein totaler Fan von mitgebrachten Kleinigkeiten, die anderen Leuten eine Freude machen und schnell verputzt sind oder die unterwegs problemlos zu essen sind. Genau solche Dinge lassen sich im Buch Nimms mit Transportable Gerichte für Bro, Schule Picknick von der Stiftung Warentest finden. Musstet Ihr diesen Satz jetzt auch noch einmal lesen? Also ich persönlich war total erstaunt, dass die Stiftung Warentest auch Bücher heraus bringt! Denn dies ist eigentlich ein ganz normales Rezeptbuch/Kochbuch und hat nichts mit den Berichten und Tests der Stiftung Warentest zu tun. Wie die meisten Bücher beginnt auch dieses mit einer Einleitung. Hier beschreibt die Autorin Rose Marie Donhauser, was für Behältnisse für den Auer-Haus-Einsatz gut und welche weniger gut geeignet sind. Der Tipp hierbei ist, verlasst euch beim Kauf auf eure Nase! Oft sind schädliche Weichmacher in der Kunststoffboxen dies lässt sich meist schon erschnuppeln. Verzichtet auf Alufolie! Viele weitere Tipps in diesem Kapitel sind allerdings sehr offensichtlich: Wenn ich an einem Ort kein Besteck zur Verfügung habe, wie bei einem chaotischen Umzug, sollte man Snacks anbieten, die sich als Fingerfood eignen. Dass man bei Zugreisen auf viele einzelne Dosen verzichten sollte, wird hier auch erwähnt. Es wird auf spezielle Situationen eingegangen und nochmal gesagt, auf was man in diversen Situationen besonders achten muss. Hier wird im speziellen auf ein Picknick auf einer Decke im Grünen, das Essen am Arbeitsplatz, ein Mitbringsel für eine Party oder Umzug, Snacks auf Reisen und Rucksackfähige Gerichte eingegangen. Im Anschluss gibt es noch die 5 Tipps für das optimale Transportgericht. Und nun zum wirklich schönen Teil des Buches: Die Rezepte starten mit 6 verschiedene Picknicksets ein Bild schneller als das andere! Die Stiftung Warentest nimmt uns mit an die verschiedensten Locations: ob das Picknick am See, auf einem Feld oder einer Wiese, am Arbeitsplatz oder mit Freunden alle Bilder machen wirklich Lust auf Picknick und man möchte direkt starten. Als erstes dachte ich, dass es mega umständlich ist die einzelnen Rezepte rauszusuchen, denn man hätte die Rezepte direkt hinter die einzelnen Picknickbilder packen können. Dies passt aber nicht komplett denn es gibt mehr Rezepte als Leckereien auf den verschiedenen Picknickbildern. Das Buch ist im Rezepteteil noch einmal unterteilt in 6 Kapitel: Kleckerfreie Suppen (10 Rezepte) Knackige Salate (15 Rezepte) Fisch Meeresfrüchte (11 Rezepte) Vegetarisches Veganes (22 Rezepte) Gerichte mit Fleisch (22 Rezepte) Bunte Naschereien (14 Rezepte) Wir kommen also insgesamt auf 94 bunt gemischte Rezepte! Was ich besonders gut finde: Man benötigt keine außergewöhnlichen Zutaten, die man im Regelfall eh nie zu Hause hat. Es sind normale Zutaten, die man auch in jedem Discounter oder Supermarkt erhält. Was außerdem noch nett ist: Für die meisten Gerichte ist gekennzeichnet, zu welchen Anlässen sie passen: (Grill-) Party, Picknick, Arbeit, Ausflug oder Schule. Das Buch endet mit einem Register. Dieses umfasst nicht die klassische alphabetische Unterteilung nach den Rezepttiteln, sondern nach Oberpunkten. Denn wer den Reis-Ananas-Salat mit Hühnerbeinen sucht, kann auch einfach beim Schlagwort Ananas oder Reis suchen was vielleicht auch spannend ist, falls noch Reste im Kühlschrank auftauchen, die gegessen werden könnten. Fazit: Das Buch Nimms mit Transportable Gerichte für Bro, Schule Picknick ist ein solides Buch ohne viele spezielle Zutaten. Die Rezepte sind leicht gemacht und sollten in jedem Fall gelingen denn im Testen sollten sich der Verlag ja auskennen! Wer jedoch super innovative Gerichte und Geschmacksexplosionen erwartet, wird hier sicherlich enttäuscht werden. Es ist trotzdem ein nettes Buch, welches gerne ins Bücherregal wandern darf.

Produktbeschreibung Transportable Gerichte für Bro, Schule Picknick Gebundenes Buch Egal ob im Bro, in der Schule, beim Picknick oder auf Reisen mit den richtigen Rezepten und Tipps für den Transport lässt es sich auch unterwegs wie zuhause genießen. Dieses liebevoll gestaltete Buch enthält viele geniale Rezepte für Gerichte zum Mitnehmen von einfach bis luxuriös sowie mit und ohne Fleisch. Dazu erhalten Sie viele Anregungen wie Sie alles frisch, bunt und knackig zum Bestimmungsort bringen und dort appetitlich anrichten. Wie wäre es zur Abwechslung in der Mittagspause mal mit einer heißen vietnamesischen Pho Bo -Suppe, einem leckeren Ratatouille mit Ziegenkäse oder Grapefruitgarnelen im Avocadoteller? Und mit einer schönen Brioche wird jede Zugfahrt zu einer kulinarischen Erlebnisreise.

Kurzbeschreibung Egal ob im Büro, in der Schule, beim Picknick oder auf Reisen - mit den richtigen Rezepten und Tipps für den Transport lässt es sich auch unterwegs wie zuhause genießen. Dieses liebevoll gestaltete Buch enthält viele geniale Rezepte für Gerichte zum Mitnehmen von einfach bis luxuriös sowie mit und ohne Fleisch. Dazu erhalten Sie viele Anregungen wie Sie alles frisch, bunt und knackig zum Bestimmungsort bringen und dort appetitlich anrichten. Wie wäre es zur Abwechslung in der Mittagspause mal mit einer heißen vietnamesischen "Pho Bo"-Suppe, einem leckeren Ratatouille mit Ziegenkäse oder Grapefruitgarnelen im Avocadoteller? Und mit einer schönen Brioche wird jede Zugfahrt zu einer kulinarischen Erlebnisreise.