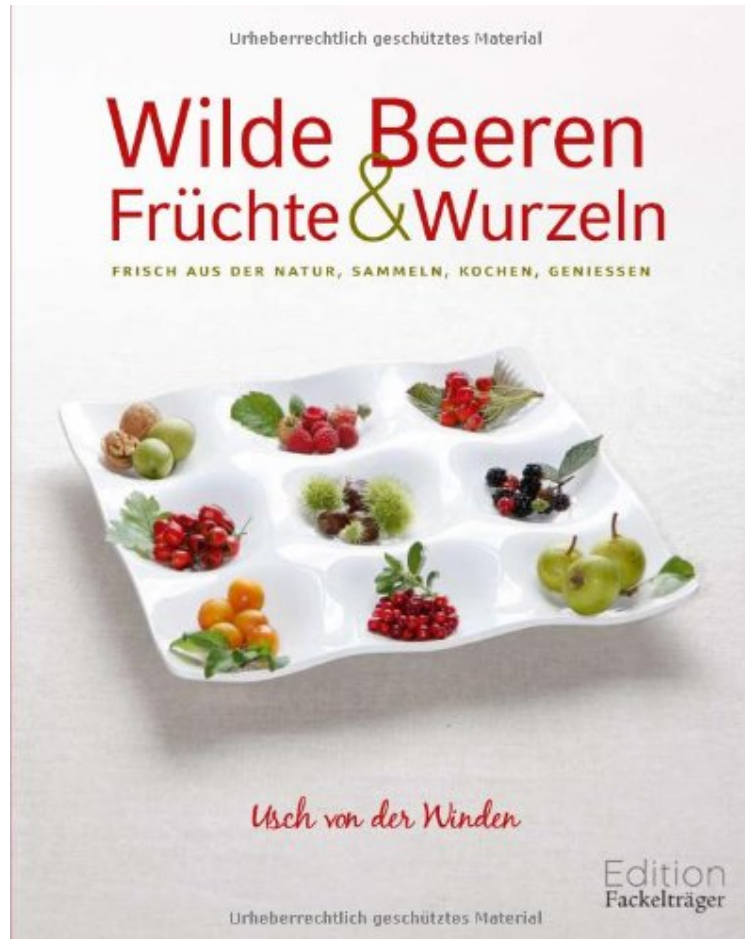


[Download pdf] Wilde Beeren, Frchte und Wurzeln: Frisch aus der Natur - sammeln, kochen, genieen

Wilde Beeren, Frchte und Wurzeln: Frisch aus der Natur - sammeln, kochen, genieen

Von Usch von der Winden

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #579594 in BcherVerffentlicht am: 2012-08-22Einband: Gebundene Ausgabe176 Seiten | File size: 29.Mb

Von Usch von der Winden : Wilde Beeren, Frchte und Wurzeln: Frisch aus der Natur - sammeln, kochen, genieen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wilde Beeren, Frchte und Wurzeln: Frisch aus der Natur - sammeln, kochen, genieen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fr Anfnger ungeeignet.Von GabiB.Sehr gnstig. Gliederung knnte besser sein. Z.B. sortiert nach Sammelmonaten, Verwechslungsgefahren aufzeigen, Rezepte in Extrateil (Verweis im Sammelteil auf Seite im Rezeptteil) Mehr Fotos auch vom Strauch/Baum, zum Grenvergleich einen Euro dazulegen z.B.Das Buch hat eine Grafik am Ende des Buches, was wann zu ernten ist, dort fehlen Seitenangaben, so dass man ewig suchen muss, bis man die passende Seite im Buch dazu findet. Format fr unterwegs ungeeignet.5 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. SuperVon ReiseEs kam heute an und ich bin restlos begeistert. So ein schnes und dickes Buch fr diesen Preis - Super!

Ich habe es schon von vorne bis hinten durchgelesen und es sind ganz tolle Rezepte: vieles sehr einfach umzusetzen - mal vegetarisch mal mit Fleisch (aber alles abzuwandeln). Gebe selber Kruterkurse und werde direkt morgen mit dem Ausprobieren anfangen. Danke. 5 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Muss für jeden Fan von Wildfrüchten und -pflanzen. Von LaSus Ich kenne die ausgezeichnete Kchin und "Krueterhexe" Usch von der Winden persönlich und für mich war es ein Muss, mir gleich zum Erscheinen das neue Buch von ihr zu bestellen. Das Buch ist wieder nicht nur sachlich sehr gut aufgearbeitet, auch die Fotos von den von Frau von der Winden hergestellten Gerichten sind eine Augenweide. Ich weiß, dass die Rezepte alle gut sind. Für mich ist es die Gelegenheit, vergessenes Wissen wieder zu bekommen, eine Rückbesinnung zu den nicht beachteten Pflanzen, die unsere Großeltern noch mit Selbstverständlichkeit nutzten und das mit dem heutigen Wissen zur Ernährung. Ich freue mich schon aufs Sammeln und Nachkochen!

Produktbeschreibung Kochen - 27 cm Illustrierter Original-Pappband 176 Seiten

Kurzbeschreibung Die neue natürliche Küche tolle Rezepte mit Beeren, Früchten und Wurzeln Natürlicher Genuss meisterlich in Szene gesetzt: erfrischend neue, naturnahe Pflanzen- und Foodfotografie Das zweite Buch der beliebten und bekannten Kruterexpertin Usch von der Winden Alles Wissenswerte zu Fundstellen, Pflanzenbestimmung und Verarbeitung 30 Pflanzenportraits und mehr als 100 Rezepte Nach ihrem erfolgreichen Erstlingswerk Wildkrutern Blüten hat sich Usch von der Winden nun den Wilden Beeren, Früchten Wurzeln zugewandt. Schon das Sammeln und Bestimmen machen Lust aufs Kochen. Wilde Beeren, Früchte und Wurzeln werden detailliert in Wort und Bild vorgestellt. Raffinierte, aber unkomplizierte Rezepte vom herb-sen Sommersalat mit Wegwarte über eine Vogelbeeren-Krbis-Suppe bis zum Zanderfilet mit Sanddorn-Honig-Sauce machen das Nachkochen der etwa 100 Gerichte zum Kinderspiel. über den Autor und weitere Mitwirkende Usch von der Winden, jahrzehntlang als Designerin weltweit unterwegs, fröhlich stets ihrer großen Liebe: die Natur mit allen Sinnen entdecken und deren Schätze für den heimischen Kochtopf zu nutzen. Vor gut einem Jahrzehnt tauschte sie das unstete Leben gegen den Profiberd im eigenen - mittlerweile aufgegebenen - Restaurant. Ihre Sammelleidenschaft für Kräuter, Blüten und Pilze fand mit stimmiger Geschmacksvielfalt Eingang in ihre kreative Landgasthof-Küche wo für sie vom Reiseleiter für Genießer, dem Gault Millau, mit einer Kochkarte und 13 Punkten belohnt wurde. Nun holt sie mit Worten die Vielfalt der Natur fest und weckt die Lust auf eine kreative Naturküche. Bisher in der EDITION Fackelträger von ihr erschienen: Wildkruter Blüten Frisch aus der Natur für die kreative Kruterküche. Cornelia Renson begeistert sich seit ihrer Kindheit für das Fotografieren. Mit ihrer ersten Kamera erkundete sie spielerisch ihre Umgebung und die heimische Flora. Heute gestaltet sie als diplomierte Fotodesignerin stimmungsvolle Aufnahmen für nationale und internationale Kunden. Eine natürliche und kraftvolle Ausstrahlung steht dabei im Fokus ihrer Bildsprache.