

(Free and download) Wildfruchte: Botanik - Anbau - Rezepte (Premium)

Wildfruchte: Botanik - Anbau - Rezepte (Premium)

Von Thuri Maag, Erika Lscher
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #147129 in BcherVerffentlicht am: 2009-06-01Abmessungen: 9.69 x .71b x 7.44l, Einband: Gebundene Ausgabe156 Seiten | File size: 74.Mb

Von Thuri Maag, Erika Lscher : Wildfruchte: Botanik - Anbau - Rezepte (Premium) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wildfruchte: Botanik - Anbau - Rezepte (Premium):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolle Rezepte, viele praxisnahe Informationen fr GartenbesitzerVon Regina (Media-Mania)Viele der Beeren drften manchem Gartenbesitzer unbekannt oder hchstens vom Namen her vertraut sein, so die Elsbeere, die Mahonie, Mehlbeeren und Holzapfel. Nicht alle eignen sich fr die Verarbeitung allein, zum Beispiel der Holz- oder Wildapfel, der aber mit seinen Gerbstoffen Konfitren aus anderem Obst ein krftiges Aroma verleiht. Aber es gehen beispielsweise auch Brombeere, Himbeere, Johannis- und Jostabeere zu den portraitierten Pflanzen.Erfreulich viele Informationen bietet das Buch dem Gartenbesitzer, der sich eine Naschhecke zu seiner eigenen und der Freude von Vgeln, Insekten und anderen Tieren anlegen mchte. Auf diese Weise kann Artenschutz wirklich Spa machen. Und die Rezepte zeigen, dass die Beeren und sonstigen Wildfruchte ja nicht nur den zwei- bis sechsbeinigen Tieren zugute

kommen müssen. Alle von ihnen lassen sich für leckere Gerichte einsetzen. Feine Vorspeisen wie gerucherte Entenbrust mit Wildpflaumenchutney oder Rotes Wildapfelspöckchen, Hauptspeisen wie Rehschnitzel mit Berberitzen und geschmorter Poulardenschenkel mit Schlehenbeerensauce dürfen wohl keinen Gourmet kalt lassen. Auch beim Dessert wird niemand darben: Mahonienkompott mit Haselnusswaffeln, Crème brûlée mit Kornelkirschenkompott, die erwähnten Sorbets und vieles mehr laden zum Naschen ein. Und wenn es ans Eingemachte geht, locken beispielsweise Holunderbeersirup, Scheinquittengelee und viele andere Brotaufstriche, rote Wildpfel in Rotweinsirup und allerlei Chutneys und Saucen. Die meisten der Rezepte sind mit großformatigen, sehr ansprechenden Fotos ausgestattet. Eine übersichtliche, differenzierte Zutatenliste und eine leicht nachvollziehbare Schritt-für-Schritt-Anleitung gestalten das Nachkochen unkompliziert und somit auch für ungeübte Köche problemlos. Ein interessantes, attraktives Buch zu einem ungewöhnlichen Thema, das neben tollen Rezepten auch praxisnahe Informationen für Gartenbesitzer bereithält! 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein paar Grundinformationen von Lilywhite Ich hatte das Buch gekauft, weil ich mir jetzt einen ganzen Garten mit Wildfrüchten anschaffe, aus guten Gründen. Denn Säfte aus Wildfrüchten sind teuer (und das Geld wert!) Nach der Flut 2013 hatten wir hier eine Menge radioaktivem Schlamm (Wismut) und um mein Haus wurden in dieser Zeit vier Mobilfunkantennen gebaut. In der Folge bin ich fast gestorben und Nachbarn von mir sind hinüber. Nach vielen Versuchen mit allem Möglichen haben sich Säfte aus Wildfrüchten als das Beste bewährt, was die restlichen Schäden der Oxidation beseitigt hat, empfehle vom Steinhardt Verlag die DVD von Ulrich Warnke über Chronische Entzündungen durch Strahlung. Dies ist also mein Hintergrund. Eine ziemlich radikal gesunde -warme!!! - Kost ohne Zucker, Kuhmilch, Käse und Fleisch tut ihr briges. (Barbara Temelie, 5-Elemente-Kochbuch) Das kleine Buch zum allerdings geringen Preis gibt nur grundlegende Informationen, wenn man als völliger Neuling einen groben Überblick bekommen will, mag es angehen. Wildobst zum "naschen" ist auf meinem Hintergrund allerdings mehr als gerichtlich und ignoriert die gesamte aktuelle Forschung zur Beseitigung oxidativer Schäden. In praktisch allen Rezepten sind jede Menge Fleisch und Weizucker enthalten, was natürlich die antioxidative Wirkung der Wildfrüchte zerstört und ins Gegenteil verkehrt. Ich habe eine Praxis für Ernährungsberatung und kann die Rezepte umschreiben, aber das kann ja nicht jeder. Schaden. 4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein lohnender Blick über den Gartenzaun von Oldendorf Welche Kostlichkeiten man aus Brombeeren und Himbeeren machen kann, wissen Gartenbesitzer. Doch um leuchtende Gelees, Marmeladen, ein fruchtiges Mus herzustellen und selbst ganze Menüs mit vitaminreichen Früchten bereichern zu können, braucht man nicht unbedingt einen Garten. In Wald und Feld finden sich überall Wildfrüchte. Es lohnt sich, auf kulinarische Entdeckungsreise in der freien Natur zu gehen. Das Buch "Wildfrüchte" macht Lust darauf, bei einem geruhigen Spaziergang die gesunden, vitalstoffreichen Früchte zu sammeln. Holunder und Hagebutten, Sanddorn, Schlehen und Weidorn sind bekannt. Bei Berberitze, Eberesche, Felsenbirne, Kornelkirsche, Mahonie, Mispel und Speierling hilft ein Blick ins Buch, um zukünftig an den unbekannteren Wildfrüchten nicht mehr achtlos vorbeizugehen. Für viele Wildstrucher gibt es neuzeitliche Züchtungen, die ertragreich, robust und pflegeleicht sind und sich als Solitärpflanze oder für die Anlage einer Naschhecke auch im Garten eignen. Hierzu gibt es im Buch konkrete Informationen zu empfehlenswerten Sorten. Bei einer geeigneten Auswahl von Wildobststrüchern kann von Mai bis November immer wieder etwas geerntet und geerntet werden. Außerdem bieten Wildobstgehölze vielen Vögeln Nahrung und Nistmöglichkeiten. Eine breite Palette an essbaren Wildfrüchten wird im Buch kompetent vorgestellt, ohne Anspruch auf Vollständigkeit zu erheben. Im Rezeptteil findet man vertraute und lohnende neue Geschmackserlebnisse. "Wildfrüchte" ist ein lohnendes Buch, welches praxisnahe Informationen für das Sammeln von Wildfrüchten, den Anbau im eigenen Garten und köstliche Rezepte bietet. Wie wäre es mit Wildapfelspöckchen mit Chili, einem Entenbrustchen mit Kornelkirschensauce und einer Sanddornmousse mit Wildbeerkompott?

Kurzbeschreibung Wildfrüchte findet man überall in der freien Natur - sie sind natürlich biologisch und für jedermann kostenlos zu pflücken. Dazu gehören bekannte Beeren wie Walderdbeere, Brombeere, Himbeere, Heidelbeere, Holunder, Hagebutte, Preiselbeere usw., aber auch unbekanntere wie Felsenbirne, Mispel, Kornelkirsche, Sanddorn, Speierling usw. Auch an manchen Hecken im Privatgarten reifen essbare Früchtchen, so die Berberitze und die Scheinquitte. Wie können sie verwendet werden? Welche dürfen keinesfalls gegessen werden? Das Buch liefert zudem Ideen, wie Wildstrucher/-beeren in unseren Gärten wieder sinnvoll integriert werden können. Sie sind nicht nur schön, essbar und duftend, sondern ziehen auch Vögel an und ergeben in Kombination und bei richtiger Pflege lauschige Ecken. Da einige Wildfrüchte eher etwas sauer oder bitter sind, muss man sie für die Küche erst "zähmen". Hier finden sich Tipps und Tricks im Buch - sowie eine Fülle köstlicher Rezepte.