

(Download pdf ebook) Wildfrüchte, -gemüse, -kräuter: Erkennen, Sammeln und Genießen

Wildfrüchte, -gemüse, -kräuter: Erkennen, Sammeln und Genießen

Von Elisabeth Mayer

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #336547 in BcherVerffentlicht am: 2011-03-01Einband:
Taschenbuch214 Seiten | File size: 41.Mb

Von Elisabeth Mayer : Wildfrüchte, -gemüse, -kräuter: Erkennen, Sammeln und Genießen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wildfrüchte, -gemüse, -kräuter: Erkennen, Sammeln und Genießen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mein LieblingswildkruterbuchVon e-eiDadurch, dass das Buch nach Jahreszeiten - immer 2 Monate - aufgebaut ist und nur die hufigsten Heilkruter besprochen werden, kann man hiermit ein gutes Fundament an Kruterwissen erlangen und findet immer die Kruter, die auch zu der jeweiligen Zeit bei einer Kruterwanderung vorgestellt werden. Auerdem super Rezepte. Mein meistgenutztes Kruterbuch (von ber 30)0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr schnes BuchVon osmaniaEin sehr schnes Buch mit vielen leckeren Rezepten und vielen groen Bildern. Ich bin

schon fleißig am Probekochen :). Ich kann es wirklich nur weiterempfehlen. 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Erstklassig ... Von Kerstin Auf dass Ich mich wiederhole, wer jetzt immernoch kein Buch von Elisabeth Mayer hat ... dem ist nicht mehr zu helfen. Wunderbare Praxisbücher die in keiner Küchenbuchsammlung fehlen sollten! Elisabeth Mayer stellt in diesem Praxisbuch, zahlreiche essbare Wildpflanzen und ihre Früchte vor, es ist das Vorgängerbuch mit gleichem Titel, das mich ebenfalls schon begeistert hat. In diesem Buch werden essbare Wildpflanzen vorgestellt, die in Mitteleuropa häufig zu finden sind. Geordnet nach Jahreszeiten, botanisch und in ihrem Lebensraum beschrieben, dazu gibt es Hinweise zur Ernte, Wirkungsweise und Verwendung in der Wildkruterküche. Sie beginnt mit der Beschreibung des Gänseblümchens, verdeutlicht, wo man es findet, beschreibt die botanischen Merkmale und gibt Pflanzhinweise sowie hilfreiche Sammeltipps. Diese Vorgehensweise zieht sich durch das komplette Buch. Es wird ausführlich erklärt wie man die TCM anwendet und die Heilanwendung nach Hildegard von Bingen. Gänseblümchen enthält Bitterstoffe, die den Stoffwechsel anregen, das Blut reinigen, entwässern und ideale Helfer bei einer Frühjahrskur sind. Das Gänseblümchen ist eine alte Heilpflanze, sein Tee ist krampflösend, hustenstillend und leicht abführend. Ein Heilmittel für Gebärmutterleiden, Hauterkrankungen, Entzündungen des Magen-Darm-Traktes und Leberleiden, man trinkt ihn als Tee oder Frischsaft. Die Autorin verwendet Kräuter in der Wildkruterküche und beschreibt, sehr einfach und leicht, ihre Lieblingsrezepte. Ich bleibe mal beim Gänseblümchen, dabei handelt es sich um Vogelsalat mit Gänseblümchen Gänseblümchenkapern. Vieles hat man im eigenen Garten schon als Unkraut herausgerissen, dabei hätte man es so schnell essen können. Dank der Bilder kann man seine Wildkräuter sofort bestimmen, und ggf. auch sofort verwenden. Ob nun Gundelrebe, Veilchen, Knoblauchsrauke, Hopfen, Löwenzahn, Wiesensalbei, Wiesensalbei, Wiesensalbei, all diese Wildpflanzen werden sehr genau beschrieben und auf ihre gesundheitsfördernden Wirkungen hingewiesen. Dazu kommen noch diese, ausgesprochen leckeren Rezepte, die Sie liebevoll vorstellt. Viele Rezepte sind mit ansprechenden Fotos unterlegt und setzen die Rezepte und Informationen in einen ansprechenden Rahmen. Das Buch bietet wirklich einen gut strukturierten Einstieg in die Wildkruterküche, genauso wie die anderen Bücher der Autorin. Jedes Buch war bis jetzt ein Glücksgriff. Einfache und leicht zuzubereitende Köstlichkeiten, die mit etwas Geschick und Leidenschaft sofort zubereitet werden können, auch Anfänger werden hier gut beraten. Dank der tollen Bilder Beschreibungen kann man sofort mit dem Krübchen und dem Buch in den Wald losziehen und sammeln was das Zeug hält. Mein Fazit : Schon wieder ein Buch aus der Feder von Elisabeth Mayer und dem Stocker Verlag, die diese hervorragenden Praxisbücher herausbringen und mich sofort begeistert haben ... wer jetzt immer noch keine Lust auf Wildfrüchte, -gemüse, -kräuter hat, dem kann Ich auch nicht mehr helfen. Von mir gibt es 5***** Ein MUSS ... unbedingt empfehlenswert! An diesen Rezepten wirst nicht nur Du dich erfreuen, sondern auch alle Beschenkten. Geschenke aus der Küche sind immer ein nettes Mitbringsel. Nachgemachte Leckereien aus diesem Buch : Bärlauch Pesto Gewürzter Schlehenlikör

Kurzbeschreibung Kein modernes Kochbuch, das etwas von sich hält, kommt ohne ein Rezept für Wildsalat aus; Röhrensalat, sprich junger, frischer Löwenzahn, stellte für unsere Großmutter noch eine willkommene Abwechslung dar und Bärlauch kommt mittlerweile auch in Haubenrestaurants auf den (Frühlings-)Tisch. Dabei bieten Feld, Wald und Flur wesentlich mehr als die genannten Klassiker an Wildpflanzen. Elisabeth Mayer hat die schmackhaftesten Wildfrüchte, -gemüse und -kräuter nun in einem Buch versammelt und stellt diese darin ausführlich vor. Sie verrät nicht nur, wie man sie erkennt und wo man sie findet, sondern auch, was man mit Kräutern, wie Bärlauch, Brennnessel, Giersch, Sauerampfer und Waldmeister, oder Wildfrüchten, wie Schlehe, Hagebutte, Weidorn u. v. a., machen kann. Sie werden staunen über die Gaumenfreuden, die sich mit den Geschenken aus der Natur von der Suppe bis zum Dessert zaubern lassen! Dass die meisten von ihnen auch einen wesentlichen Beitrag zu einer gesunden Ernährung leisten, muss eigentlich nicht näher erwähnt werden, rundet die Fülle von Vorteilen aber zusätzlich ab. Aus dem Inhalt: 61 köstliche Wildpflanzen im Porträt: Sammeln leicht gemacht Die besten Rezepte für Suppen und Salate, Aufstriche, Hauptspeisen, Beilagen und Desserts! Kapern aus Blütenknospen, Kräuter-Würzchen und -pasten, Kräuterlikör und -essig, Kräutersalz selbst gemacht! Verzuckerte Blüten, Blütenzucker, Blüteiswürfel Limonaden, Blütentee, Beerengelee und -sirup, Kräuterlikör Duftkissen und Kosmetika selbst gemacht!