

[FREE] Wildpflanzen für die Küche: Botanik, Sammeltipps und Rezepte

Wildpflanzen für die Küche: Botanik, Sammeltipps und Rezepte

Von François Couplan, Jean-Marie Dumaine
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #162160 in BcherVerffentlicht am: 2007-06-01Abmessungen: 10.79 x .67b x 7.87l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 22.Mb

Von François Couplan, Jean-Marie Dumaine : Wildpflanzen für die Küche: Botanik, Sammeltipps und Rezepte
before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wildpflanzen für die Küche: Botanik, Sammeltipps und Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen49 von 50 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
Informatives Buch für Wildkräuter - KochanfängerVon Ein KundeJeder Pflanze wird eine Doppelseite gewidmet. Ein deutliches Farbfoto erleichtert den Wiedererkennungseffekt. Dann folgt eine ausführliche Pflanzenbeschreibung und der botanische Namen der Pflanze wird erklärt. Die Wirkstoffe (Vitamine, Suren, etc) die diese Pflanze enthält werden erlutert und mit ihrer Wirkungweise in Verbindung gebracht. Anschließend wird ausführlich auf die Verwechslungsgefahr mit anderen Pflanzen hingewiesen und die entsprechenden Folgen (bedenklich - unbedenklich).

Zum Abschluss werden ein bis zwei Rezepte (über die Anwendung zum Salat hinausgehend) zu dieser Pflanze vorgestellt. An den Rezepten arbeitete teilweise ein Koch mit. Das Buch überzeugt durch die Kompetenz des Autors, er ist Ethnobotaniker, bezüglich der Kenntnisse der Pflanze und ihre kulturelle Entwicklung als Heilpflanze und Gemüse. Die Bilder haben eine angenehme Größe, so da die Pflanze sehr gut erkennbar ist. Der Hinweis auf die Verwechslungsgefahren macht auf angenehme Art auf die Risiken aufmerksam. Die Kochrezepte sind nachvollziehbar, abwechslungsreich und versprechen eine interessante Variante in der Küche. Sicherlich ist nichts so gut, als das es nicht verbessert werden kann. Ein paar mehr Rezepte pro Pflanze, oder wenigstens für die häufig auftretenden Pflanzen, wären nicht schlecht, denn als Anfänger ohne besondere Botanikkenntnisse wird man sich erst nur mit den ganz vertrauten Pflanzen beschäftigen. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schnelle Lieferung - bestens Von Michael Krieger Hatte diese Ausgabe in einem Landgasthof als Leselektüre gesehen und sofort bestellt. Ist wie versprochen geliefert worden. Obwohl gebraucht, in sehr gutem Zustand. Kann ich nur empfehlen. Jederzeit wieder. 38 von 39 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einzigartig Einmalig Von Silvia M. Baghira Dieses außergewöhnliche Koch- und Pflanzenbuch überzeugt durch die Kompetenz des Autors François Couplan. Er hat jeder der 55 ausführlich beschriebenen Pflanzen eine Doppelseite gewidmet mit einer ausführlichen Pflanzenbeschreibung, Informationen über die Inhaltsstoffe und die Heilwirkung der Pflanze, die Standorte und die Verwendung in der Küche. Jeder Wildpflanze folgen ein oder zwei speziell-abgestimmte Rezepte. Die hochwertigen Fotos stellen die Wildpflanzen sehr deutlich dar, dies macht eine Wiedererkennung beim Sammeln in der Natur sehr einfach. Auch die Verwechslungsgefahr mit ähnlichen Pflanzen wird beschrieben. In Sachen Rezepte hat der bekannte Koch Jean-Marie Dumaine, Wildpflanzenkoch im Restaurant "Vieux Sinzig" in Sinzig bei Bonn, mitgewirkt. Die Kochrezepte sind leicht nachvollziehbar, abwechslungsreich und versprechen interessante Gaumengenüsse. Die verschiedenen Verzeichnisse am Ende des Buches sorgen für ein schnelles Finden des Gesuchten. Ein sehr zu empfehlendes Werk, das dem Leser die Augen öffnet für die reichhaltige Fülle der essbaren Wildpflanzen die in der freien Natur wachsen. Bon Appetit!

Produktbeschreibung sehr guter gebrauchter Zustand

über den Autor und weitere Mitwirkende promovierter Ethnobotaniker, lehrt seit 1975 in den Vereinigten Staaten und seit 1980 in Europa in Praxisseminaren die Nutzenanwendung von wildwachsenden Pflanzen. Er leitet Kurse für ein sanftes Berlebensstraining, in denen die Teilnehmer das Leben in und mit der Natur hautnah erfahren können. Neben seiner wissenschaftlichen Ausbildung hat er alle fünf Kontinente bereist, um sein Wissen über die Wildpflanzen zu vertiefen. Zahlreiche Buchpublikationen und Beiträge in Fachzeitschriften. geboren auf einem Bauernhof in der Normandie. Seit 1979 eigenes Restaurant Vieux Sinzig in Sinzig am Mittelrhein. Küche und Restaurant stehen ganz unter dem Motto Natur erleben und genießen. Jean-Marie Dumaine ist bekannt durch die regionale und überregionale Presse, durch TV- und Rundfunkauftritte (SWR, WDR, Arte). promovierter Ethnobotaniker, lehrt seit 1975 in den Vereinigten Staaten und seit 1980 in Europa in Praxisseminaren die Nutzenanwendung von wildwachsenden Pflanzen. Er leitet Kurse für ein sanftes Berlebensstraining, in denen die Teilnehmer das Leben in und mit der Natur hautnah erfahren können. Neben seiner wissenschaftlichen Ausbildung hat er alle fünf Kontinente bereist, um sein Wissen über die Wildpflanzen zu vertiefen. Zahlreiche Buchpublikationen und Beiträge in Fachzeitschriften.