

(Free download) Das grosse Kochbuch der vegetarischen Kstlichkeiten: Vegane Rezepte, klassisch und innovativ, einfach und raffiniert, rein pflanzlich. Salate, ... Brote, Kuchen. Meine 240 besten Rezepte

Das grosse Kochbuch der vegetarischen Kstlichkeiten: Vegane Rezepte, klassisch und innovativ, einfach und raffiniert, rein pflanzlich. Salate, ... Brote, Kuchen. Meine 240 besten Rezepte

Von Herta Gal

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #418227 in BcherVerffentlicht am: 2004-08-01Abmessungen: 8.90 x .98b x 6.93l, Einband: Gebundene Ausgabe260 Seiten | File size: 19.Mb

Von Herta Gal : Das grosse Kochbuch der vegetarischen Kstlichkeiten: Vegane Rezepte, klassisch und innovativ, einfach und raffiniert, rein pflanzlich. Salate, ... Brote, Kuchen. Meine 240 besten Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das grosse Kochbuch der vegetarischen Kstlichkeiten: Vegane Rezepte, klassisch und innovativ, einfach und raffiniert, rein pflanzlich. Salate, ... Brote, Kuchen. Meine 240 besten Rezepte:

Kundenrezensionen
 Hilfreichste Kundenrezensionen
 16 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das groe Kochbuch der vegetarischen Kstlichkeiten
 Von Ein Kunde
 Ein rundum gelungenes Kochbuch mit zahlreichen, zum Teil ungewhnlichen, veganen Rezepten. Neben der ansprechenden Buchgestaltung berzeugen vor allem die kurzen, przise beschriebenen Rezepte. Die Auswahl reicht von Salaten, Suppen, Brotaufstrichen und Hauptgerichten ber Soen, Desserts bis hin zu Broten und Kuchen. Die verwendeten Zutaten sind leicht zu bekommen und - man merkt, dass die Autorin ebenfalls berufsttig ist - es wird viel Wert auf eine einfache und schnelle Zubereitung gelegt. So bleibt mehr Zeit, die leckeren Gerichte zu genieen. Selten zu finden aber ein durchaus praktisches Detail: das Lesebndchen.
 Das Buch kann ich auch all denen empfehlen, die als Teilzeit-Vegetarier ihren Horizont in Sachen gesunder, ausgewogener Ernhrung erweitern mchten. Ntzlich hierfr: die im Buch enthaltenen Informationen zur Ernhrung.
 12 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Der Beweis - auch mit Books on Demand lassen sich tolle Bcher verffentlichen!
 Von Claudia GtzEins vorweg: man kann der Autorin bescheinigen, dass sie fr Books on Demand ein Ausstellungsstck geschaffen hat! Man sieht, dass es also auch anders geht! Mancher Verlag kann sich an solch einem Buch ein Vorbild nehmen.
 Dieses Buch hat einen festen Einband, den man sogar feucht abwischen kann, ohne dass er Schaden nimmt, es hat eine handliche Gre (ca. 22,5 x 18 cm), ein Lesebndchen (!) und ist so wunderbar strukturiert, dass man es zu einem genialen Praxisbuch fr die Kche machen kann!
 Die Einfhrungskapitel sind auf eine herzerwrmende Art und Weise geschrieben, so dass man sich sofort mit der Autorin verbunden fhlt. In den Anhnge gibt die Autorin noch allgemeines Kchenwissen weiter, Bezugsquellenhinweise, Hinweise auf vegane Ernhrungsrichtlinien und vieles mehr.
 Die Rezepte sind absolut alltagstauglich, auch fr Menschen mit wenig Zeit fr Kchenarbeit gut zu bewltigen und zumeist wirklich auch fr Ungeberte einfach und dennoch (oder gerade deshalb) besonders schmackhaft. Dabei fehlt es den Rezepten keineswegs an Raffinesse. Wer noch wenig oder keine Erfahrung mit der veganen Kche hat, der wird in diesem Buch erkennen, was vegan wirklich bedeutet - nmlich richtig gut und vor allem abwechslungsreich essen!
 Fr Einsteiger ist es ein absolut empfehlenswertes Werk, welches fr jeden Anlass das passende Rezept bietet. Fr versierte vegane Kche gibt es viele Anregungen und Ideen, was man wieder einmal kochen knnte und wie man es auch mal anders machen kann.
 Dass in diesem Buch keine Bilder zu den Rezepten vorhanden sind, gibt dem Werk keinen Abbruch. Das Buch ist so angenehm strukturiert, schlicht und geschmackvoll und mit viel Liebe gestaltet, dass einem nichts fehlt.
 Leider habe ich das Buch erst vor kurzer Zeit entdeckt, denn der Titel enthlt das Stichwort "vegetarisch", so dass ich wohl voreingenommen wieder weggesehen habe, wenn ich nach veganen Kochbchern gesucht habe (vegetarisch ist ja oft sehr ei- und milchproduktelastig). Aber nun habe ich es ja und ich freue mich ber dieses umfangreiche und praktische Werk!
 26 von 27 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Praktisch - Philosophisch...
 Von Ein Kunde
 An diesem Kochbuch gefallen mir mehrere Aspekte:
 1. Konsequenter vegan: Mit allen Bestandteilen einer Mahlzeit versehen (Vorspeise, Hauptspeise, Nachtisch...)
 2. Sehr einfach nachzukochen: Erstens, zweitens, drittens (maximal noch viertens... :o) - fertig. Als berufsttiger ausserordentlich hilfreich, um schnell qualitativ sehr hochwertige Mahlzeiten auf den Tisch zu bringen, die auch Freizeitsportler hchst zufriedenstellen.
 3. Was fr Kopf und Herz: Kleine philosophische Schlaglichter zum Thema Vegetarismus zwischen den Kapiteln.
 4. Wertvolle Tips wie z.B. "die Suppenmatrix", "Gewrzworschlg", "Kchengerte" - verstndlich und einfach gehalten bringen gute Ideen zur Vereinfachung und Verbesserung des Ablaufs in der Kche. Auf manche gute Idee muss man halt erst gebracht werden...
 5. Das Buch ist von handfester Qualitt und nimmt einen Knuff in der Kche nicht gleich bse und - als besonderes Schmankerl hilft das Lesebndchen, das Lieblingsrezept schnell wieder zu finden.
 Ich habe zwei vegetarische "Lieblingswerke" in der Kche stehen. Eines davon ist dieses geworden...

Der Verlag ber das Buch VEGANE WELTKLASSE. Das "Groe Kochbuch der vegetarischen Kstlichkeiten" setzt neue Mastbe fr alle veganen Kochbcher. Ein Flle leicht nachkochbarer Zubereitungen, die sehr lecker schmecken, macht es zum empfehlenswertesten Vegi-Kochbuch das wir kennen. Die sthetische Gestaltung des Buches, die gut durchdachten Rezeptbeschreibungen und die schwere, gebrauchstchtige Buchqualitt sorgen fr ein langjhriges Kochvergnen. Es ist das mit Abstand beste rein vegetarische Kochbuch, das bisher auf den Markt kam. Herta Gal hat mit ihrer Neuerscheinung ein innovatives kulinarisches Programm kreiert. Aus rein pflanzlichen Zutaten hat sie einen Kchenstil entwickelt, der auf einfachen, aber geschmacksintensiven Rezepten basiert. Vllig neu ist die Virtuosit und Kreativitt dieser reinen Pflanzenkche. Interessant ist das Buch fr * Ernhrungsbewusste, Vegetarier und Veganer * Sportler und Fitnessfans * Tierfreunde * Umweltschtzer * Spirituell Interessierte * Kche, Gastronomie * Allergiker (Milch, Ei) * Gesundheitsinteressierte (z.B. Krebsvorbeugung). Herta Gal, Maschinenbauingenieurin und Hobbykchin, erhlt am 11. Februar 2005 in Orebro/Nhe Stockholm, Schweden den "Best-in-the-World"-Preis des internationalen Kochbuch-Gewerbes. Sie wird im Rahmen eines Galadinner mit dem "Gourmand World Cookbook Award" ausgezeichnet, auch bekannt als "Kochbuch-Oscar". Ihr "Groes Kochbuch der vegetarischen Kstlichkeiten" wird als beste deutschsprachige Publikation in der Kategorie "First Cookbook" prmiert. Es gehrt damit zu den besten Kochbchern der Welt. Ein wunderschnes Geschenk fr sich selbst, Familie und Freunde.
 Autorenkommentar Arthur

Schopenhauer, der Philosoph, prägte vor 150 Jahren den Satz: "Es ist an der Zeit, dass das ewige Wesen, welches in uns, auch in allen Tieren lebt, als solches erkannt, geschont und geachtet wird." In Anlehnung daran habe ich für uns alle ein Praxishandbuch für jeden Tag geschrieben. Interessant ist das Buch für alle, die mit gutem Gewissen lecker essen möchten. Wer sich bewusst ernähren möchte, wer Tiere mag, oder wer auf Milch oder Eier allergisch ist, hat mit diesem Buch einen umfassenden Begleiter für jeden Tag. Ein Standardwerk für Ernhrungsbewusste, Vegetarier und Veganer. Klappentext Herta Gal hat das fast Unmögliche geschafft: auf 260 Seiten zeigt sie, dass eine gesunde Küche auch eine schmackhafte Küche sein kann. Das Schwierige daran? Alle Zutaten ihres umfangreichen Koch-Kompendiums sind rein pflanzlich. Vorgestellt werden eine Fülle von Rezeptideen für Salate, Suppen, Brotaufstriche, Hauptgerichte, Soen, Desserts, Brote und Kuchen. Ein alphabetisches Rezeptverzeichnis, umfangreiches Köchen-Know-How und Informationen zur Ernährung runden das Kochbuch ab. Damit überzeugte sie 2004 die Jury des Gourmand World Cookbook Award und erhielt den Kochbuch-Oscar für ihre BoD-Veröffentlichung "Das große Kochbuch der vegetarischen Köstlichkeiten". Der Spezialpreis der Jury in der Kategorie "Best First Cookbook" wurde ihr im Februar 2005 auf einem Gala-Bankett im schwedischen Grythyttan in Anwesenheit von König Karl Gustaf feierlich überreicht. Die langjährige Karate- und Aikido-Lehrerin überzeugte jedoch nicht nur die kulinarische Fachwelt: Ihr Buch! war außerdem für den Preis "Schönste deutsche Bücher 2004" der Stiftung Buchkunst nominiert.