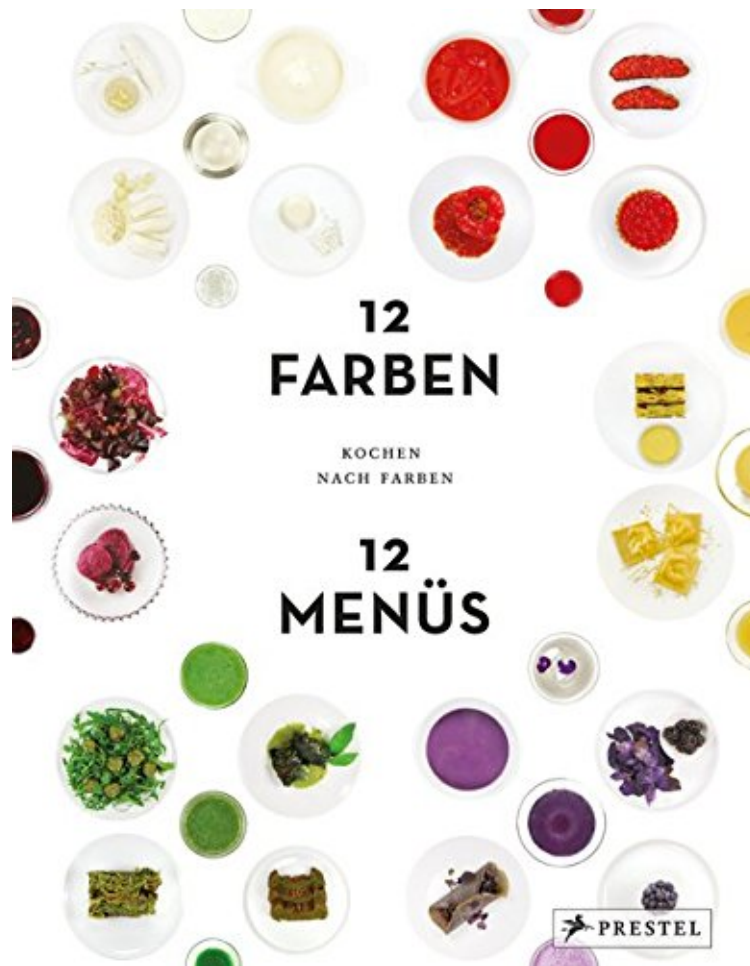


[Download pdf ebook] Kochen nach Farben. 12 Farben 12 Mens

Kochen nach Farben. 12 Farben 12 Mens

Von Tatjana Reimann, Caro Mantke, Tim Schober
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #332825 in BcherVerffentlicht am: 2014-03-17Abmessungen: 10.91 x .98b x 8.62l, Einband: Gebundene Ausgabe208 Seiten | File size: 22.Mb

Von Tatjana Reimann, Caro Mantke, Tim Schober : Kochen nach Farben. 12 Farben 12 Mens before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kochen nach Farben. 12 Farben 12 Mens:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kochen nach Farben. 12 Farben - 12 Mens ...Von Helga KnigEin interessantes Experiment. Hier wird Kochen zur Kunst und zwar nicht nur im herkmmlichen Sinne der Kochkunst.Kochen nach Farben finde ich sehr inspirierend. Genau darum geht es im vorliegenden Buch, in dem zwlf Farben und zwlf Mens thematisiert werden.Die Rezepte fr dieses Buch wurden nach der Magabe entwickelt, mglichst viele Zutaten der vorgesehenen Farbe in einer Liste zusammenzutragen und daraus unterschiedliche Speisen und Getrnke zuzubereiten. Die Farben entwickelten sich aus einem Saisonkalender, weil die Zutaten alle mglichst frisch, regional und saisonal sein sollten, da sie nur dann wirklich aromatisch, reif, saftig und leicht erhltlich sind, so die Autoren Tatjana Reimann, die Co-Grnderin des Labels kolor

Studio für Gestaltung und die beiden Diplomdesigner Caro Mantke und Tim Schober. Die Menüs im Buch wurden ohne künstliche Farbstoffe zubereitet und sind allesamt visualisiert worden. Ziel ist es, ein bestimmtes Farbergebnis zu erlangen, in dem man bestimmte Lebensmittel einsetzt. Wie die Autoren erläutern, hat nicht selten die Farbe der verwendeten Zutaten den Geschmack dirigiert. Einfarbiges Kochen bedeutet letztlich, wie in einem Labor mit den Elementen Geschmack, Farbe und Optik zu experimentieren. Die Gerichte wurden in einer kleinen Küche mit einfacher Ausstattung zubereitet und zwar auf dem Gasherd und im Umluftofen. Ich finde die Idee interessant, weil normalerweise ja die Aromen im Vordergrund stehen. Als Liebhaberin schöner Farben begeistert mich das Buch vor allem unter gestalterischen Gesichtspunkten. Ein weisses Menü finde ich wenig appetitanregend, - ich assoziiere es mit Krankenhauskost-, anders hingegen ein grünes Menü, das ich sogleich zu Beginn studiert habe und das mich auch geschmacklich in jeder Beziehung anspricht. Man erfährt die Rezepte für den Aperitif "Kiwi-Limetten-Bowl", für das Entree "Gekühlte Avocado-Suppe", die Vorspeise "Lauwarmer grüner Spargel-Salat", das Hauptgericht "Hähnchenbrust mit Oliven-Pesto und Zucchini-Carpaccio", das Dessert "Grüner Tee-Eiscreme mit Pistazien-Kekschen", für Getränk "Grüne Trauben-Limonade" und für den Digestif "Triple Green Mojito". Die Rezepte werden sehr gut erläutert und die Gewürze sind bestens gewählt, so dass durch die perfekt abgestimmten Aromen ein hervorragendes Geschmacksergebnis erzielt werden kann bei aller Einfarbigkeit. Speisen in Grün-, Gelb-, Orange und Rottönen sprechen mich mehr an als schwarze, weiße, braune und lila Menüs. Hier greift die Farbpsychologie und deshalb bin ich mir nicht sicher, ob man Gästen ein lila Menü kredenzen sollte. Gottlob ist die Farbauswahl im Buch großartig. Ideal, wenn man ein edles Tafelgeschirr besitzt und diesem durch die Farbwahl der Speisen Rechnung tragen möchte, dann kann man auch ein weisses Menü interessant präsentieren, z. B. auf Wedgewood- oder auch Limoge-Geschirr. Inspirierend. Delikate Rezepte. Empfehlenswert. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. AUGENSCHMAUS Von Plambeck Holding AG farbenfroh. klar. inspirierend. freudvoll. Ein Buch, das von der Idee bis zur Grafik absolut umwerfend ist. Man kann es durchblättern wie einen Kunstband und wird bei jeder Farbe aufs Neue überrascht. Erstaunlich wie vielfältig die Natur doch ist! Man kann aber auch wunderbar danach kochen und sich für ein Menü inspirieren lassen! Ich bin jedes Mal aufs Neue begeistert! Und man kann es prima verschenken! *einzige klitzekleine Kritik ist die Gestaltung des Covers. Titel und Gestaltung haben mich nicht auf den ersten Blick überzeugt, der Inhalt umso mehr!!! Mein Lieblingsmenü ist gelb! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mein Lieblingskochbuch! Von Bullenstaat Ich habe schon vor dem Erscheinen dieses Kochbuchs gerne "nach Farben" gekocht und habe in diesem Buch meinen Spleen total bestätigt gefunden. Die vorgeschlagenen Menüs sind an die Jahreszeiten angepasst, die Beschaffung der Zutaten ist in der Regel kein Problem, allerdings sind die Menüs doch etwas umfangreich und erfordern viel Vorbereitungszeit, daher habe ich es noch nicht geschafft, mehr als drei "Menge" aus einem Menü zu realisieren. Aber natürlich steht es einem auch frei, die Farben zu kombinieren, für mich ist auch eine rote Vorspeise zu einem grünen Hauptgericht und einem gelben Dessert ein schönes, farbenfrohes Menü. Die Rezepte selber sind absolut solide, nicht zu abgefahren, aber auch nicht herausragend gut. Aber darum geht es in diesem Kochbuch auch gar nicht. Oft ertappt man sich dabei, was man in einem Menü - farblich - noch besser machen könnte oder was man ersetzen könnte, und genau darum geht es hier: Grbeln in der Vorbereitung, Spaß beim Einkaufen, Improvisation beim Kochen und Genuß beim Essen. Ladet Eure Freunde doch mal zu einem "farbigen Kochabend" ein und bittet sie, Zutaten gemäß der Farbe des Abends mitzubringen. Und dann versucht, daraus gemeinsam ein Menü oder zumindest ein Hauptgericht zu zaubern. Das Kochbuch ist dabei sicher hilfreich, aber auch wenn Ihr es ohne das Buch schafft, dann werdet Ihr das Buch hinterher um so gespannter lesen... Ein besonderes Lob gibt es von mir für die wunderschönen Fotos von den Zutaten und den zubereiteten Speisen - wenn es das als Kalender gäbe, würde ich sofort noch mal zuschlagen!

Kurzbeschreibung Kochen ganz in Weiß, Schwarz, Beige, Hellgrün, Gelb, Hellrot, Dunkelgrün, Rot, Violett, Orange, Dunkelrot und Braun: Dieses beispiellose, raffiniert gestaltete und hochwertig produzierte Kochbuch präsentiert zwölf innovative Menüs in jeweils einer Farbe. Das Buch zeigt nicht nur, dass das Kochen nach Farben tatsächlich funktioniert, sondern dass es auch sehr appetitlich ist! Die Menüs bestehend aus je zwei Vorspeisen, einem Hauptgericht, einem Dessert und drei begleitenden Getränken in einer Farbe sind ein Fest für Augen und Gaumen und garantieren einen unvergesslichen kulinarischen Abend mit den besten Freunden. Die insgesamt 84 sorgfältig zusammengestellten, delikatsten Gerichte werden nur mit natürlichen Zutaten und ohne künstliche Farbstoffe zubereitet und reichen von selbstgemachten Safran-Zitronen-Ravioli über Melonensuppe bis hin zu Blaubeertrüffelchen. Frei inspiriert von einem Kunstprojekt Sophie Calles entstanden die Farb-Menüs der drei Berliner Kreativen und ihrer Kochgruppe als eine ebenso ungewöhnliche wie überzeugende Verbindung aus Koch- und Designbuch: ein Augenschmaus für abenteuerlustige Köche und ein kulinarischer Genuss für Kreative. Über den Autor und weitere Mitwirkende Die Designer und passionierten Freizeitköche Tatjana Reimann, Caro Mantke und Tim Schober leben in Berlin.