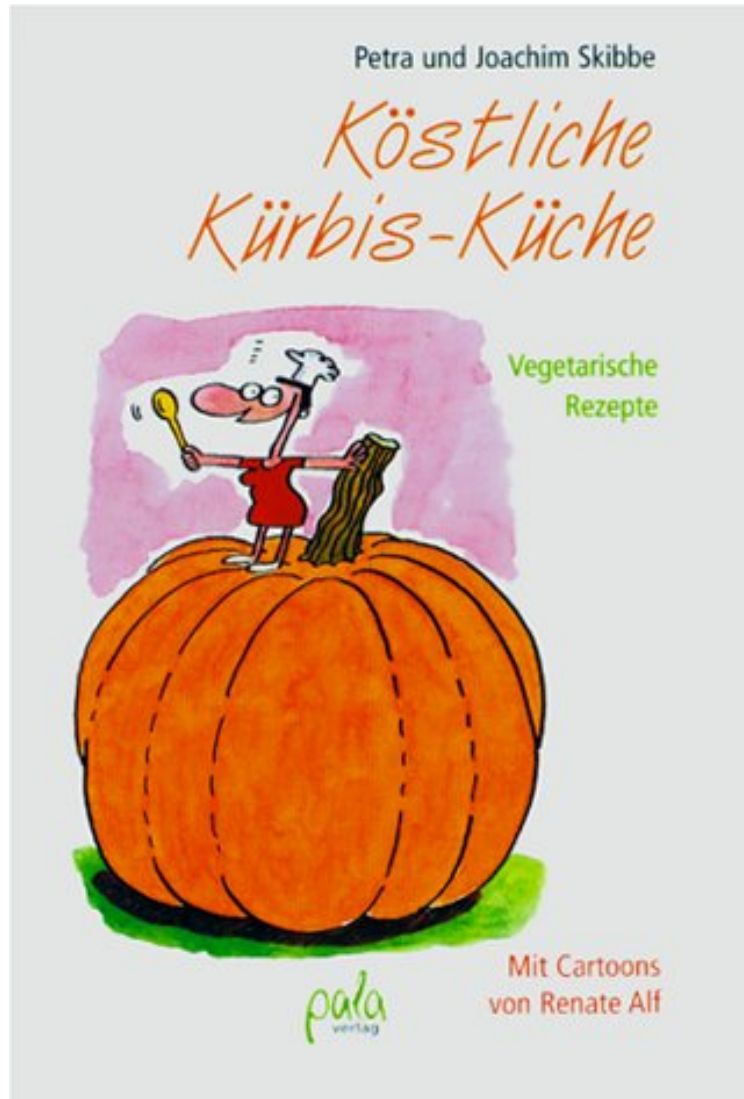


[DOWNLOAD] Kstliche Krbiskche. Vegetarische Rezepte

Kstliche Krbiskche. Vegetarische Rezepte

Von Petra Skibbe, Joachim Skibbe
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #360824 in BcherVerffentlicht am: 2000-04-10Abmessungen: 6.81 x .67b x 4.76l, Einband: Gebundene Ausgabe221 Seiten | File size: 60.Mb

Von Petra Skibbe, Joachim Skibbe : Kstliche Krbiskche. Vegetarische Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kstliche Krbiskche. Vegetarische Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen16 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. TOLLES KRBISKOCHBUCH - zum selbst kochen, genieen und amsieren!Von Leseratteber 100 leckere Krbisrezepte!Welch kstlicher Verwandlungsknstler der Krbis ist, beweisen die mehr als 100 Krbisrezepte in diesem Buch.Ob Vorspeise, Hauptspeise oder Snack, ob Gratin, Quiche oder Pizza, ob Salat oder Dip, ob Dessert, Kuchen, Konfitre oder Krbis-Eis - die kstliche Krbiskche ist enorm vielseitig und lecker dazu.Ich habe viele der Rezepte

ausprobiert, alle sind gelungen und schmecken sehr gut!ber 850 Krbissorten tummeln sich auf der Welt. Die wichtigsten fr die Kche werden in diesem Buch vorgestellt: z.B. Spaghettikrbis, Patisson, Hubbard, Potimarron, Trkenturban, Butternut, Hokkaido, Flaschenkrbis, Muskatkrbis und Gelber Zentner.Und wer bei soviel Krbisrezepten und -informationen Lust bekommen hat, sie selbst anzubauen, kommt den exklusiven Gartentipps einer professionellen Krbisfachfrau ganz auf seine Kosten.Auch diejenigen, die sich ohne tierisches Eiwei ernhren, finden in diesem Buch eine Vielzahl veganer Rezepte.Vervollstndigt wird das Buch mit Infos ber die wichtigsten verwendeten Kruter und Gewrze und den Geheimtipps aus der Krbiskche.Last not least mein Geheimtipp: Allein die humorvollen Krbiscartoons sind den Kaufpreis des Buches wert!Alles flott, einfach und einprgsam geschrieben - so dass am Ende nur noch zu wnschen ist: Guten Appetit!0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Absolut empfehlenswertes Buch!!Von Ziskas BcherreiseHier gibt es gar nicht viel zu schreiben, auer, dass es sich um ein sehr empfehlenswertes Kochbuch mit fantastischen Rezepten handelt. Mein Lieblingsrezept ist eine Krbistorte mit Marzipan, die auf jeder Feier (meine Kinder haben fast alle im Herbst Geburtstag) der Renner ist! Dazu die urkomischen Cartoons von Renate Alf. Einfach rundum ein tolles Buch (und Geschenk!)0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Alltags- und FesttagstauglichVon Karin G.Wer viele Krbisse im Garten hat, bekommt in diesem Buch vielseitige Verwertungsideen. Eines meiner Lieblingsbcher aus dem Pala-Verlag. Auch das Zucchini- und das Tomatenbuch ist Klasse.Schade, dass es fr Paprika nicht auch so ein Buch gibt!

ProduktbeschreibungKstliche Krbiskche. Vegetarische Rezepte.

KurzbeschreibungDer Krbis, das einstige Lieblingsgemse unserer Gromtter, ist wieder in Mode gekommen. Zu Recht, denn mit seiner Vielfalt an frhlichen und leuchtenden Farben und ausgefallenen Formen legt er es geradezu darauf an, wieder einen festen Platz in unserem Speiseplan einzunehmen. Welch ein kstlicher Verwandlungsknstler der Krbis ist, beweisen mehr als 100 Krbisrezepte in diesem Buch. Ob als Vorspeise, Hauptspeise oder Snack, als Gratin, Quiche oder Pizza, als Salat oder Dip, als Dessert, Kuchen, Konfitre oder Eis - Krbisgerichte sind ebenso vielseitig und lecker, wie es Sorten auf unserer Erde gibt. Wer sich ohne tierisches Eiwei ernhren will oder muss, findet in diesem Buch viele vegane Rezepte.ber den Autor und weitere MitwirkendePetra Skibbe und Joachim Skibbe studierten intensiv Ayurveda, indische Philosophie, altindische Kultur und Bhakti-Yoga, zu einem groen Teil auch im Ursprungsland Indien. Der Schwerpunkt ihres Interesses liegt darin, das Heilwissen der traditionellen Ayurveda-Texte auf Ernhrung und Lebensstil unseres Kulturkreises zu bertragen. Neben ihrer beruflichen Ttigkeit bieten sie auch Vortrge, Seminare und Workshops an. (Interessierte Leser knnen sich an den Verlag wenden.) Petra Skibbe, Jahrgang 1965. ber ihren Beruf als Physiotherapeutin hinaus interessierte sie sich schon immer fr ganzheitliche Heilmethoden (wie Shiatsu, Fureflexzonen-Massage oder Bachblten) und integriert sie in ihre Arbeit. Eine ausgewogene, gesunde Ernhrung und ein erffltes Leben sind Bestandteile jeder umfassenden Heilmethode. Diese Aspekte faszinierten sie besonders als sie vor 20 Jahren die Ayurveda-Heilkunde und -Ernhrung kennen lernte. Joachim Skibbe, Jahrgang 1958. Die Integration von Krper, Geist und Seele steht fr ihn in seinem Beruf als Heilpraktiker an erster Stelle. Ausgewogen zu leben und kstlich zu essen das ist natrlich untrennbar damit verbunden. Nach eingehender Beschftigung mit klassischer Homopathie, Bachblten-Therapie, Fureflexzonen-Massage, Shiatsu, Dorn-Methode, Heilmagnetismus und Radisthesie traf er vor ber 20 Jahren auf den Ayurveda.