

(Library ebook) La cucina verde: Die schönsten italienischen Gemiserezepte (Illustrierte Lnderkchen / Bilder. Geschichten. Rezepte)

La cucina verde: Die schönsten italienischen Gemiserezepte (Illustrierte Lnderkchen / Bilder. Geschichten. Rezepte)

Von Carlo Bernasconi
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #121215 in BcherVerffentlicht am: 2010-02-28Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 9.49 x .79b x 7.05l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 56.Mb

Von Carlo Bernasconi : La cucina verde: Die schönsten italienischen Gemiserezepte (Illustrierte Lnderkchen / Bilder. Geschichten. Rezepte) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised La cucina verde: Die schönsten italienischen Gemiserezepte (Illustrierte Lnderkchen / Bilder. Geschichten. Rezepte):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen16 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Italien zu HauseVon B. GeistbeckDiese Buch lsst allen (und nicht nur denen), die die italienische Kche lieben, schon beim

Durchblutern das Wasser im Mund zusammenlaufen. Man bekommt sofort Sehnsucht nach Italien und dem italienischen Essen. Das Buch ist aufgeteilt in eine kurze Einleitung, in der die verschiedenen Grundrezepte für Pasta, Polenta, Gemsebrühe, Risotto, Gnocchi, Mrbeteig und Focaccia erklärt werden und 18 Gemsesorten. Von Artischocke über Erbsen bis Zucchini sind die gängigsten und für uns vielleicht auch nicht so gebräuchlichen Gemse vertreten. Jedem Gemüse ist ein Rezeptteil gewidmet, der mit einer kleinen Geschichte über das jeweilige Gemüse beginnt. Die Rezepte sind gut erklärt und leicht nachzukochen. Und sie gelingen! Fotos sucht man in diesem Buch übrigens vergeblich. Die braucht man auch nicht, die wunderschönen Illustrationen von Larissa Bertolasco entschädigen dafür und wecken noch mehr Italiensehnsucht. Nicht nur für Vegetarier ist dieses Buch eine wahre Fundgrube. Carlo Bernasconi propagiert hier eine bodenständige, echt italienische, leckere Gemseküche. Buon appetito! 37 von 39 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die schönsten italienischen Gemse-Rezepte Von Thorsten Wiedau Das vorliegende Kochbuch LA CUCINA VERDE von Carlo Bernasconi Larissa Bertolasco zeigt sich einem Thema offen, dass heutzutage immer mehr an Bedeutung gewinnt. Ebenso wie anscheinend der Fleischkonsum sich in den nächsten 10 Jahren verdoppeln soll, wird auch das Thema der vegetarischen Ernährung in den nächsten Jahren umso stärker im Verbraucherbewusstsein etablieren. Das Buch LA CUCINA VERDE von Carlo Bernasconi Larissa Bertolasco - also die grüne Küche, präsentiert sich mit italienischem Flair, einer Menge Einfallsreichtum und natürlich mit dem unnachahmlichen italienischen Gespür für schmackhafte und doch einfache Gerichte. Was bietet das Buch LA CUCINA VERDE? Das Buch ist ganz anders aufgebaut als man es von herkömmlichen Kochbüchern erwarten darf, denn es unterstützt pro Kapitel nicht die klassische Speiseabfolge, sondern das jeweilige vorgestellte Gemüse, also Bohnen, Artischocken oder beispielsweise Zwiebeln und stellt auf Basis der Hauptzutaten die jeweilig möglichen Gerichte vor. Mittels ungewöhnlicher Illustration und ohne jegliche Abbildungen und Photos der Gerichte, macht sich das Kochbuch ein bisschen rar bezüglich kreativer Anregungen auf visueller Basis. Die Zeichnungen sind zwar gelungen und passen ins Buch, doch mir fehlt da etwas. Die Rezepte sind einfach und gut umsetzbar, die Variationen übersichtlich und die Tipps und Tricks durchaus gelungen. Das Buch hat als Basis 18 verschiedene Gemüse auf dem Plan und vermittelt auf dieser Basis in 120 Rezepten das Lebensgefühl Italiens und die Variantenbreite der Gemseküche. Jedes Gemüse wird noch einmal einzeln und eingehend vorgestellt und seine Vorzüge wie auch das was man bei der Zubereitung zu beachten hat dargestellt. Für eingefleischte Vegetarier und die welche es werden wollen, bietet es 120 kreative Abwechslungen. Ein wenig Fleischverzicht würde ohnehin den meisten gut bekommen. Empfehlenswert! 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. lecker Von Claudia B. In diesem Buchlein finden sich echt ganz tolle, leckere, ausgefallene und einfache Gemse-Rezepte, die sich easy nachkochen lassen. Die Rezepte eignen sich sowohl als Beilage als auch als Hauptgericht.

Produktbeschreibung In Originalverpackung, ACHTUNG: Clubausgabe, ISBN und Inhalt identisch, an der es Cover, 192 Seiten, Broschur

Pressestimmen Dieses, fürs Genre ungewöhnlich handliche Buch ist viel mehr als eine Rezeptsammlung. Carlo Bernasconi widmet jeder der zahlreichen Gemsesorten von Artischocke bis Zucchini eine individuelle Betrachtung, bevor er sie auf vielfältigste Art zubereitet. Die Illustratorin Larissa Bertolasco verwandelt die Wiederentdeckung ihrer italienischen Wurzeln in frühlingsfarbene Ansichten von Land, Lebensmitteln und Leuten. Viel zu schade fürs Küchenregal. --Financial Times Sinnlich, animierend, farbenfroh. Und vollkommen jenseits jeder Fleischeslust. In dem Buch steht so ziemlich alles über das, was zwischen Bozen und Palermo wächst und wie es besonders geschmackvoll zubereitet werden kann. Die schönsten italienischen Gemse-Rezepte eben. --Hamburger Abendblatt In La cucina verde zeigen sich jetzt 18 Gemüse von ihren schönsten Seiten und in den zartesten Farben. Jedes Gemüse wird liebevoll und mit all seinen Eigenarten von Larissa Bertolasco portraitiert, die Rezepte von Carlo Bernasconi wirken endlich mal inspirierter als das bliche Grünfutter, das der Vegetarier im Restaurant meist vorgesetzt bekommt. --konspirativekuechenkonzerte.de Kurzbeschreibung Im sonnenverwöhnten Italien gedeihen rund ums Jahr zahllose Gemsesorten, die von Bozen bis Palermo auf vielfältige Weise zubereitet werden. Von Artischocke bis Zucchini hat Carlo Bernasconi insgesamt achtzehn Gemsesorten ausgewählt, mit denen in Italien gern gekocht wird. Er erklärt die Bedeutung und Verwendung der einzelnen Gemüse und lässt dabei auch persönliche Erinnerungen an die Küche seiner Nonna und seiner Mamma einfließen. Die sinnlichen Illustrationen von Larissa Bertolasco fangen den bunten Reigen der Gemsesorten ein und wecken Italien-Sehnsucht. Vor das Kochen und Schmausen hat sie den Augenschmaus gesetzt. über den Autor und weitere Mitwirkende Larissa Bertolasco, geb. 1972, studierte Italienisch und Kunstgeschichte in Siena und Hamburg, anschließend Illustration an der Hamburger Armgartstraße. Seither arbeitet sie als freischaffende Künstlerin und Illustratorin. Sie lebt mit ihrer Familie in Hamburg. Carlo Bernasconi ist Koch, Journalist und Restaurantbesitzer. Er ist Autor und Co-Autor mehrerer Kochbücher, darunter das Standardwerk Das große Buch der Italienischen Küche. Er lebt, schreibt und kocht in Zürich.