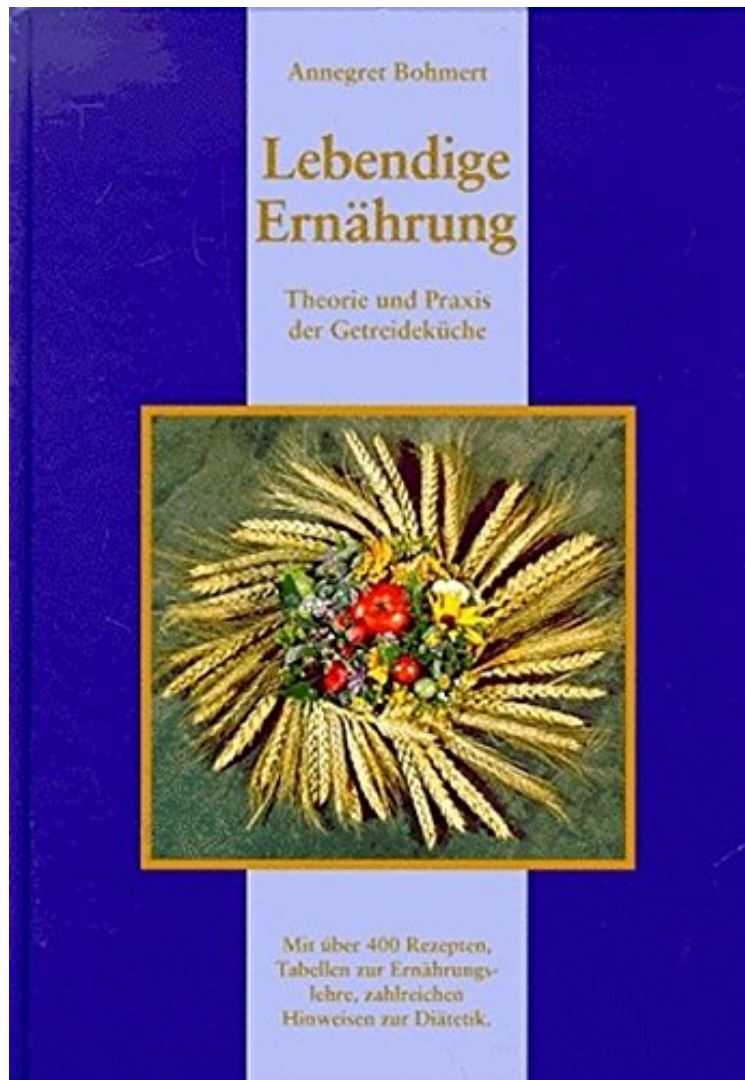


(Free download) Lebendige Ernährung: Theorie und Praxis der Getreideküche

# Lebendige Ernährung: Theorie und Praxis der Getreideküche

Von Annegret Bohmert

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



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #1206543 in BcherVerffentlicht am: 2008-01-01Format: Ungekrzte AusgabeAbmessungen: 9.72 x 1.34b x 7.05l, Einband: Gebundene Ausgabe504 Seiten | File size: 27.Mb

**Von Annegret Bohmert : Lebendige Ernährung: Theorie und Praxis der Getreideküche** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Lebendige Ernährung: Theorie und Praxis der Getreideküche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen8 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. informatives KochbuchVon beruLebendige Ernährung habe ich von einen Freund ausgeliehen bekommen. Das Kochbuch ist so informativ und wunderbar zum nachahmen, dass ich es mir kurz darauf gekauft habe. Es handelt sich um ein Kochbuch mit mehr als 400 Rezepten, als auch ein Handbuch zur Getreideküche.Zuerst informiert die Autorin ber allgemeine Ernhrung/ Ernhrungslehre, sie geht auch auf Landwirtschaft, Gemse/Kruter, Obst/ Frchte, Nsse,

Sssungsmittel, Suppen, Salate.... Getreide ein. Das Thema Fleisch spricht sie nicht an (sie begrndet dies, dass es gegend Kochbcher zur Fleischzubereitung auf dem Markt gibt), unter den Rezepten macht sie gelegentlich einen Hinweis, welches Fleisch dazu passt. Fr. Bohmert hat auch noch ein anderes Rezeptreiches Buch verffentlicht "1001 Rezepte", dort findet man Fisch-/Fleischrezepte.Die Autorin lebt in der Schweiz, so kann dieses Buch gewohnungsbedrftig fr Deutsche oder sterreicher sein. Ich selbst wohne selbst seit 10 Jahren in der CH und finde mich in Schweizer Kochbchern schnell zurecht (z.B.in der Schweiz werden Paprika und Peperoni anders verstanden, als in den umliegenden Lndern, es wird in dl, statt ml gerechnet,...)Das Buch ist systematisch aufgebaut und ist bebildert.Die Rezepte sind berdurchschnittlich leicht nachzukochen und sind sehr lecker.Am Ende des Buches hat sie ein Rezeptverzeichnis und ein Stichwortverzeichnis.Es ist ein super tolles Buch, dieses werde ich nie mehr hergeben.