

(Download) Das Lcheln der Radieschen: Zen in der Kunst des Kochens

## Das Lcheln der Radieschen: Zen in der Kunst des Kochens

Von Edward Espe Brown

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



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #280820 in BcherVerffentlicht am: 2002-03-01Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 7.48 x .87b x 7.871, Einband: Taschenbuch208 Seiten | File size: 18.Mb

**Von Edward Espe Brown : Das Lcheln der Radieschen: Zen in der Kunst des Kochens** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Lcheln der Radieschen: Zen in der Kunst des Kochens:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Befriedigend KochenVon christianamanaEinfache Rezepte mit Achtsamkeit gewrzt und inspirierenden Zengeschichten machen dieses Buch zu einem Genuss, den man immer gerne zur Hand nehmen mchte. Fr alle Menschen im Neuland Kochen bestens geeignet.0 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. EnttuschendVon MogliIch bin sehr enttuscht, weil mir das Buch zu einseitig ist. Hchst wahrscheinlich bin ich fr dieses Buch zu kopfgesteuert. Die Rezepte wrde ich persnlich auch nicht ausprobieren. Das Buch wurde mir empfohlen mit der Begrndung: es wrde Einblicke geben ins leben der Mnche und das spannende ist, da luft auch nicht alles rund.0 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ganz nette Rezepte und AnekdotenVon J. KolodziejNur fehlen mir leider die Bilder dazu. Ich will doch vom Anblick der Gerichte inspiriert sein! Allerdings gilt das hier anscheinend nur fuer die Radieschen auf dem Cover. Noch gibt es ein Bild von Suzuki oder dem Tassaraja. 4\*\*\*\*

PressestimmenIch liebe dieses Buch - nicht nur die Rezepte, sondern auch fr die lebensklugen, humorvollen Texte.Susanne Hohmann, magentratzerl.com 17.07.2014KurzbeschreibungZen bedeutet, in vollem Bewutsein zu

leben - gerade auch bei alltäglichen Tätigkeiten. Ed Brown versteht es, philosophische Gedanken über Zen-Meditation und praktische Ausführungen über das Kochen miteinander zu verweben, er lenkt den Blick auf die nur scheinbar simplen Gänge. Für einen Zen-Koch liegt die ganze Welt in einer Wassermelone, in seinem Topf kochen Berge und Flüsse. Die vegetarischen Rezepte sind einfach und zugleich reich an Geschmack und Aromen, sie umfassen das Brotbacken ebenso wie Suppen, Salate, Gemüsegerichte, Gratins oder Kuchen. Eingestreut sind Reflexionen über die Kunst des Schneidens, über die Kraft der Konzentration, über Kreativität und Meditation. Essen ist eben mehr als bloße Nahrungsaufnahme und Kochen ein Fest der Sinne sowie ein Akt der Liebe und Großzügigkeit. Doris Drie hat Ed Brown getroffen und war Gast bei seinen Lectures. Mehr Infos zum Film finden Sie auf der Website [www.how-to-cook-your-life.de](http://www.how-to-cook-your-life.de). Dieses Buch macht nicht nur kulinarisch zufrieden, sondern auch ein bisschen weiser. Eva Gesine BaurDer Verlag über das BuchErinnern Sie sich an Ihre Kindheit - die besten Momente, die schönsten kleinen Abenteuer. Genau so ist dieses Buch. ... Ein wunderbarer Leckerbissen. Jack Kornfield (Autor von Frag den Buddha - und geh den Weg des Herzens) Wer jemals geglaubt hat, vegetarische Küche wäre asketisch oder zumindest lustlos und Zen ein Zeitvertreib für asiatische Mönche, wird hier eines Besseren belehrt: Philosophische Reflexionen über Radieschen, die Sinnlichkeit des Brotbackens und Reflexionen über die Kunst des Schneidens neben vegetarischen Rezepten vom Feinsten machen dieses Buch zu einem wahren Lesegenuss. Jazz Zeit