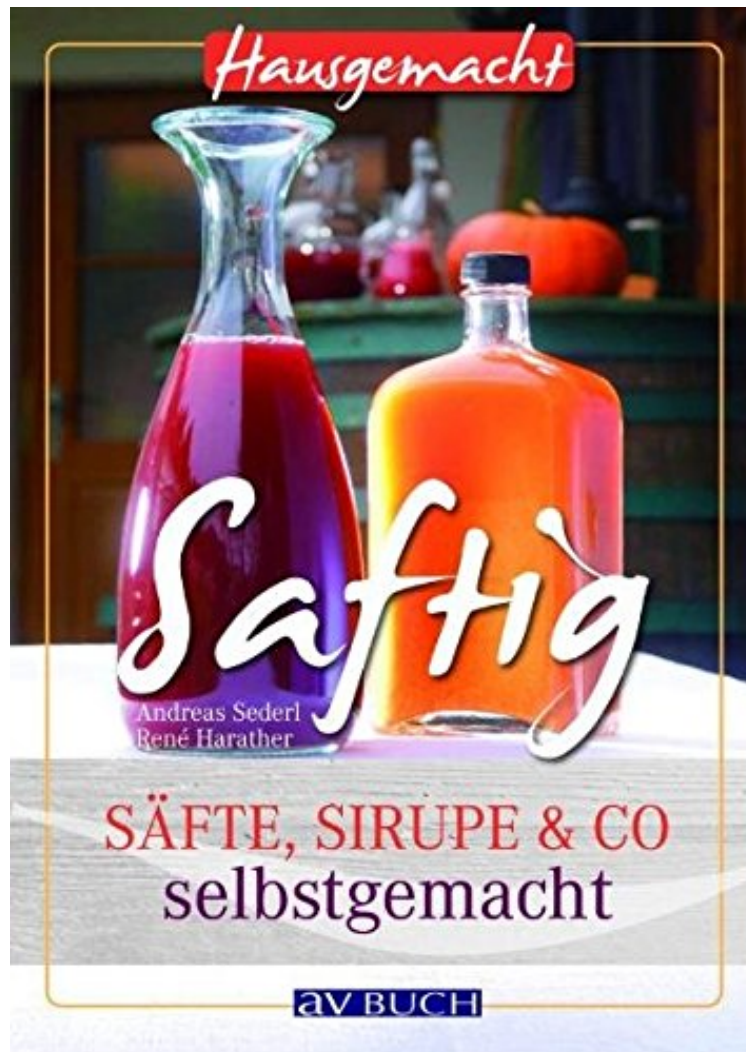


(Online library) Saftig: Sfte, Sirupe Co selbstgemacht (Hausgemacht bei avBUCH)

Saftig: Sfte, Sirupe Co selbstgemacht (Hausgemacht bei avBUCH)

Von *Andreas Sederl, Ren Harather*
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #736412 in BcherVerffentlicht am: 2011-03-01Abmessungen: 9.49 x .59b x 6.69l, Einband: Taschenbuch96 Seiten | File size: 24.Mb

Von Andreas Sederl, Ren Harather : Saftig: Sfte, Sirupe Co selbstgemacht (Hausgemacht bei avBUCH) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Saftig: Sfte, Sirupe Co selbstgemacht (Hausgemacht bei avBUCH):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfach mal reinschauen ...Von KerstinDas Sammeln und Verarbeiten von Wildfrchten wird immer beliebter bei Alt und Jung.Schon beim ersten Durchblttern bekommt man Lust auf's Einmachen. Man wrde sich am liebsten die Schuhe anziehen, ein Korb schnappen und sich auf den Weg in den Wald machen um reichlich Frchte zu sammeln . Doch so schnell geht es nun auch wieder nicht, demnach was man vorhat, muss man geduldig sein und warten bis Blte,- oder Erntezeit ist.Ich freue mich schon darauf ganz viele Rezepte aus diesem Buch nachzumachen, Selbstgemachtes

schmeckt eben immer noch am Besten !Wer sich und seine Lieben mit kulinarischen Genssen verwhnen mchte oder ein Geschenk fr liebe Freunde sucht, der wird in diesem Buch garantiert fndig.Zu jeder einzelnen Beerenart gibt es ein Bild, eine Kurzinfo, Wirkung, Ernte und Verarbeitung, Vorsicht vor Verwechslung, Hinweise fr Allergiker, Tipps, alte Volksweisheiten Bauernregeln, Rezepte aus Blttern und Frchten, Teemischungen, Saftkonzentrate Sirup, Shakes, Kaltschalen, Marmeladen, Gelees, Chutneys, Likre, Dessert uvm.Mein Fazit :Seit Jahren probiere Ich immerwieder neue Sirup Saftkreationen aus.Chemie,- und schadstofffreier Sirup Sfte aus selbstangebauten Beeren, Obst, Gemse oder BIO Ware. Im Vordergrund steht fr mich, der unverflschte reine Geschmack.Seit Monaten trinke Ich jeden Morgen einen frisch gepressten Saft, aus Apfel, Birne, Orange und Fenchel oder anderen Variationen.In diesem Buch findet man schnell zubereite Rezepte, die man schon am Morgen fix machen kann, frischgepresster naturtrben Apfel,- oder Birnensaft oder wer es lieber deftiger mag, einen Tomatensaft oder Paprikasaft. Auch die Mischungen sind sehr lecker ... viele Rezepte hab Ich schon mal ausprobiert, leckere Smoothies, Apfel-Pfirich-Grapefruit-Saft Pfirsichnektar.Natrlich muss man nicht alles sofort trinken, man kann es auch fr die Wintermonate einkochen.Die Rezepte sind sehr einfach beschrieben, gehen leicht von der Hand und schmecken sehr gut. Schn sind auch die Abwandlungs,- Verwendungstipps und Hinweise.Leicht erklrt sind auch die Grundlagen des Sirupkochens in allen Einzelheiten sehr gut verstndlich, so dass auch Anfnger gut damit zurecht kommen.Alles in allem ein gelungenes Buch.Lavendelsaft aus eigener Herstellung ... *kstlichVon mir gibt es 4*****Empfehlenswert!An diesen Rezepten wirst nicht nur Du dich erfreuen, sondern auch alle Beschenkten .Geschenke aus der Kche sind immer ein nettes Mitbringsel .0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Htte ich nicht gebrauchtVon Elke ZimmermannAlles sehr schn beschrieben und tolle Fotos aber fr mich als Anfnger ,etwas zu kompliziert.Habe manche Zutaten nicht gefunden.Trotzdem tolle Rezepte gefunden.

Produktbeschreibung2011 Saftig, Sfte, Sirupe Co selbstgemacht , Hausgemacht bei avBUCH , Deutsch, ca. 96 S., durchg. farb. Abb. - zahlr. Ill. Saft; Herstellung; Anleitung; DDC-Notation 641.875 [DDC22ger]; Sachgruppe(n) 640 Hauswirtschaft und Familienleben 24 cm Schwarz

KurzbeschreibungSfte und Sirupe von Frchten, Obst, Gemse und Krutern aus eigener Produktion schmecken nicht nur lecker, sondern stecken auch voller wertvoller Vitamine und Mineralstoffe. Ausgehend von den wichtigsten Grundrezepten vermitteln zahlreiche Rezepte fr Limonaden, Nektare, Smoothies und (exotische) Mischungen einen berblick, was mit Apfel, Himbeere, Karotte und Co alles mglich ist.ber den Autor und weitere MitwirkendeAndreas Sederl ist gelernter Landwirtschafts- und Obstbaufacharbeiter. Gemeinsam mit seiner Frau Doris leitet er den Familienbetrieb Mohr-Sederl im niedersterreichischen Zweiersdorf. Sie haben sich auf die Herstellung von 100 %-Fruchtsften, Biosften, Mosten, Edelbrnden, Marmeladen, Schokoladen u. v. m. spezialisiert, die in rund 130 Gastronomiebetrieben und Geschften in sterreich und Deutschland erhltlich sind.Nhere Informationen: www.mohr-sederl.comRen Harather studierte Geschichte an der Universitt Wien und arbeitet als Musikpdagoge, Journalist und freier Publizist. Er verffentlichte zahlreiche Beitrge und Bcher ber die Region des sdlichen Niedersterreichs. Fr seine Arbeit wurde er 2001 mit dem N Kulturpreis im Bereich Geisteswissenschaften (Anerkennungspreis) ausgezeichnet.