

[PDF] Die Küche der Frauen: 100 Rezepte aus fünf Kontinenten

Die Küche der Frauen: 100 Rezepte aus fünf Kontinenten

Von Cecile Maslakian, Isabelle Rozenbaum, Claudia Steinitz
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #957719 in BcherVerffentlicht am: 2005Einband: Gebundene
Ausgabe288 Seiten | File size: 64.Mb

Von Cecile Maslakian, Isabelle Rozenbaum, Claudia Steinitz : Die Küche der Frauen: 100 Rezepte aus fünf Kontinenten before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Küche der Frauen: 100 Rezepte aus fünf Kontinenten:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen11 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Frisch und lebendigVon Claudia Becker, themenguide.deWenn Alba aus Italien, Kajsa aus Schweden und Marie-Laure aus Syrien am heimischen Herd stehen, frohlockt die Familie und freut sich auf's gemeinsame Mahl. Die Autorin Ccile Maslakian hat sich zusammen mit Fotografin Isabelle Rozenbaum auf Weltreise begeben und zwanzig Frauen aus zwanzig Lndern in fünf Kontinenten besucht. Der Blick ber die Schulter in den Kochtopf ist nicht nur ein sinnliches Erlebnis. Gleichzeitig gibt es viel ber Land und Leute zu erfahren und die Gepflogenheiten familiren Miteinanders.Natrllich lebt das ungewöhnliche Kochbuch in erster Linie vom Zusammentragen traditioneller Gerichte. Alle Kchinnen kredenzen mehrgngige Mens. Ausgefallene Rezepte wie Harira bel karouira (Bohnensuppe mit Wildem

Kmmel) aus Marokko oder Thiboudienne (ein Fischgericht) aus Senegal sind ebenso zu finden wie Klassiker der internationalen Küche. Schließlich wollte viele Hobbyköche schon immer mal wissen, wie echte sardische Pasta oder echte Nori-maki-Variationen total unverfälscht zubereitet werden. Hervorzuheben sind die frischen und lebendigen Fotografien, die die Rezepte aus aller Welt begleiten. Das Glossar sowie ein Rezept- und ein Zutatenregister erhöhen seinen praktischen Wert. 8 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Erkennung auf den zweiten, Genuss auf den ersten Blick... Von Detlef RschMan nehme... 20 Frauen aus 20 Staaten auf 5 Kontinente verteilt, 100 Rezepte und jede Menge Fotografien; kreierte eine bezaubernde Mischung von Bildband, Rezeptsammlung, Erfahrungsbericht und Landkarte; und vollende das Ganze in einen einzigartigen Kunstband! Die Freude sehr unterschiedlicher Frauen am Entdecken, am Zubereiten, am sorgfältigen Auswählen wird in diesem Band außerordentlich lebendig vermittelt. Die Gerichte wirken wie auch die Zutaten oftmals zuerst exotisch und es bedarf einer behutsamen Annäherung an die manchmal über Generationen weiter vermittelten Kochkünste sowie die dazugehörigen Sitten und Gebräuche. Die schwarz-weißen Fotografien der in der Küche tätigen Frauen wirken besonders durch ihre authentische, nicht gestellt wirkende Darstellungsweise. Dagegen vermitteln die farbigen und schwarz-weißen Abbildungen der zubereiteten Speisen wie jeweils eigene Kunstwerke, die es besonders zu entdecken gilt. Bei manchen Darstellungen bedarf es schon eines geschulten Blickes, um sofort zu erkennen, was gerade präsentiert wird. Die Rezepte gehen unterschiedlichen Ansprüchen und sind gut strukturiert in die Texte und Bilder eingebracht. Ein Rezept- und Zutatenregister fehlen ebenso wenig wie auch ein Glossar zur Erklärung der diversen Speisenbestandteile. Ein gelungener Band, ein Blickfang für alle, die auch bei der Speisenzubereitung interkulturell experimentieren möchten.

.de Eine kulinarische Weltreise, die klar macht: nicht nur Liebe, auch Freundschaft geht durch den Magen! 20 Frauen aus fünf Kontinenten haben ihre liebsten, leichtesten und leckersten Rezepte zusammengestellt, 20 Männer lassen sich daraus zaubern. 300 Bilder und kurze, unterhaltsame Texte geben dem Buch seine rundum gelungene Form! In den Rezepten und Menüs liegt so viel mehr, als die Menge der einzelnen Zutaten: ein Stückchen Stolz und Liebe zur Heimat, Erinnerungen an die eigene Kindheit, die Kochkünste der Mutter, ein Stück Kultur, Großmutter's Geheimrezepte, beruht auf, gut aufgehoben, kulinarische Schätze. Unsere Köchinnen aus fünf Kontinenten bewahren ein reiches Erbe, das sie gerne mit uns teilen möchten. Schreiben die beiden Autorinnen. Und so sind die Geschichten, Anekdoten und die Prise Lebensphilosophie genauso wichtig, wie schmackhafte Auberginen in Knoblauchsoße, Lamm oder verführerische Kompositionen mit exotischen Gewürzen und mehr. Früher hat Sonia nie gekocht, mit der Zeit sind jedoch ihre Kindheitserinnerungen erwacht -- und mit ihnen die Erinnerung an die Düfte und Geschmacksnoten ihrer Heimat. Sonia aus Mauritius, sie hat kreolische und indische Vorfahren, ein Stammbaum, der in die Esskultur eingeflossen ist. Essen als ein Stück Zuhause. Das ausgesprochen unterhaltsame Buch lebt, abgesehen von wirklich attraktiven Rezepten, die mit ein bisschen Eifer gut nach zu kochen sind, besonders von den gelungenen Fotografien: Frauen in ganz verschiedenem Alter, manche berufstätig, manche nur Hausfrau, werden in ganz spontanen Momentaufnahmen eingefangen, die Gerichte sind nicht sachlich-informativ abgebildet, sondern verlockend, sinnlich und anregend fotografiert. Diese Frauen haben, das wird schnell klar, eine ganz besondere Einstellung zu Küche und Kochen, zum Essen und Genießen. So wie Rachel aus Neuseeland, sie widmet sich der Zubereitung ihrer Speisen ebenso konzentriert wie eine Tänzerin die Schrittfolge eines Balletts ausführt. Ein kurzweiliges Buch, das weit über ein Kochbuch hinausgeht! -- Barbara Wegmann