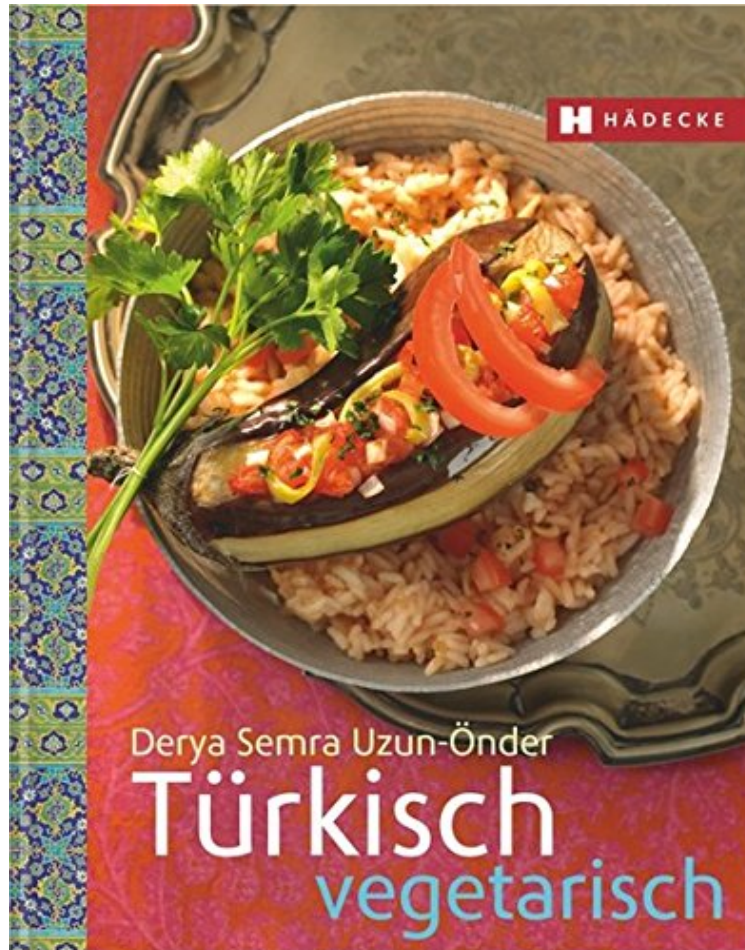


[Free] Trkisch vegetarisch

Trkisch vegetarisch

Von Derya Semra Uzun-nder
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #349057 in BcherMarke: HdeckeVerffentlicht am: 2008-10-10Abmessungen: 8.31 x .59b x 6.77l, Einband: Taschenbuch112 Seiten | File size: 76.Mb

Von Derya Semra Uzun-nder : Trkisch vegetarisch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Trkisch vegetarisch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen32 von 36 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hbsch anzuschauen aber wenig befriedigendes KochbuchVon Karla BauerGroe Mhe hat sich die Autorin/ der Verlag mit der optischen Gestaltung gegeben. Man taucht regelrecht in eine trkische Atmosphre ein. Wren nur auch die Rezepte ebenso gelungen...Zu den Rezepten: Es ist fr die Kosten des Buches eine wirklich kleine Auswahl an Rezepten im Buch. Diese beschrnken sich hauptschlich auf Beilagen (Salate, Suppen, Gemsebeilagen). Wir Vegetarier sind ja nunmal keine Beilagenesser. "Echte" Hauptgerichte gibt es nur einige wenige. Die Hlfte der Gerichte empfand ich nicht als typisch trkisch, sondern als normale europische Kche. Auch die endlosen Zutatenaufstellungen (Gemse, Gewrze) htte sich auf die auergewhnlichen beschrnken knnen und nicht auch die Gewrze und Gemse erklren, die zur Standardkche gehren.Auerdem fehlten spezielle Portionsangaben bei den Rezepten (oder sind alle Rezepte pauschal fr 4 Personen?) und leider auch Nhrwertangaben.Als Geschenk fr Trkeiliebhaber eignet es sich wegen seiner schnen

Aufmachung aber auf jeden Fall. Gerne-kochende-Vegetarierinnen finden allerdings kaum Anregungen, schade...18 von 20 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Befriedigt alle Sinne Von Media-Mania Schon die Warenkunde macht nicht zuletzt aufgrund der sehr ansprechenden, farbenfrohen Fotos neugierig auf die Rezepte selbst. Die darin enthaltenen Informationen bieten die Möglichkeit, Grundzutaten und zu Hause herstellbare Konserven sowie deren Verwendung kennen zu lernen und dadurch mit der türkischen Küche vertraut zu werden. Dank des kurzweiligen Stils macht es zudem wirklich Spaß, diese Einführung zu lesen. Auch die Rezepte sind mehr als reine Kochanleitungen. Zu jeder Rubrik erhält der Leser ein paar Informationen, zum Beispiel über die Funktion der kalten Vorspeisen (Meze), deren enorme Vielfalt Auenstehende durchaus verblüffen kann. Die Rezepte selbst bieten für jeden Geschmack etwas. Man findet darunter solche, die man ähnlich auch aus anderen mediterranen Küchen kennt, zum Beispiel den Hirtensalat oder die gefüllten Krbisblüten, grtenteils jedoch ganz charakteristische türkische Gerichte, die freilich schon aufgrund der so unterschiedlichen türkischen Regionen und der früheren Ausdehnung des osmanischen Reiches alles andere als einheitlich sind. Almsuppe entdeckt man neben kaukasischer Suppe, Humus (Kichererbsensuppe; auch beispielsweise im Libanon beliebt) neben Linsennocken. Bekannt ist sicherlich den meisten Lesern das Gericht "Imam Bayld", "Der Imam fiel in Ohnmacht", ein köstliches Auberginengericht. Doch auch verschiedene Brek-Variationen, Pilav (Reis)-Gerichte, köstliche Mhrenfrikadellen und viele weitere Gerichte können punkten. Die Vielfalt an Salaten lohnt ebenfalls das Hineinlesen und Ausprobieren. Die Autorin, überwiegend in Deutschland aufgewachsen, empfiehlt bei den Desserts eine Reduzierung der Zuckerzugabe. Wenn Mitteleuropäer dies beherzigen, haben sie viel Freude an den Speisen, die nicht nur bestens munden, sondern auch toll aussehen, zum Beispiel "Die Lippen einer schönen Frau" oder Mandelmilchcreme. Das exotische Flair wird dadurch mit betont, dass die Gerichte und - in der Warenkunde - die wichtigen Zutaten sowohl auf Deutsch als auch auf Türkisch benannt werden. Anhand der Rezepte lässt sich gut arbeiten. Sie sind unterteilt in Zutatenliste und Schritt-für-Schritt-Anleitung und auch für Anfänger problemlos nachvollziehbar. Die zahlreichen Illustrationen vermitteln einen Eindruck davon, wie die Gerichte aussehen sollten, und machen richtiggehend Appetit. Viele Fotos zeigen indes Land und Leute und geben einen lebendigen Eindruck von der Türkei als kulinarisch wie kulturell begeisterndem Land. Wenn man beginnt, die Gerichte nachzukochen, vermisst man auch als gelegentlicher, bewusst genießerischer Fleischesser nie Rind oder Lamm, die in der türkischen Küche ja durchaus ihren Stellenwert haben: Die türkische vegetarische Küche befriedigt alle Sinne und lässt nichts zu wünschen übrig - genau wie dieses informative, komfortabel aufgebaute und ansprechende Kochbuch! 23 von 26 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bilderbuch Von Madlenhabe das Buch für eine deutsche Freundin als Geschenk gekauft. Es gibt in diesem Buch wirklich sehr sehr viele Bilder, nur leider nicht viele von den Gerichten selbst. Vorgestellt wird eher die Türkei und nicht die Gerichte. In diesem Buch sind ca. 150 Gerichte vorhanden, von denen nur 20 fotografisch abgebildet sind - Habe sie durchgezählt. Das sind ja nicht mal 20%. Es handelt sich hier schließlich um ein KOCHBUCH und nicht um ein Buch für Touristen. Jemand der die türkische Küche nicht kennt, wird sich bei den Gerichten nichts vorstellen können und muss erst mal im Internet googlen, wie das Gericht aussieht.

Kurzbeschreibung Die traditionelle türkische Küche hat für Vegetarier viel zu bieten und ist keinesfalls auf Döner und Kebab beschränkt. Würzige Kräuter und orientalische Gewürze sorgen für einen Aromenreichtum, der aufs Beste mit frischem Gemüse harmoniert. In Suppen, Pasteten oder als Salat, gefüllt, süß oder pikant entdecken Sie die Köstlichkeiten der türkischen Küche mit solch wunderbaren Bezeichnungen wie Die Lippen einer schönen Frau für ein bekanntes Gebäck oder Der Imam fiel in Ohnmacht für ein sehr knoblauchhaltiges Auberginengericht aus dem Ofen. Alle Rezeptüberschriften und die wichtigsten Zutaten sind auf Deutsch und Türkisch. Über den Autor und weitere Mitwirkende Derya Semra Uzun-nder, geboren in Trabzon am Schwarzen Meer und Mutter einer Tochter, lebt seit ihrem fünften Lebensjahr in Deutschland. Die Diplompädagogin arbeitet in der politischen Jugendbildung und in interkulturellen Lernprojekten der Stadt Essen. Sie ist Mitbegründerin und -organisatorin von Litera-Trk, dem ersten türkisch-deutschen Literaturfestival in Deutschland, das seit vier Jahren im Oktober stattfindet. Die Welt der kulinarischen Gensse lernte sie durch ihre Mutter kennen, die ihr das Kochen mit großer Leidenschaft beibrachte. Die vegetarische Küche stand dabei im Vordergrund. Während ihrer Reisen quer durch die Türkei hat sie die verschiedensten regionalen Besonderheiten kennen gelernt und viele interessante Rezepte mit nach Deutschland gebracht.