

(Online library) Das goldene Buch der Walnuss

Das goldene Buch der Walnuss

Von Erica Bänziger

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #318833 in BcherMarke: HdeckeVerffentlicht am: 2015-09-23Abmessungen: 9.69 x .59b x 7.44l, Einband: Gebundene Ausgabe124 Seiten | File size: 19.Mb

Von Erica Bänziger : Das goldene Buch der Walnuss before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das goldene Buch der Walnuss:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Energie frs Herz und Hirn - kstliche Gensse mit der WalnussVon Thorsten WiedauEin gutes Buch zum Thema WALNSSE - lecker, gesund und nahrhaft. DAS GOLENE BUCH DER WALNUSS von Erica Bänziger zeigt nicht nur einen schnen und groen Rezeptteil, es informiert auch zur ernhrungsphysiologischen Seite der Nuss und zur Aufzucht und Pflege der Bume. Herkunft und Besonderheiten werden ebenso umfassend und interessant dargestellt. Dass diese Nuss etwas ganze Besonderes ist, kann ich besttigen, ich esse sie jede Woche und es geht mir gut - Energie fr Krper, Geist und Seele und zum Thema Kche hat die Walnuss ebenso einiges zu bieten.Leider findet sich nicht zu jedem Rezept ein Bild, aber dies ist dann auch schon alles was mir negativ aufgefallen ist. Nicht nur zum Backen ist die Walnuss eine Wucht, auf Pizza (meine Empfehlung mit Gorgonzola ist es ein Traum) oder als Beigabe in einer Mascarpone - Sauce

zu Tagliatelle - alles ein Traum. Nusslikre, Salate, Appetizer, Herzhaftes wie auch Ses, es gelingt jede Menge mit der WALNUSS, meine Lieblinge sind dann aber doch die Kekse. Liebhaber der WALNUSS werden bei diesem Buch in jedem Fall auf ihre Kosten kommen und Neues entdecken, wenn schon nicht nur bei dem Hinweis auf die gesundheitsfördernde Wirkung. Der Rezeptteil ist angemessen aber nicht bezogen und wird so wie er ist sicherlich dem Thema gerecht. Für Freunde der Walnuss dürfte das Buch DAS GOLDENE BUCH DER WALNUSS von Erica Bnziger einiges bieten und die Herzen dadurch höher schlagen lassen. Empfehlenswert!

Produktbeschreibung Gebundenes Buch **Harte Schale, ser Kern!** In alten Zeiten dachte man, der Walnussbaum trage die Weisheit der Götter in sich und gebe sie in Form seiner Nüsse an die Menschen weiter. Im Kern ist daran viel Wahres, denn die Walnuss stärkt Körper und Geist. Sie versorgt uns mit Omega-3-Fettsäuren, die das Risiko von Herzerkrankungen mindern und den Organismus fit für freie Radikale machen. In der Naturheilkunde lassen sich neben den Kernen auch die Blätter verwenden. In der Küche ist die Walnuss unglaublich vielseitig und für Süßigkeiten und Gebäck ebenso geeignet wie für Herzhaftes, für Schlichtes genauso wie für Exquisites, ganz zu schweigen von so besonderen Güssen wie eingelegten, grünen Nüssen oder edlem Walnussöl. Das Buch bietet eine ausführliche Warenkunde und viele Rezepte wie z. B. Roquefort-Walnuss-Muffins, Kalbsmedaillons in Nuss-Krüter-Kruste oder Walnussbrot, Walnussparfait, Engadiner Nusstorte und Nusslikr. Hinweis: Dies ist die Ausgabe für Deutschland und Österreich. Die inhaltlich identische Ausgabe für die Schweiz ist beim Schweizer Fona Verlag unter dem Titel "Das goldene Buch der Baumnuss" mit der ISBN 978-3-03780-349-3 erhältlich.

Kurzbeschreibung **Harte Schale, ser Kern!** In alten Zeiten dachte man, der Walnussbaum trage die Weisheit der Götter in sich und gebe sie in Form seiner Nüsse an die Menschen weiter. Im Kern ist daran viel Wahres, denn die Walnuss stärkt Körper und Geist. Sie versorgt uns mit Omega-3-Fettsäuren, die das Risiko von Herzerkrankungen mindern und den Organismus fit für freie Radikale machen. In der Naturheilkunde lassen sich neben den Kernen auch die Blätter verwenden. In der Küche ist die Walnuss unglaublich vielseitig und für Süßigkeiten und Gebäck ebenso geeignet wie für Herzhaftes, für Schlichtes genauso wie für Exquisites, ganz zu schweigen von so besonderen Güssen wie eingelegten, grünen Nüssen oder edlem Walnussöl. Das Buch bietet eine ausführliche Warenkunde und viele Rezepte wie z. B. Roquefort-Walnuss-Muffins, Kalbsmedaillons in Nuss-Krüter-Kruste oder Walnussbrot, Walnussparfait, Engadiner Nusstorte und Nusslikr. Hinweis: Dies ist die Ausgabe für Deutschland und Österreich. Die inhaltlich identische Ausgabe für die Schweiz ist beim Schweizer Fona Verlag unter dem Titel Das goldene Buch der Baumnuss mit der ISBN 978-3-03780-349-3 erhältlich. über den Autor und weitere Mitwirkende Erica Bnziger fühlt sich in warmen Gefilden zu Hause und ist dort auch fest verwurzelt. Ihr Wohnsitz im Tessin entspringt dem Wunsch, eng mit dem mediterranen Raum verbunden zu sein. Die ehemalige Diätassistentin mit Zusatzausbildung als Ernährungs- und Gesundheitsberaterin ist mehr als eine Rezept-Autorin. Mittelpunkt ihrer Arbeit ist stets das Produkt, das Lebensmittel, das sie zuerst ganzheitlich beleuchtet und in einem zweiten Schritt in eine gesunde, ehrliche Küche integriert. Kastanien, Krbis, Mais, Oliven und Olivenöl erlebten durch ihre Bücher im deutschsprachigen Raum eine sprbare Renaissance.