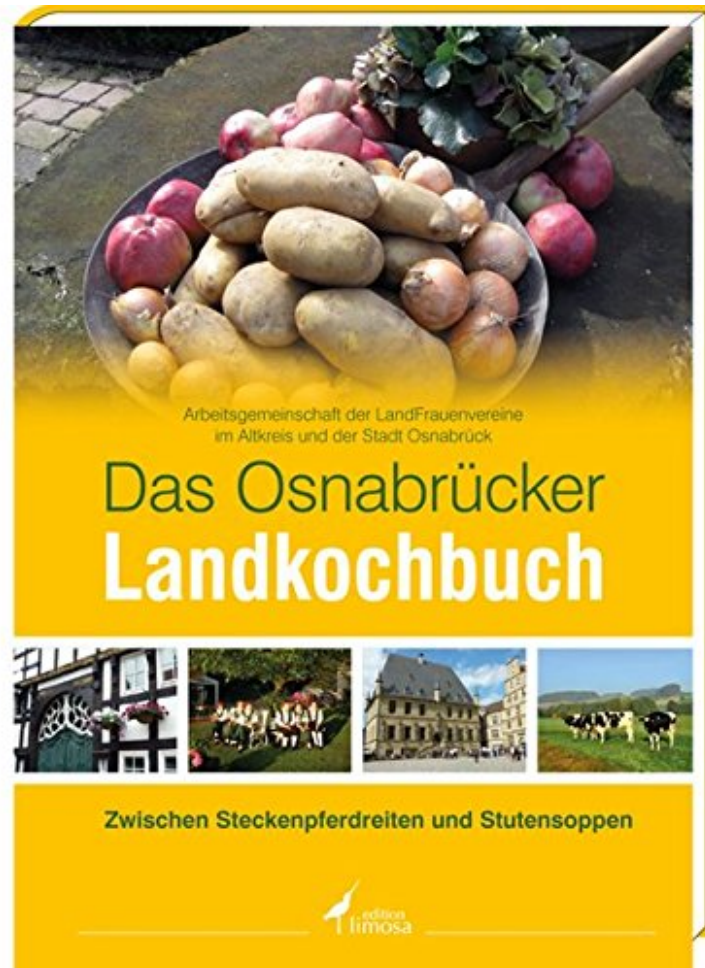


[Download] Das Osnabrcker Landkochbuch: Zwischen Steckenpferdreiten und Stutensoppen

## Das Osnabrcker Landkochbuch: Zwischen Steckenpferdreiten und Stutensoppen

Von Arbeitsgemeinschaft der LandFrauenvereine im Altkreis und der Stadt Osnabrck  
ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #809211 in BcherVerffentlicht am: 2013-09-17Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 19.Mb

Von Arbeitsgemeinschaft der LandFrauenvereine im Altkreis und der Stadt Osnabrck : Das Osnabrcker Landkochbuch: Zwischen Steckenpferdreiten und Stutensoppen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Osnabrcker Landkochbuch: Zwischen Steckenpferdreiten und Stutensoppen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. LohnenswertVon TitusEine wunderbare Mischung unterschiedlichster Gerichte fr alle Gelegenheiten, angereichert mit Geschichte, verfeinert mit Anekdoten und gewrzt mit schnen Fotos. Fr jeden Liebhaber des Osnabrcker Landes (und auch darber hinaus) ein wirklich lohnenswerter Kauf. Nicht nur ein prima Geschenk, sondern auch ein Muss fr den

eigenen Kochbuchschränk.

Kurzbeschreibung Dieses Kochbuch macht Appetit auf regionale Lebensmittel 'Zum Glück aus Osnabrück' diese Worte stehen für etwas Besonderes. Das Osnabrücker Land wird geprägt durch die Hhenzge des Teutoburger Waldes und Wiehengebirges. Osnabrück liegt als einzige deutsche Großstadt inmitten eines Naturparks, des Natur- und Geoparks TERRA.vita, der zum globalen Geopark-Netzwerk der UNESCO gehört. Die Region überrascht mit einer interessanten Erd- und Landschaftsgeschichte. Neben idyllischen Ortschaften, ausgedehnten Wäldern, saftigen Wiesen und ertragreichen Feldern, laden beeindruckende Kulturstätten im Osnabrücker Land zum Entdecken ein. Kultur und Heimat lassen sich auch über das Essen, die Zutaten, die Zubereitung und die Tischkultur beschreiben. Von klassischen Eintöpfen, deftigen Aufläufen, herzhaften Broten über köstliche Salate, traumhafte Nachspeisen, feine Torten bis hin zu raffinierten Fleischgerichten und traditionellen Spezialitäten haben die LandFrauen über 160 Rezepte ausgewählt. Dieses Kochbuch macht Appetit auf ursprüngliche, regional und jahreszeitlich frisch verfügbare Lebensmittel. In diesem Buch finden Sie für jeden Anlass das passende Gericht. Mit mehr als 30 Kurzgeschichten, Erzählungen und Anekdoten, aber auch mit über 330 schönen Fotografien präsentieren die Osnabrücker LandFrauen in diesem Kochbuch einen Einblick in die Vielfalt ihrer Heimat. Und wenn Sie erfahren möchten, wo die Brunningsquelle liegt, was es mit dem Schmied im Hggel auf sich hat, oder wie der Name Osnabrück entstand, so sollten Sie dieses Buch unbedingt zur Hand nehmen. Sind Laerer Piepsteine eigentlich frische Pralinen einer regionalen Konditorei oder doch eher versteinerte Schilfstängel? Auch diese Frage wird im Buch beantwortet. Die LandFrauen der Region sind eine starke Gemeinschaft und engagieren sich für chancengerechte Lebensbedingungen im ländlichen Raum. In verschiedenen Projekten geben die LandFrauen ihr Wissen zu Alltags- und Lebenskompetenz an Kinder, Jugendliche und Erwachsene weiter. Nehmen Sie dieses Buch zur Hand und begeben Sie sich gemeinsam mit den LandFrauen auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch das Osnabrücker Land.