

(Read and download) Die Einkoch-Bibel. 350 x Marmeladen, Gelees, Chutneys, Sfte Co

Die Einkoch-Bibel. 350 x Marmeladen, Gelees, Chutneys, Sfte Co

Von Ulrich Jakob Zeni
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #48702 in BcherMarke: LwenzahnVerffentlicht am: 2013-03-25Abmessungen: 9.65 x 1.30b x 7.09l, Einband: Gebundene Ausgabe344 Seiten | File size: 34.Mb

Von Ulrich Jakob Zeni : Die Einkoch-Bibel. 350 x Marmeladen, Gelees, Chutneys, Sfte Co before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Einkoch-Bibel. 350 x Marmeladen, Gelees, Chutneys, Sfte Co:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen84 von 85 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Keine "Einkochbibel"Von PetersilieVorab: Das Buch ist gut, allerdings htte ich mir nach den Vorrezensionen doch noch etwas anderes erwartet.Insgesamt htte ich 3,5 Punkte vergeben. Da das nicht geht, ich aber auch keine 4 Punkte geben wollte, bleibt es eben bei "Nicht schlecht" ;-).Was gefllt mir gut?Zum einen erstmal die Aufmachung des Buches, das wirklich schn gestaltet ist, bersichtliche Texte und schne Bilder, die sich im Rezepteteil berwiegend auf die

Darstellung der zu verarbeitenden Frucht konzentrieren. Da diese auch mal "exotischer" ausfallen können (als nicht Gartenbesitzer wusste ich tatsächlich nicht, wie eine Felsenbirne aussieht) finde ich das gut! Es gibt viele Rezepte, die verständlich beschrieben sind, wobei den Hauptteil Marmeladen und Gelees einnehmen. Alles weitere haben meine Vorrezensenten z.T. sehr ausführlich beschrieben, so dass ich nun eher beschreiben möchte, was mich irritiert hat bzw. ich vielleicht auch anders erwartet hätte: - Der Titel: dieser ist für mich leider irreführend. Unter einer "Bibel" verstehe ich ein Grundlagenbuch, eine Art von Standardwerk, bei dem sämtliche Methoden fundiert vermittelt werden und auch Fortgeschrittene noch etwas lernen können. Nun werden zwar eingangs einige Methoden kurz vorgestellt, wie man mit Zucker, Essig, l etc. die Rezepte haltbarmachen kann, aber in diesem Buch geht es eben NICHT um das klassische "Einkochen" im Sinne von Einwecken! Sämtliche Rezepte, die erhitzt werden, werden tatsächlich nur heiß in Flaschen und Gläser gefüllt und nicht mehr eingekocht. Daher braucht es dann auch relativ viel Zucker, um die Sachen dann haltbar machen zu können. Und daher meiner Meinung nach auch die vielen Marmeladenrezepte: Die brauchen tatsächlich nicht mehr eingekocht zu werden. Da man für das Einkochen auch einen normalen Topf oder auch den Backofen verwenden kann, hätte ich doch erwartet, dass zu diesem Thema auch was geschrieben wird. Schade! Dafür werden dann Rezepte verwendet, für die man ein Tischbrenngert zum Destillieren benötigt. Da hat man - zumindest in Deutschland - vermutlich eher einen Einkochautomaten im Haushalt ;-)) Dafür ein dicker Punktabzug. Der "halbe Punkt" ergibt sich aus kleineren Dingen: So hätte ich mir gewünscht, dass zumindest die verschiedenen Gläser (Twist-off, Sturzglas, Bgelverschluss) mit den jeweiligen Vor- und Nachteilen erklärt werden. Aber klar: wenn nicht eingekocht wird, reicht wohl Twist-Off... Schn hätte ich auch noch für eine kleine Fruchtkunde gefunden, wie beispielsweise bei Aronia und Lärche bereits ansatzweise vorhanden. Bei den Gurkenrezepten wird leider gar nicht erwähnt, welche Gurkenart genommen werden soll? Salatgurke? Einlegegurken? Schmorgurken? Das wird mir so nicht klar, zumal die Bilder hier dann auch nicht wirklich helfen. Und auch nicht erwähnt wird die Ausbeute. Ist nicht superschlimm, aber als Anfänger würde ich schon gerne wissen, wieviele Flaschen in welcher Größe ich denn beispielsweise für mein Erdbeersirup kaufen soll. Ich vermute jetzt einfach mal 2x 300ml dürfte wohl ausreichen. Und was mich persönlich echt extrem genervt hat: der inflationäre Gebrauch des Wortes "Kstlichkeit" auf gefüllt jeder zweiten Seite. Nein, mir läuft da nicht das Wasser im Mund zusammen, wenn das Wort noch so häufig verwendet wird! Ja, die Rezepte sind bestimmt lecker, aber so penetrant muss man das jetzt auch nicht erwähnen. Strikt vielleicht nur mich, aber das hat meine Lesefreude doch ziemlich eingeschränkt, tut mir leid. FAZIT: Das Buch ist für Einsteiger zu empfehlen, als den ich mich auch noch bezeichnen würde (das ein oder andere konnte ich dazulernen). Leute, die ein paar Grundlagen benötigen, sich aber - noch - nicht mit dem klassischen Einkochen beschäftigen wollen. Durch die vielen einfachen Rezepte gibt es sicherlich gute Anregungen, die schnell und verständlich aufbereitet worden sind. Wer nun mit dem Virus infiziert ist, und Gemüse- und Obstkonserven, ganze Gerichte oder irgendwann auch Fleisch einkochen möchte, sollte sich nach einem anderen Buch umsehen. 10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Für den Preis mehr erwartet Von Lady in Red Zuerst fielen mir die häufigen Schreibfehler auf - manchen mag das ja nicht stören, aber wenn ich etwas lese, fällt mir dies negativ auf und auch für den Preis kann man wenigstens ein paar mal Korrektur lesen. Wenn dann das ein oder andere Rezept probiert wird, fällt (mir zumindest) negativ auf, dass gerade Essige und hohles immer mit Fremdprodukten angesetzt werden und nicht komplett selbst hergestellt sind. Was heißt, wenn ich Himbeeren selbst gären lassen will, brauche ich ein anderes Rezept. Was positiv ist, sind die vorne aufgezeigten Texte über bestimmte Themenbereiche des Einkochens und Haltbarmachens, hier fand ich als Einsteiger ein paar Anregungen. Allerdings: auch hier könnte es ausführlicher sein. 9 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Dieser Kauf hat sich gelohnt! Von Lilli Inge Auf "Die Einkoch-Bibel" war ich sehr gespannt. Ich bin Anfänger was das Einkochen angeht. Zwar koche und backe ich sehr gerne (und auch nicht schlecht), aber ans Einkochen hatte ich mich bisher noch nicht gewagt. Die Einkoch-Bibel beginnt erstmal mit sehr allgemeinen Tipps (z.B. die Lagerung Haltbarkeit, Rohstoffe, Marmeladen allg., Relish Chutneys allg., etc.), die wirklich brauchbar sind. Diese Tipps sind nicht ausschweifend, so dass sie angenehm zu lesen sind und auch wirklich etwas bringen (oft bin ich von zu langen Einleitungen abgeschreckt - hier ist es perfekt gelöst). Danach folgt der Rezepte-Teil. Dieser ist alphabetisch nach den Rohstoffen geordnet, d.h. der Rezepte-Teil beginnt mit A (wie Ananas, Anis, Apfel, Aronia und Avocado) und geht bis zu Z (wie Zimt, Zitrone, Zucchini, Zwetschke und Zwiebel). Zu jeder Frucht / jedem Gemüse gibt es immer mehrere Rezepte wie z.B. Likör, Chutney, Marmelade, Sirup, etc. (was eben passend ist und aus der Zutat gemacht werden kann). Diese Rezepte sind so erklärt, dass ich sie gut verstanden und nachkochen konnte. Nicht alle Rezepte sind bebildert, aber das strukturiert (mich) nicht weiter. Insgesamt ist das Buch sehr schnell aufgemacht. Was mir besonders gut gefällt ist die Einteilung des Buches. Zum einen ist es - wie bereits geschrieben - von A bis Z nach den Hauptzutaten eingeteilt. So kann man z.B., wenn man Tomaten übrig hat, unter T wie Tomate nachschauen was man daraus noch machen kann. Andererseits gibt es hinten im Buch noch ein Inhaltsverzeichnis, das allerdings nach den Zubereitungsarten (aromatischer Honig; aromatischer Zucker; aromatisches Öl; aromatisches Salz; Chutneys; Creme, Kompott Mus; Essig; Gelee, Konfitüre Marmelade; Geist und angesetzter Schnaps; Getrocknetes - Früchte, Gemüse und Kräuter; Grundlagen; Likör; Nektar, Saft Sirup; Pesto; Relish; Salzig sauer eingelegt; S-sauer eingemacht; Ulrichs besondere Schütze). So kann man auch direkt nachschauen, wenn man z.B. mal ein Pesto, etc. machen will. Für mich hätte das Buch nicht besser gemacht sein können - ich würde es sofort wiederkaufen und bin froh es unter meinen Kochbuch-Schätzen zu haben!

Produktbeschreibung 350 x Marmeladen, Gelees, Chutneys, Sfte CoGebundenes Buch NICHTS SCHMECKT SO GUT WIE SELBSTGEMACHTES! - 350 kstliche Rezepte zu fast 100 verschiedenen Obst-, Gemse- und Kruterarten aus Garten, Wald und Markt fr ihre Vorratskammer - Fllen Sie Ihren Vorratsschrank ganz einfach mit hausgemachten Marmeladen, Chutneys, Gelees, Pestos, Likren, Sirupen, Sften, aromatisierten len und vielem mehr, was sich aus Obst und Gemse, Krutern und Gewrzen fr den tglichen Genuss zaubern lsst! Ulrich Jakob Zeni zeigt, wie Einkochen, Einlegen und Haltbarmachen ohne viel Aufwand zu Hause gelingen! In seinem eigenen Obst- und Weinbaubetrieb und als langjriger Kursleiter hat er viel Praxiswissen gesammelt, das er in seinem Buch leicht verstndlich und anregend weitergibt. - umfassend, praktisch, kreativ- 350 se und pikante Rezepte- von A wie Ananas bis Z wie Zwiebel- beliebte Klassiker und moderne Variationen- ausfhrliche Grundlagen ber das richtige Haltbarmachen- die besten Chutney-Rezepte- ausfhrliche Grundlagen ber das richtige Haltbarmachen- mit farbigen Schritt-fr-Schritt-Bildern- viele hilfreiche Tipps zur Lagerung und Haltbarmachung- persnliche Geschenke frs ganze Jahr Beachten Sie:- modernes Wissen und erprobte Rezeptideen vom Meister der Vorratshaltung Ulrich Jakob Zeni- beinhaltet 350 verschiedene Rezepte - garantiert ohne Wiederholungen! - praxisnah gestaltet, nach Zutaten und nicht nach Rezeptnamen sortiert Leserstimme: Der groe Vorteil an der Einkochbibel ist, dass man sich sofort zurecht findet! Ich berlege mir, wie ich die Tomaten aus meinem Garten verarbeiten knnte. Dann blttere ich zum Buchstaben T und finde 10 Einkochrezepte mit Tomaten - so muss es sein!

Kurzbeschreibung Nichts schmeckt so gut wie Selbstgemachtes! - Kstliche Rezepte zu fast 100 verschiedenen Obst-, Gemse- und Kruterarten aus Garten, Wald und Markt fr ihre Vorratskammer - Fllen Sie Ihren Vorratsschrank ganz einfach mit hausgemachten Marmeladen, Chutneys, Gelees, Pestos, Likren, Sirupen, Sften, aromatisierten len und vielem mehr, was sich aus Obst und Gemse, Krutern und Gewrzen fr den tglichen Genuss zaubern lsst! Ulrich Jakob Zeni zeigt, wie Einkochen, Einlegen und Haltbarmachen ohne viel Aufwand zu Hause gelingen! In seinem eigenen Obst- und Weinbaubetrieb und als langjriger Kursleiter hat er viel Praxiswissen gesammelt, das er in seinem Buch leicht verstndlich und anregend weitergibt. umfassend, praktisch, kreativ 350 se und pikante Rezepte von A wie Ananas bis Z wie Zwiebel beliebte Klassiker und moderne Variationen ausfhrliche Grundlagen ber das richtige Haltbarmachen mit farbigen Schritt-fr-Schritt-Bildern viele hilfreiche Tipps zur Lagerung und Haltbarmachung persnliche Geschenke frs ganze Jahr Beachten Sie: modernes Wissen und erprobte Rezeptideen vom Meister der Vorratshaltung Ulrich Jakob Zeni beinhaltet 350 verschiedene Rezepte - garantiert ohne Wiederholungen! praxisnah gestaltet, nach Zutaten und nicht nach Rezeptnamen sortiert Leserstimme: Der groe Vorteil an der Einkochbibel ist, dass man sich sofort zurecht findet! Ich berlege mir, wie ich die Tomaten aus meinem Garten verarbeiten knnte. Dann blttere ich zum Buchstaben T und finde 10 Einkochrezepte mit Tomaten - so muss es sein!