

[Download pdf] Kche, Kunst, Kultur am Jakobsweg

## Kche, Kunst, Kultur am Jakobsweg

Von Mara Zarzalejos

audiobook / \*ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #1107753 in BcherVerffentlicht am: 2004-11Einband: Gebundene Ausgabe248 Seiten | File size: 33.Mb

**Von Mara Zarzalejos : Kche, Kunst, Kultur am Jakobsweg** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kche, Kunst, Kultur am Jakobsweg:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen7 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Viel Kultur und wenig KcheVon MedeaEin schnes Buch ber den Jakobsweg, seine Kunstwerke und seine Kultur mit ausgezeichneten Fotos.Nur im Rezeptteil hapert es. Entweder kann die bersetzerin Miriam Magall nicht kochen, oder sie hat wenig Ahnung von der spanischen Kche. Auch die Autorin Mara Zarzalejos ist in der nordspanischen Kche nicht ganz sattelfest. Anders kann man sich einige grobe Fehler und Nachlssigkeiten nicht erklren. Zudem hat Mara Zarzalejos sich ausschliesslich auf klassische nordspanische Rezepte beschrnkt. Viele Zutaten dafr sind nicht ohne weiters ausserhalb Spaniens erhltlich und auch nicht durch andere Zutaten ersetzbar. Ausserdem hat sie so die Gelegenheit verpasst, die hervorragende, neue Kche Nordspaniens vorzustellen.Beim Bacalo al ajoarriego (falsch bersetzt mit Klippfisch in Knoblauchsauce) fehlen die wichtigsten, klassischen Zutaten: rote und grne Paprikaschoten sowie Tomaten.Pochas sind frische Bohnenkerne und sollten besser nicht durch dicke Bohnen ersetzt werden. Dann schon besser weisse Bohnen aus dem Glas.Beim Besugo a la Riojana hat die Autorin ebenfalls die Zutaten weggelassen, die fr dieses Gericht unabdingbar sind, Tomate und roter Paprika.Bei den Patatas a la Riojana fehlt

genau die Zutat, die diesem Kartoffelgericht mit Chorizoschieben den einzigartigen Geschmack verleiht, die Pimientos chorizeros (getrocknete Spitzpaprika). Es ist schon schön, im galicischen Eintopf Caldo gallego den Grelós (Brassica rapa oder Rbsamen bzw. Rbsen) durch Steckrübenkraut (brassica napus) zu ersetzen. Von Steckrüben kann man nur die Knolle, nicht aber das Kraut verwenden. Dem Grelós sehr ähnlich sind die 10 bis 25 cm langen Blätter des Stielmus, die, wie der Grelós, zwischen April und Juni auf dem Markt angeboten werden. Ternera Gallega D.O. ist nicht unbedingt Kalbfleisch, sondern ein Fleisch aus den galicischen Rindsorten Rubia gallega und Morenas del Noroeste mit Herkunftskontrolle. Wie gesagt, ein Buch, das sehr gut über den Jakobsweg und seine Kultur informiert, das man sich jedoch nicht anschaffen sollte, wenn man ein Kochbuch mit nordspanischen Rezepten möchte. 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Katholisch Kochen Von Niclas Grabowski Aus irgendwelchen Gründen kommen christliche Wallfahrten wieder in Mode. Und da auch Spanien und Kochen durchaus aktuelle Themen sind, liegt es wohl nahe, diese drei Themen in einem Buch zu kombinieren. Entstanden ist ein sehr schöner Bildband, der zumindest den spanischen Teil des Pilgerweges nach Santiago de Compostela mit viel Text, vielen schönen Bildern und vielen Rezepten darstellt. Gegliedert ist das Buch nach den durchquerten, spanischen Provinzen. Erst wird die Geographie mit den wichtigsten Orten und Kulturgütern erklärt, dann folgt eine Beschreibung der Küche, schließlich eine Charakterisierung der einheimischen Weine. Zu jeder der Provinzen gibt es dann ca. ein halbes Dutzend Rezepte, die der indischen, nordspanischen Küche entnommen sind. Wenn man überhaupt eine Kritik üben kann, dann dass die Rezepte nicht immer mit den Beschreibungen der lokalen Küche im Text korrespondieren. Hier hat man wahrscheinlich auch Rücksicht auf die moderne Küchenpraxis der Leser genommen. Nicht immer hat man heute die Zeit, die originalen Rezepte zu befolgen, die teilweise zuerst arbeitsintensiv sind - und manchmal auch etwas zu fett und voluminös, um heute noch aktuell zu sein. Ein pragmatischer Ansatz, deshalb ist das für mich in Ordnung. Auch die Zutaten sollten so in jeder deutschen Großstadt erhältlich sein. Früher wurde der Weg von den Pilgern zu Fuß zurückgelegt. Das muss man heute nicht mehr. Und so ist das Buch auch einfach ein schöner Reiseführer oder Ideengeber für einen Ausflug in die manchmal bezaubernde, manchmal auch etwas raue Landschaft Nordspaniens. 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Landschafts- Koch- und Kulturbuch der Spitzenklasse. Von Ludwig Pullirsch Es gibt unzählige Bücher über den Camino. Jeder der diesen Pilgerweg nach Santiago de Compostela in irgendeiner Art absolviert hat, glaubt, ein Buch darüber schreiben zu müssen, wie Sie sich bei [www..de](http://www..de) unter dem Stichwort Santiago de Compostela überzeugen können. Beim vorliegenden Buch überzeugen mich die Aufmachung, die Gliederung und die gute Verbindung von Landschaft, Kultur und Küche. Die Rezepte schildern die einfache Küche von Gegenden, welche in den letzten zwei, drei Jahrhunderten im Abseits lagen und seit wenigen Jahren durch die Wiederbelebung der Wallfahrten nach Santiago langsam wieder im Bewusstsein der Menschen auftauchen. Das Buch ist ein Muss für jeden, der einmal nach Santiago gepilgert ist, und für jeden, der Kochbücher liebt, die in Verbindung mit Kunst, Kultur oder Landschaft stehen. Der Preis soll nicht abschrecken, Sie vergessen ihn sicher, wenn Sie das Buch in der Hand halten. Ludwig Pullirsch [...]