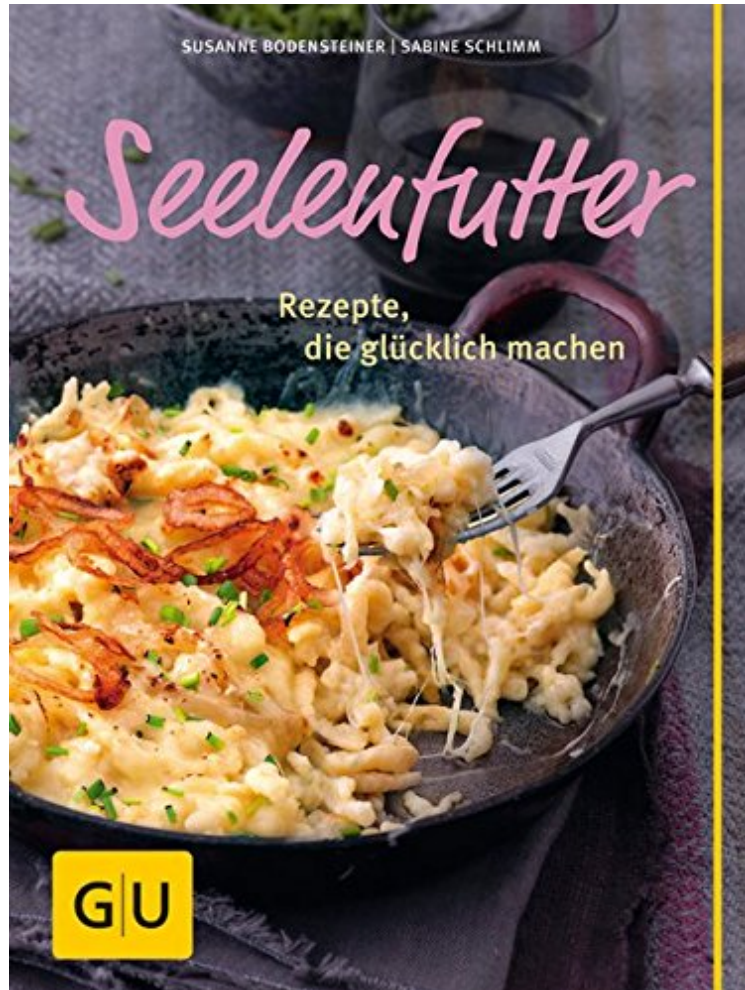


[DOWNLOAD] Seelenfutter: Rezepte, die glücklich machen (GU Themenkochbuch)

Seelenfutter: Rezepte, die glücklich machen (GU Themenkochbuch)

Von Susanne Bodensteiner, Sabine Schlimm
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #28930 in BcherVerffentlicht am: 2013-09-07Abmessungen: 9.72 x .71b x 7.68l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 53.Mb

Von Susanne Bodensteiner, Sabine Schlimm : Seelenfutter: Rezepte, die glücklich machen (GU Themenkochbuch) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Seelenfutter: Rezepte, die glücklich machen (GU Themenkochbuch):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen11 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das ist nicht nur ein Kochbuch...Von MWB...das ist auch ein Augenschmaus! Und ein Psycho-Ratgeber bei jeder Art von Blues!Man muss nur mal durchblttern, die berschriften berfliegen, die Fotos auf sich wirken lassen und schon geht es einem besser.Bevor man mit dem Kochen anfngt, sollte man es sich also erst mal in einer gemtlichen Ecke bequem machen und sich an der schnen Gestaltung des Buches erfreuen. Einziger Wermutstropfen hierbei ist leider das altbacken ksige Titelbild, das nicht vermuten lsst, wie schn und liebevoll gestaltet die Fotos und das gesamte Design im Innenteil des Buches sind ein echter Augenschmaus eben.Liest man dann die einfhrenden und erklrenden Texte, beginnt die Seelenmassage noch vor dem eigentlichen Koch- und Essensgenuss: Man fhlt sich verstanden und getrftet

in jeder möglichen Art von misslicher Lebenslage ganz so als würde man von einer guten Freundin in den Arm genommen: Ist doch alles nicht so schlimm! Und die Rezepte? Für jede Stimmungslage, für jede Jahreszeit, für jeden Geschmack! Es findet sich Altbekanntes und Bewährtes (Könnte man wirklich mal wieder machen) genauso wie Exotisches und Pfiffiges (Das probieren wir mal aus), es gibt Rezepte für Fleisch und Fisch sowie für vegetarische Leckereien. Nicht zu vergessen die süßen Haupt- und Dessertgerichte! Immer kommentiert mit Tipps und ergänzt mit Variationsmöglichkeiten. Fazit: EIN WUNDERBARES (Koch-)BUCH! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Buch für Leckerbissen Von SCW+ tolle Bilder+ ansprechende Rezeptideen+ gute Gestaltung+ verständlich geschriebene Anleitung+ perfekt für Genießer Auer dass die meisten Rezepte nicht wirklich kalorienfreundlich sind, habe ich rein gar nichts auszusetzen. 16 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lauter leckere Rezepte Von Anja In diesem Buch sind wirklich Rezepte gesammelt, die bei trüber Laune zum Wohlfühlen beitragen. Doch Achtung - hier wird nicht auf Kalorien geachtet, denn vieles was glücklich macht hat eben auch Kalorien und/ oder Fett...trotzdem sehr leckere Sachen, ansprechende Bilder und gut erklärte Ausführungen, die auch für den Anfänger machbar sind. Die Rezepte die ich bisher ausprobiert habe (wenn auch erst 4), sind alle gelungen und es werden nicht die letzten gewesen sein!

Kurzbeschreibung Sucht er Sie auch ab und zu heim, dieser Heißhunger auf heiß und fettig und süß und süßig? Vor allem dann, wenn der Alltag gespickt ist mit Pleiten, Pech und Pannen oder das Wetter auf Dauergrau geschaltet hat? Dann gibt es nur eins, das hilft: Schnell in die Küche und ein Erste-Hilfe-Lieblingsgericht kochen. Was zählt, ist nicht der Kaloriengehalt - Hauptsache, der Zufriedenheitsfaktor ist hoch! Und bei sahnigem Nudel-Käse-Auflauf, knusprigen Rippchen oder cremigem Walnussparfait ist er es garantiert! Soulfood-Rezepte wie diese liebevoll zuzubereiten und genusslich zu verspeisen macht einfach gute Laune und vertreibt den Alltagsblues. Darum sind in Seelenfutter all solche Rezepte versammelt - für den Eigenbedarf oder zum Verschenken. Und übrigens: Man muss keine miese Laune zu haben, um die Rezepte in diesem Buch zu genießen. Auch die sonnigste Stimmung lässt sich durch crunchy Fisch-Nuggets oder süß schmelzende Schokotörtchen noch heben. Probieren Sie es aus! über den Autor und weitere Mitwirkende Susanne Bodensteiner studierte Literaturwissenschaften und war Redakteurin bei "meine Familie ich". Seit mehr als zehn Jahren ist sie als freie Foodjournalistin tätig. Zudem arbeitet sie als Food-Autorin ist leidenschaftliche Bäckerin.