

[Mobile pdf] Sehr gut haltbar machen: Einkochen, Einlegen, Konservieren

Sehr gut haltbar machen: Einkochen, Einlegen, Konservieren

Von Martin Lagoda, Bettina Snowdon

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #219824 in BcherMarke: Stiftung WarentestVerffentlicht am: 2011-07-26Abmessungen: 9.02 x 1.10b x 7.99l, Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 26.Mb

Von Martin Lagoda, Bettina Snowdon : Sehr gut haltbar machen: Einkochen, Einlegen, Konservieren before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Sehr gut haltbar machen: Einkochen, Einlegen, Konservieren:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Interessantes Buch ...Von KerstinSehr gut haltbar machen von Stiftung Warentest verrt nicht nur Tipps, Tricks Kniffe zu Gertschaften und zum Einmachen im allgemeinen, sondern auch zu den Zutaten.Besonderst interessant sind vor allem die Rezepte, mit denen man sich, fr die kommende Herbst Winterzeit einiges an Vorrte anlegen kann.Das Buch ist fr Laien wie fr Einmachprofis sehr inspirierend.Neben den alten Klassikern, kommen frische neue, gelingsichere Rezepte hinzu.Sfte, Likre, Chutney's, Mus, Pasten, Relish, Pesto's und sogar das original koreanisches Kimchi ist mit dabei.Praxiswissen aus erster Hand.Das Buch gibt Anleitungen zum Einmachen, Einlegen Einkochen bis ber Einfrieren, Milchsuregrung, Trocknen, Essig l Herstellen und Kandieren. In der Rubrik Pannenhilfe gibt es moralische Untersttzung, wenn mal ein Gelee nach dem Einkochen trb wird oder das Sauerkraut grau wird.Selbst wenn der Rumtopf anfngt zu gren, gibt es viel Hilfreiches wie man es vermeiden kann.Zum Schluss gibt es noch eine

umfangreiche Warenkunde, schöne bersichtstabellen und einen Saisonkalender mit wichtigen Tipps und Informationen. Viele Rezepte spornen einen zum Nachmachen an. Besonders gut gefallen haben mir diesmal die Trockentipps, da Ich selbst noch nie Obst, Gemse, Beeren usw. getrocknet habe, habe Ich mir dies genauer angeschaut. Zuerst habe Ich mal meine Pfefferminze auf einem Blech getrocknet, Pilze und Beeren gab ich meiner Freundin, die hat einen Trockenautomaten, sie hat mir dann mal gezeigt wie dass so geht. Jetzt fehlt mir nur noch besagter Trockenautomat *-*Eine schöne Idee um allesmögliche haltbar zu machen. Mein Fazit :Das Buch ist ein echter Glcksgriff. Die wunderschönen, sehr appetitlichen Bilder laden einen zum Nachmachen ein. Schnell in die Küche und loslegen ...Alle Rezept sind sehr bersichtlich, leicht verständlich geschrieben und leicht in ihrer Zubereitung. Ich kanns nur empfehlen !30 von 31 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein sehr umfangreiches und tolles Buch zum Thema Haltbar machen. Viele hilfreiche Tipps und etliche leckere Rezepte. Von touche--toutInhalt:- Die Kunst des Haltbarmachens- Rund ums Konservieren- Das Sterilisieren- Das Heieinfließen- Gelee, Konfitre und Marmelade- Sfte- Das Einfrieren- Das Einlegen- Das Verzuckern und Kandieren- Die Milchsüuregung- Das Trocknen- Wrzle und Essige- Ketchup, Chutney, Relish, Pesto, Mus und Paste- Warenkunde: Obst, Gemse, Kruter und Gewrze- Fehlererkennung und Pannenhilfe- Saisonkalender, Tabellen und bersichtenZuerst einmal gibt es sehr viel zu lesen. Ausführlich wird ber die "Kunst des Haltbarmachens" geschrieben. Sehr leicht verständlich und sehr interessant. Wir erfahren in "Rund ums Konservieren" wie und warum Lebensmittel verderben, warum es sehr auf Hygiene ankommt und auch einiges ber die Konservierungsmethoden bzw. Zutaten und Funktionsweisen, ber Kchengerte, Zubehr, Behälter Verschlüsse. In den einzelnen Themen, z.B.: Das Verzuckern und Kandieren, das Heieinfließen, Sfte, das Trocknen, Wrzle usw. wird auch wieder ausführlich ber die Methode und auf was zu achten ist, informiert. Bei den unzähligen Rezepten wird wirklich jeder fndig. Basilikumpesto, Brlauchpaste, Senf-Estragon-Essig, Basilikumessig, asiatische Pflaumensauce, Tomatenketchup, Orangen-Rote-Bete-Relish, Gewrzungurken, dicke Bohnen, Gewrzbirnen, pikant gewrzte Holunderbeeren, Sauerkirschen im eigenen Saft, Pilzextrakt, Preiselbeer-Birnen-Konfitre, Winterapfel usw. usw. Das ein oder andere ist mir noch vllig fremd, wird aber demnächst ausprobiert. WarenkundeHier finden sich zahlreiche Tipps fr den Einkauf, die Auswahl die Lagerung von Obst und Gemse. Zahlreiche weitere Informationen bzgl. der Herkunft, Inhaltsstoffe, Verwendung von: Kernobst, Steinobst, Gartenbeeren, wild wachsende Frchte, Zitrusfrchte, Exoten, Fruchtgemse, Krbisgemse, Wurzelgemse, Zwiebelgemse, Kohlgemse, Hlsenfrchte, Speisepilze, Kruter und Blattpflanzen, duftende Blüten Bltter, Gewrze und Wrzelpflanze. Der Teil Fehlererkennung und Pannenhilfe bzw. Saisonkalender, Tabellen und bersichten ist beraus hilfreich. Was ist zu tun wenn z.B.: die Konfitre zu fest oder zu dnn ist, wenn sie schimmelt, der Rumtopf zu gren beginnt oder sich bei gefrorenen Lebensmitteln Gefrierbrand einstellt usw. Im Saisonkalender bekommen wir einen berblick, wann bestimmtes Obst und Gemse bei uns Saison haben bzw. wann es zu gnstigem Preis (auch Import) zur Verfugung steht. Es gibt einige Tabellen und bersichten, die meiner Meinung nach beim Einkochen, Einlegen, usw. sehr hilfreich sind. Z.B.: Entsaftungszeiten, Trockentemperaturen im Backofen, Zuckertabelle zur Saftherstellung, Lagerdauer und Blanchierzeiten beim Einfrieren, Haltbarkeit bei den einzelnen Konservierungsmethoden. In einer weiteren Tabelle wurde Obst Gemse nach Einmachart aufgelistet. Das Register ist alphabetisch geordnet. Von Ananas bis Zwiebeln :-)Fazit: Ein sehr umfangreiches und tolles Buch zum Thema Haltbar machen. Viele hilfreiche Tipps und etliche leckere Rezepte. 0 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gut haltbar machen Von Claudia Friedrich "Sehr gut haltbar machen" ist verständlich beschrieben, gutes Buch, einfache und ausgefallene Rezepte was will man mehr. Hat meine Erwartungen bertroffen kann es nur weiter empfehlen.

Produktbeschreibung Einkochen, Einlegen, Konservieren Gebundenes Buch Marmelade, saure Gurke oder Kimchi? Im Sommer wecken wir die Lust aufs Selbermachen. Ob Marmelade kochen wie Oma, junge Rezepte zum Experimentieren, traditionelles Sauer-einlegen oder exotische Lnderkchen in diesem Buch erklren wir, wie wir unsere eigenen Vorrte schaffen. Die reiche Ernte eines erfllten Gartenjahres knnen wir so ins Glas oder in die Gefriertruhe bringen damit wir sie als Beilage, Wrze oder Snack fr Küche und Tafel immer griffbereit haben. Hier finden Sie ber 150 Rezepte und Variationen, alle Konservierungsmethoden von Einkochen ber Kandieren bis Trocknen, eine ausführliche Warenkunde, bersichtstabellen, Pannenhilfen und einen Saisonkalender. Ein tolles Geschenk fr alle Liebhaber von Selbstgemachtem auch ohne eigenen Garten!

Kurzbeschreibung Marmelade, saure Gurke oder Kimchi? Im Sommer wecken wir die Lust aufs Selbermachen. Ob Marmelade kochen wie Oma, junge Rezepte zum Experimentieren, traditionelles Sauer-einlegen oder exotische Lnderkchen in diesem Buch erklren wir, wie wir unsere eigenen Vorrte schaffen. Die reiche Ernte eines erfllten Gartenjahres knnen wir so ins Glas oder in die Gefriertruhe bringen damit wir sie als Beilage, Wrze oder Snack fr Küche und Tafel immer griffbereit haben. Hier finden Sie ber 150 Rezepte und Variationen, alle Konservierungsmethoden von Einkochen ber Kandieren bis Trocknen, eine ausführliche Warenkunde, bersichtstabellen, Pannenhilfen und einen Saisonkalender. Ein tolles Geschenk fr alle Liebhaber von Selbstgemachtem auch ohne eigenen Garten!