

[Free read ebook] 150 Frische Rezepte für gute Arbeit: Gesammelt und herausgegeben von der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten NGG

150 Frische Rezepte für gute Arbeit: Gesammelt und herausgegeben von der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten NGG

Von Bauer-Verlag

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #1552078 in BcherVerffentlicht am: 2015-11-11Abmessungen: 8.50 x .67b x 6.06l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 33.Mb

Von Bauer-Verlag : 150 Frische Rezepte für gute Arbeit: Gesammelt und herausgegeben von der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten NGG before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised 150 Frische Rezepte für gute Arbeit: Gesammelt und herausgegeben von der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten NGG:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Viele Kche und kein BreiVon Ulrich Gellermann/RationalgalerieWer htte das gedacht: Ausgerechnet eine Gewerkschaft gibt ein Kochbuch raus! Na gut, es ist die mit dem Genuss im Namen, die NGG. Aber heute wird nicht gestreikt, auch wenn das manchmal ntig ist, heute wird gekocht. Lecker! Und nicht wenige der Kche kommen aus der Politik. Und wer jetzt sagt, viele Kche verderben den Brei, der hat keine Ahnung: Es gibt gar kein Brei-Rezept im Buch. Manuela Schwesig zum Beispiel, die Familienministerin, serviert gefllte Forellen. Gregor Gysi, der von der Linkspartei, redet nicht, sondern bereitet hchst eloquente Paprikaschoten, whrend der Karl-Josef Laumann von der CDU Rindfleisch ganz langsam kcheln lsst und dann ... Aber lesen Sie doch selbst. Keineswegs deutet sich hier eine neue bergroe Koalition an, eher sammelt sich die Gemeinde der Kche und Esser zu einem wunderbar bebilderten und gestalteten Buch, in dem 150 Rezepte Platz haben und bei dem sich die Geschmacksfden bereits beim Anschauen im Mund sammeln. Guten Appetit!0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Unaufgeregt und alltagstauglichVon LuigiloEin handliches kleines Kochbuch, das sich wohltuend vom Hochglanzallerlei unterscheidet: Eigentlich msste im Titel noch das Wort "Alltag" auftauchen. Denn genau das ist es: alltagstauglich. Hier stehen einfache, neue Rezepte drin, die man auch als Berufsttger mal ausprobieren kann. Hausmannskost im besten Sinne, und regional obendrein. Hat sich jedenfalls gleich einen Platz in meiner Kche (und nicht im Bcherregal!) erobert. Wer lieber ppige Bilder anschauen will oder darauf aus ist, Gste mit dem perfekten Dinner zu beeindrucken, der kann ja zu anderen (und teureren) Titeln von Sternechen greifen. Mir schmeckt das hier besser.0 von 0 Kunden fanden die

folgende Rezension hilfreich. Ein prima Streifzug durch Deutschlands regionale Küche Von Jrg Wenzel Leckere Lektüre: Eine wirklich prima und gelungene Rezept-Zusammenstellung - die sich durch die regionale Vielfalt von anderen Kochbüchern abhebt. Wer sich einmal quer durch Deutschland kochen und das bunte Geschmacks-Spektrum auf Deutschlands Rezeptkarte kennenlernen will, sollte mit dem Kochbuch unbedingt auf kulinarische Entdeckungsreise gehen. Der Leser guckt in die Kochtöpfe vom Norden bis zum Süden, vom Westen bis zum Osten und findet neben bekannten Gerichten hier viele unbekannt Spezialitäten und kulinarische Geheimtipps.

Kurzbeschreibung Die Genuss-Gewerkschaft feiert Geburtstag. Am zweiten Weihnachtstag 1865 wurde der Allgemeine Deutsche Cigarrenarbeiterverein, die Vorläuferorganisation der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG), in Leipzig gegründet. Da zum 150. Jubiläum ein Jubiläums-Essen geht, hat die NGG aufgerufen, ihre Rezepte für typische Gerichte aus der regionalen Küche oder traditionelle Familien-Rezepte zu schicken. Auch Spitzenpolitiker und Arbeitgeber haben sich beteiligt und ihre Lieblingsgerichte serviert. Aus allen Regionen der Bundesrepublik landeten mehr als 1 000 Rezepte, ganze Kochbücher und handgeschriebene Rezept-Sammlungen in der Rezepte-Box. Die eingesandten Rezepte zeigen nicht nur die Vielfalt der Lebensmittel, sondern auch die Kreativität, auch aus einfachen Zutaten Leckeres für Familie und Freunde auf den Tisch zu zaubern. Aus dieser Schatzkiste wurden 150 Rezepte für dieses Buch ausgewählt. Es war nicht leicht, alle Landstriche, aber auch die Vielfalt von der Vorspeise bis zum Dessert und selbst den Verdauungsschluck zu berücksichtigen. Teilweise sind es sehr einfache Rezepte, die aus einer Zeit stammen, in der Schmalhans noch Küchenmeister war. Aber sie zeigen, wie wichtig nicht nur das gemeinsame Essen für den Zusammenhalt einer Familie ist, sondern auch das Bewahren von Traditionen. In der Gewerkschaft NGG sind Menschen organisiert, die tagtäglich dafür sorgen, dass die Bevölkerung weit über Deutschland hinaus mit sicheren und hochwertigen Lebensmitteln versorgt wird. Es ist eine Binsenweisheit: Gegessen und getrunken wird immer. Gewandelt haben sich allerdings die Essgewohnheiten und auch die Verfügbarkeit der Nahrungsmittel. Nicht immer konnten die Menschen aus 170 000 Produkten, die die Ernährungswirtschaft heute herstellt und anbietet, auswählen. Getestet, nachgekocht oder -gebacken haben wir die Rezepturen nicht. Die Rezepte, Mengenangaben, Gar- oder Backzeiten haben wir von den Einsenderinnen und Einsendern übernommen. Sie beruhen auf persönlichen Vorlieben und Zubereitungstechniken. Ich bedanke mich bei allen, die sich beteiligt haben, ganz herzlich, wünsche viel Spaß und gutes Gelingen beim Kochen, Backen oder Brutzeln und sage Guten Appetit! Ihre Michaela Rosenberger