

(Mobile library) Mad Hungry: So machen Sie Manner und Jungs satt und zufrieden

Mad Hungry: So machen Sie Manner und Jungs satt und zufrieden

Von Lucinda Scala Quinn

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #249965 in BcherVerffentlicht am: 2011Abmessungen: 2.50 Pfund
Einband: Gebundene Ausgabe288 SeitenRezepte fr den Alltag Zahlreiche AbbildungenEhrliches, einfaches
Essen Format: 23 x 18 cm Tipps fr die Organisation und Ideen fr ein gelungenes Familienessen Von
Amerika bis nach Asien Deutsches Buch, Hardcover, 192 Seiten | File size: 21.Mb

Von Lucinda Scala Quinn : Mad Hungry: So machen Sie Manner und Jungs satt und zufrieden before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Mad Hungry: So machen Sie Manner und Jungs satt und zufrieden:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kochen (fast) ohne FirlefanztVon Tai-PanManner sind Jger und Jger essen anders als Frauizkis so liest man sinnigem in der Einfhrung des Buches. So so ... ich behaupte mal, dass Manner keine solchen Knochenkpfe sind, wie dort vorgestellt. Nun boykотиert Lucinda die teilweise anstrengende Umerziehung und Emanzipation des Mannes in der Kche (manche Manner mgen nmlich auch "freiwillig" gerne kochen) mit dem Kapitel, mit den 10 Geboten und warum ich als Frau lieber kochen sollte, als der Mann. hm ... ja. *lach* Wenn man das Buch streng unter dem Aspekt "Das kann nur Satire sein" liest hat man ein ganz wunderbar humorvolles Kochbuch vor sich liegen. Denn unter einem anderen

Gesichtspunkt finde ich seitenflende Beschreibungen über "Putzen für Anfänger" und "Welche Gerichte brauche ich in der Küche" h... traurig. Außerdem lebt die Autorin den herrlichen Zwiespalt, von "Stell deinen Lieben für die Gesundheit mehr Wasser hin" (Gesundheitsdenken) und tischt hier durch die Bank weg Kalorienbomben auf (weil "meine Männer" sollen ja satt werden). Logo das man zum Abtransport teils fettreichem Essen auch mal etwas kalorienarme Flüssigkeit benötigt. Ach, herrlich herrlich :-))) Ich mag das Buch. Ich fühle mich gut unterhalten und die Rezepte sind gut nachkochbar im amerikanischen Stil mit Anleihen u. a. aus Mexiko und Italien. Leider gibt es nicht zu jedem Rezept ein Bild, aber trotzdem meine ich, dass Lucinda den richtigen Bild-Text-Mix gefunden hat. Resümee: Mit den humoristischen Einlagen vieler Tipps, dem sympathisch-persönlichen Schreibstil und den leckeren pikanten Rezepten auf jeden Fall kaufenswert. übrigens nicht nur für Frauen zum Männerbekochen. =^_^= Frauen, die sich nicht vor Kalorien fürchten, finden mit Sicherheit auch ganz leckere Rezepte zum Nachkochen. PS: s Abbildung ist etwas irreführend. Das Buch ist nicht weiß, sondern das Cover und die Rückseite sind auf "alt" getrimmt. Als wäre es angegilbt, das muss nicht jedem gefallen (und man erwartet es nicht, nach dem Bild), deshalb schreibe ich es mal als Hinweis hier mit rein. 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Authentisch und nicht hochgestylt Von Werner Kossak "Mad Hungry" ist weder ein Gourmet-Kochbuch noch eine Anleitung für Fast-Food-Küche. Dafür macht die Autorin Lust auf eine gesunde, gradlinige und sehr geschmacksintensive Küche. Es ist gerade das Richtige zum Sattkriegen einer hungrigen Familie, die keine Lust auf fade 08/15-Gerichte oder Fertiggerichte hat. Die Gerichte stammen aus verschiedenen Kochkulturen haben aber immer gemeinsam, dass sie unkompliziert zuzubereiten sind und sehr intensives Aroma haben, z.B. karamellisierte Blumenkohl (einfach und genial!). Vieles der hier vorgestellten 'guten Hausmannskost' entstammt amerikanischen und asiatischen Küchen. Nebenbei gibt es viele Tipps zur Vorratshaltung, zum Improvisieren und zum Erziehen der Kinder zu gesundem Ernährungsbewusstsein und zum Neugierigmachen auf's Kochen. Die Anleitungen sind sehr genau, sodass ein gutes Gelingen garantiert ist. Zu vielen Gerichten gibt es aber leider keine Bebilderung; die vorhandenen Bilder wirken dafür authentisch und nicht hochgestylt, so wie das ganze Buch. Die Systematisierung folgt dem Tagesablauf, wobei die Hauptmahlzeit am Abend liegt. Ergänzt wird dieses ungewöhnliche Kochbuch durch einen (leider nicht durchgängig) gut sortierten alphabetischen Index. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wirklich viele Seiten mit Rezepten und Tipps... Von Pfau Emme Also ich muss sagen, ich hatte etwas anderes erwartet, als ich den Titel las... Ich dachte jetzt bekomme ich ein Buch voller Rezepte für Männeressen". Ich hatte Tipps für Spareribs erwartet oder Anleitungen wie man einen selbstgefangenen Fisch zubereitet. Oder zumindest mit größeren Mengen oder wie auch immer... Aber dieses Buch hier ist ganz anders... Alles in allem umfasst es knapp 270 Seiten, die nicht alle nur mit Rezepten bestückt sind. Meistens findet sich auf einer Doppelseite einmal das Rezept und dann auf der gegenüberliegenden Seite das entsprechende Bild dazu. Zu den Bildern muss ich allerdings sagen, dass sie meiner Meinung nach ein klein wenig freundlicher hätten sein können... Das sind doch alles sehr gedeckte Farben, die einen zwar jetzt nicht auf irgendeine Weise belästigen", aber so richtig ansprechend finde ich sie dadurch jetzt auch nicht. Natürlich gibt es auch Seiten ohne Bilder (z. B. bei der Lasagne, aber die kennt ja auch jeder... :-)) Am Anfang und zwischendurch gibt es immer mal wieder Tipps, die aber meiner Meinung nach eher selbstverständlich sind... Kauf dir gute Messer", Plane deinen Einkauf", Lass die sen Cornflakes im Schrank und gib deinen Lieben Vollkornmüli, das ist gesünder und macht länger satt!" Also für solche Tipps hätte ich das Buch nicht gebraucht, das erklärt sich meiner Meinung nach von allein. Ansonsten ist das Buch in folgende Kapitel unterteilt: Einleitung, Werkzeuge, Aromen und Theorien Frühstück Mittagessen Was gibt's zum Abendessen? Bewährte Nachspeisen Abspann" mit Epilog, Danksagung und Register Die Rezepte an sich sind nicht schlecht. Und auch nicht so ganz blöde. Die ersten Frühstückszutaten zum Beispiel überraschen: Bagels, Burritos, Tortillas, Pancakes, also nix mit Lachsbrötchen mit Remoulade oder so. Das sind dann wirklich schon mal einfallreichere Sachen! übrigens: Das Register ist sehr gut aufgebaut! Ich habe selten eine so übersichtliche Auflistung der ganzen Rezepte gesehen! Z. B. gibt es den Punkt Saucen" und darunter findet man dann alle im Buch stehenden Saucen mit dazugehöriger Seitenzahl. Mein Fazit: Also für die Rezepte an sich gebe es 5 Sterne. Schon allein der innovativen Rezeptideen, die man sonst nicht überall findet, wegen. Weil da aber noch so viel anderes dranhängt und einem so viele Informationen aufgedrängt werden, gibt es nur 4 Sterne.

Produktbeschreibung Kochbuch: So machen Sie Männer und Jungs satt und glücklich Sie essen im Stehen vor dem Kühlschrank. Nie geht es ihnen schnell genug. Sie sind MAD HUNGRY! Männer essen anders als Frauen. Sie essen mehr, ständig und leidenschaftlich. Eine ihrer wichtigsten Fragen scheint zu sein: "Was gibt es heute zu essen?!" Das Problem ist, diese Frage stellen sie jeden Tag aufs Neue. Mit "Mad Hungry" von Lucinda Scala Quinn liegt jetzt zum ersten Mal ein Kochbuch vor, das dieses Problem löst. Weil es speziell auf die Bedürfnisse einer hungrigen Männerbande eingeht. Hier gibt es Rezepte, die schnell zubereitet sind, bei denen selbst die Reste noch toll schmecken und die man problemlos für Überraschungsgäste anpassen kann. Außerdem gibt es wertvolle Tipps für den Küchenalltag und die Gestaltung des gemeinsamen Essens. Probieren Sie es aus Ihre Jungs werden diese Rezepte lieben und gerne wieder mit am Esstisch sitzen! Der Statt-Preis von EUR 7,99 entspricht dem Ehem. unverb. Preisempfehl. d. Herst.

Kurzbeschreibung Sie essen im Stehen vor dem Kühlschrank. Nie geht es ihnen schnell genug. Sie sind MAD

HUNGRY! Männer essen anders als Frauen. Sie essen mehr, ständig und leidenschaftlich. Eine ihrer wichtigsten Fragen scheint zu sein: Was gibt es heute zu essen? Das Problem ist, diese Frage stellen sie jeden Tag aufs Neue. Mit *Mad Hungry* von Lucinda Scala Quinn liegt jetzt zum ersten Mal ein Kochbuch vor, das dieses Problem löst. Weil es speziell auf die Bedürfnisse einer hungrigen Männerbande eingeht. Hier gibt es Rezepte, die schnell zubereitet sind, bei denen selbst die Reste noch toll schmecken und die man problemlos für Überraschungsgäste anpassen kann. Außerdem gibt es wertvolle Tipps für den Küchenalltag und die Gestaltung des gemeinsamen Essens. Probieren Sie es aus Ihre Jungs werden diese Rezepte lieben und gerne wieder mit am Esstisch sitzen! Über den Autor und weitere Mitwirkende Die Amerikanerin Lucinda Scala Quinn stammt aus einer kochbegeisterten Familie mit italienischen Wurzeln. Schon als Teenager begann sie zu kochen. Inzwischen hat sie als Köchin, Ausbilderin für Köche, Chefin einer Cateringfirma und Food-Journalistin gearbeitet. Sie moderiert eine wöchentliche Radioshow und tritt regelmäßig im amerikanischen Fernsehen auf (*The Today Show*, *The Martha Stewart Show*, *Everyday Food*). *Mad Hungry* ist ihr drittes Kochbuch und in den USA bereits ein Bestseller. In ihrer gleichnamigen Fernsehshow stellt sie ihre köstlichen und zugleich alltagstauglichen Rezepte vor. Sie lebt mit ihrem Mann und drei hungrigen Söhnen in New York.