



## Indien (GU Für die Sinne)



**Download**



**Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Indien (GU Für die Sinne)

*Tanja Dusy, Ronald Schenkel*

**Indien (GU Für die Sinne)** Tanja Dusy, Ronald Schenkel

 **Download** [Indien \(GU Für die Sinne\) ...pdf](#)

 **Online lesen** [Indien \(GU Für die Sinne\) ...pdf](#)

## Downloaden und kostenlos lesen Indien (GU Für die Sinne) Tanja Dusy, Ronald Schenkel

---

240 Seiten

Amazon.de

Eine Teeplantage. Hügeliges Grün soweit das Auge reicht. Dann in Nahaufnahme eine Teeplückerin. Sie steckt bis zu den Achseln in Teeblättern und ist zum Schutz vor den spitzen Trieben in eine dicke gelbe Plastikplane gehüllt. Köpfe balancieren große schwere Teesäcke zum Lastwagen. Ganzseitig ein hellgrünes Teeblatt in einer von Arbeit zerfurchten Hand. Auf der Seite gegenüber: Der Kellner eines Luxushotels in Kalkutta. In weißen Handschuhen schenkt er Tee aus silbernen Kannen ein. Die Fotos von Jürg Waldmeier erzählen Geschichten. Geschichten von *Indien*, seiner *Küche und Kultur*. Menschen beim Fischen. Männer mit in fettiges Zeitungspapier eingehüllten Snacks. Die Dame im eleganten Sari mit dem Handy in der Hand. Dabei handelt es sich hier gar nicht um einen Bildband, sondern um ein Kochbuch. Eines jedoch, das sich zur Aufgabe gemacht hat, den Leser zum einen mit den Gerichten, die dieses riesige Land mit seinen sehr verschiedenartigen landschaftlichen und klimatischen Bedingungen bereit hält, bekannt zu machen. Und das ihm zum andern in Momentaufnahmen in Wort und Bild zugleich etwas von Land und Leuten vermitteln möchte. So lernen wir den 85-jährige Dada kennen -- Herr der Süßigkeiten -- aus Lucknow. Entdecken britischen Einfluss in herzhaftem Grießporridge und Mulligatawny. Erfahren, dass die Bengalen Süßwasserfische den Meeresfischen vorziehen. Und sind zu Gast im Palast des Maharadschas Harshvardhan Singh. Wer von all dem Lesen und Schauen Appetit bekommen hat, der widmet sich dem Rezeptteil. Die Kapitel sind nach den vier Himmelsrichtungen eingeteilt. Hinzu kommt ein Extrakapitel zum Nachschlagen, in dem Kochtechniken, Grundrezepte, Bezugsadressen und vieles mehr zusammengestellt sind. Die Rezepte wurden für vier bis sechs Personen ausgelegt. Weniger Geübte werden hier ebenso fündig wie erfahrene Freunde des Kochens. Wüstenbrötchen, Orangen-Hackfleisch-Pfanne, Marari-Beach-Cooler, Kreuzkümmel-Limonade -- hier können Liebhaber der indischen Küche ins Schwelgen geraten. -- *Anne Hauschild*

Kurzbeschreibung

Landschaftliche Gegensätze, eine große Vielfalt der Glaubensrichtungen, eine wechselhafte Kolonialgeschichte und große soziale Unterschiede bringen in Indien eine in der Welt wohl einzigartige Buntheit der Alltagskultur mit sich. Entsprechend vielfältig ist auch die Küche - eine unvergleichliche Palette an Produkten, Aromen und Zubereitungsarten. Die Rezepte reichen von den nordindischen Fleisch-, Tandoori- und Moghul-Gerichten, über vegetarische Talis und Streetfood der westlichen, Fischspezialitäten und Süßigkeiten der östlichen Landesteile bis zur raffiniert-scharfen Gewürzküche des Südens. Spannende Bild-Reportagen berichten über die teuflisch heißen Tandoor-Öfen, über die einfache und doch raffinierte Küche der ehemaligen Kriegerfürsten in Rajastan, die mit kostbaren Silberblatt verzierten Süßigkeiten und die unendliche Vielfalt der Gewürze. Der Verlag über das Buch

Über eine Milliarde Menschen leben in Indien - zwischen den schneebedeckten Gipfeln des Himalaya und dem tropischen Kerala, zwischen der Wüste Thar und den Niederungen des Ganges. Landschaftliche Gegensätze, eine große Vielfalt der Glaubensrichtungen, eine sehr wechselhafte Kolonialgeschichte und große soziale Unterschiede bringen eine in der Welt wohl einzigartige Buntheit der Alltagskultur mit sich. Entsprechend vielfältig ist die Küche des Landes - eine unvergleichliche Palette an Produkten, Aromen und Zubereitungsarten. In vier Kapitel vermittelt das Buch ein lebendiges Bild der regionalen Küchen und des kulturellen, gesellschaftlichen und religiösen Umgang mit Nahrung. Die Szenen reichen von den zur Mittagszeit bestürmten Garküchen Mumbais bis zu den Gaststätten der Jain-Pilger im Geburtsstaat Gandhis, Gujarat. Sie stellen die Bewahrer der Geheimnisse der Mughlai-Küche, die Nawabs von Luknow, vor und geben Einblick in die Clubs von Kalkutta, wo britischer Lebensstil noch heute gepflegt wird. Die Rezepte reichen von den nordindischen Fleisch-, Tandoori- und Moghul-Gerichten, über vegetarische Talis und Streetfood der westlichen, Fischspezialitäten und Süßigkeiten der östlichen Landesteile bis zur raffiniert-scharfen Gewürzküche des Südens. Spannende Bild-Reportagen berichten über die teuflisch heißen Tandoor-Öfen, über die einfache und doch raffinierte Küche der ehemaligen Kriegerfürsten in Rajastan, die mit kostbaren Silberblatt verzierten Süßigkeiten und die unendliche Vielfalt der Gewürze.

Download and Read Online Indien (GU Für die Sinne) Tanja Dusy, Ronald Schenkel #CFHVKTMOLQI

Lesen Sie Indien (GU Für die Sinne) von Tanja Dusy, Ronald Schenkel für online ebook Indien (GU Für die Sinne) von Tanja Dusy, Ronald Schenkel Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Indien (GU Für die Sinne) von Tanja Dusy, Ronald Schenkel Bücher online zu lesen. Online Indien (GU Für die Sinne) von Tanja Dusy, Ronald Schenkel ebook PDF herunterladen Indien (GU Für die Sinne) von Tanja Dusy, Ronald Schenkel Doc Indien (GU Für die Sinne) von Tanja Dusy, Ronald Schenkel Mobipocket Indien (GU Für die Sinne) von Tanja Dusy, Ronald Schenkel EPub