

(Download pdf ebook) Naturgesunde Fruchtleder und Wraps: aus der RainbowWay- Vitalkost-Küche

Naturgesunde Fruchtleder und Wraps: aus der RainbowWay-Vitalkost-Küche

Von Britta Diana Petri
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrank: #41288 in BcherVerffentlicht am: 2012-09-06Abmessungen: 6.50 x .28b x 4.45l, Einband: Taschenbuch96 Seiten | File size: 39.Mb

Von Britta Diana Petri : Naturgesunde Fruchtleder und Wraps: aus der RainbowWay- Vitalkost-Küche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Naturgesunde Fruchtleder und Wraps: aus der RainbowWay- Vitalkost-Küche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen18 von 19 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein zauberhaftes Buch, aber WarnungVon Sanford Button.... die Lektre dieses sehr ansprechenden Rezeptbchleins wird mit einiger Wahrscheinlichkeit eine grere Anschaffung, nmlch die eines Drrgertes, nach sich ziehen. Ich stimme mit

einem Vorrezensenten berein, dass in dem Buch Varianten einer einzigen Idee (nmlich der Herstellung von Frucht- und Gemseledern) vorgestellt werden. Das geschieht aber auf sehr kreative Weise -- mit Variationen, die Laune machen, sie sofort umzusetzen. Wir haben uns tatschlich ein Drrgert zugelegt und seither eine ganze Reihe von wunderbaren Fruchtledern hergestellt, die in unserem Haushalt alle miteinander keine 12 Stunden alt wurden. Nebenbei sei bemerkt, dass das Drrgert noch fr viele weitere Dinge eingesetzt werden kann, z.B. Trocknung von Frchten (Apfelringen, Mangoscheiben, etc.), Drrfleisch, der Herstellung von lslicher Gemsebrhe uvm. 5 Sterne fr beide Anschaffungen.1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. berzeugt mich nichtVon SchleierteuleIch habe viel Obst. Diese Rezepte sind nach meiner Ansicht eher "liebvolle Spielereien", nicht schlecht, aber fr meinen Zweck zu aufwendig. Zum anderen kann ich mir nicht vorstellen, dass schwarzes oder rotes Johannisbeermus ohne Zucker als Fruchtrops wundervoll schmecken soll. Ich habe schwarze Johannisbeeren getrocknet, sie sind furchtbar sauer, keiner will sie. Und damit komme ich wieder auf den Punkt: 1 saurer Drops ist bestimmt wert, ihn zu lutschen, aber ich habe eimerweise Obst und das soll so verwertet werden, dass alle gerne davon essen. Deshalb finde ich, dieses Buch ist fr Menschen geeignet, die gerne was Besonderes mchten, 1 Kilo Obst kaufen und dann das Besondere kreieren. Ich glaube auch nicht, dass das Drren des Muses in meinem Sigg-Drrgert so gut gelingt.4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. WunderbarVon KeMaNis Naturkost im SchwarzwaldEin wunderbares kleinstiges Buch. Was man alles mit Frucht- und Gemseleder machen kann ist fantastisch. So kreative Kstlichkeiten, das ist die "Handschrift" Brittias :). Danke fr die vielen Ideen - da muss man nicht selber nachdenken - nachmachen ist einfacher.Sehr zu empfehlen.Wrde ich jederzeit wieder kaufen.

KurzbeschreibungFrchte mit ihren wundervollen Farben und Geschmacksnuancen sind nicht nur roh und frisch gegessen ein Genuss. Wir knnen sie auch in Rohkostqualitt haltbar machen, z.B. als vitalstoffreiche, geschmacksintensive und naturgesunde Nascherei oder als kleinen Snack fr unterwegs. Gummibrchen und Fruchtbonbons gehren der Vergangenheit an, Fruchtleder lassen die Herzen von groen und kleinen Naschkatzen hher schlagen. Fruchtleder, getrocknetes Fruchtpre, ist zu 100 % rein und natrlich und enthlt weder Zusatzstoffe, knstliche Farbstoffe noch Sungsmittel. Auerdem bietet es vielfltige Mglichkeiten zur Verarbeitung, z.B. als kunstvolle Desserts, gefllte Frucht- und Gemse-Wraps, Fruchtstrudel oder Pralinen. Naturgesunde Fruchtleder schmecken wirklich jedem.ber den Autor und weitere MitwirkendeBritta Diana Petri ist Grnderin und Leiterin der RainbowWay Akademie. Im Zentrum ihrer Ttigkeit stehen Methoden, mit denen Menschen ihre Lebenskraft erhalten, pflegen und strken knnen. Jedes Jahr verlassen viele ausgebildete 'Holistische Gesundheits-, Ernhrungs- und Lebensberater' sowie 'Vitalkost-Zubereiter' die Akademie der Autorin.