

Das persische Kochbuch

(nach Angaben des Verlags)

Sechs Wochen lang reiste Gabi Kopp durch Iran. In Shiras, Isfahan und Teheran traf sie viele gastfreundliche Menschen, kam mit ihnen ins Gespräch, war bei ihnen zu Gast, durfte mit ihnen kochen und essen. Bei diesen Gelegenheiten, aber auch auf Picknicks und einer Hochzeit hat sie die besten Rezepte, Anekdoten und Gebräuche des Landes notiert. Die kunstvoll zubereiteten und dekorierten Speisen hat sie in farbenfrohen Illustrationen festgehalten.

Auf diese Weise lernen wir Köchinnen und Köche, Hersteller und Lokale kennen und erhalten ein authentisches Bild des Landes.

Die Rezepte kommen aus allen Regionen und reichen von Fleischspießen über Eintopfgerichte und Pürees bis zu Süßspeisen. Ein eigenes Kapitel ist der Reiszubereitung gewidmet, denn Reisgerichte spielen eine große Rolle in der persischen Küche. Als Beilagen gibt es Joghurt, Fladenbrot, frische Kräuter und Nüsse.

Wegen des Alkoholverbots gibt es im Iran eine Vielfalt an alkoholfreien Getränken: So gibt es neben dem bekannten Rosen- und Orangenblütenwasser unzählige weitere Destillate mit bestimmten Wirkungen, wie zum Beispiel ein Pflanzenwasser aus Weidenkätzchen, das gut für die Nerven sein soll oder ein Anderes aus Borretschblüten, das gegen Traurigkeit hilft.

Archiv

Wähle den Monat

++TERMINE++

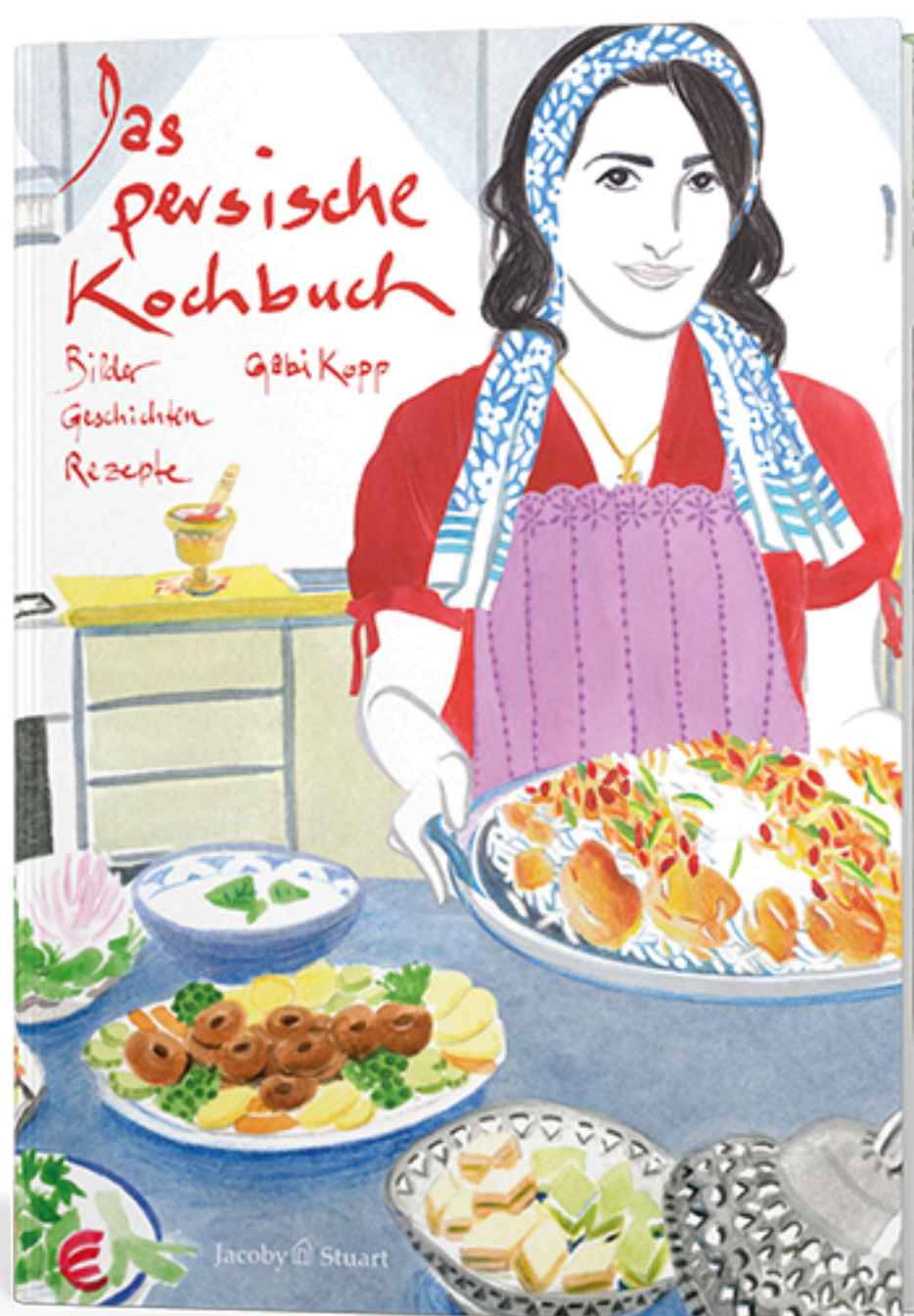
Unsere Events

Keine Veranstaltungen

Andere Events

12.12.2013 um 18:00 - 19:30

Jenseits der 'Twitter-Revolution': Internet und politischer Wandel in Iran



Autorin und Illustratorin:

Gabi Kopp, geboren 1958 in Luzern, hat an der Hochschule für Design und Kunst in Luzern und am Central St. Martins College of Art in London studiert. Sie war Mitbegründerin und Köchin des Genossenschaftsrestaurants Widder in Luzern. Seit über 25 Jahren ist sie als Illustratorin und Cartoonistin tätig.

Das persische Kochbuch

Von Gabi Kopp

Verlagshaus Jacoby & Stuart

160 Seiten, 19,95 €

ISBN 978-3-942787-04-8