

„Marmelade, Konfitüre& Gelee – einfach, lecker, hausgemacht“ Minouche Pastier und Aglae Blin. Neuerscheinung Heel Verlag

Frühling. Balkon, Garten, Wald und Wiese werden wieder zu Lebensmittelpunkten der Erholung und natürlich auch grünen Treffpunkten der Seele und Sinne. Das Kosten von frischen Früchten ist dabei ein unvergleichlicher Genuss. Dabei dürfen wir den Jahreszeiten in Erdbeeren, Marillen, Kirschen, Brombeeren, Himbeeren und mehr folgen und den Rhythmus der Natur am Gaumen süß zergehen lassen...

Neben dem Kosten frischer Früchte gibt es aber auch das kreative, liebevolle Zubereiten von Marmeladen, Gelees und Konfitüren, die über die kälteren Jahreszeiten hinweg erfreuen. So wird der Sommer im Glas zum leckeren wie gesunden kulinarischen Begleiter, der auch ein Lebensgefühl des Spürens von Naturverbundenheit in Langsamkeit und Achtsamkeit öffnet und das wir gerne annehmen.

Gefragt ist dabei natürlich auch eine einfache Form der Zubereitung, die ohne großem Aufwand Früchte im Glas herstellen und konservieren lässt. Am Besten auch mit Tricks und Tipps wie die Marmeladenküche schnell wie abwechslungsreich gelingt...

Der HEEL Verlag bietet nun so eine kompakte wie inspirative Einkochhilfe, die in guter Anleitung und kreativen Angeboten zum Ausprobieren und Erweitern einlädt. Auf gut 150 Seiten werden in Jahreszeitenfolge jeweils Fruchtrezepte nach persönlichem Geschmack (Marmeladen, Gelees, Konfitüren) in einem sehr guten Überblick vorgestellt. Dabei gibt es ganz traditionelle Rezepte wie klassische Kirsch- oder Erdbeerkonfitüre bis hin zu Bananenkonfitüre und Papaya-Marmelade mit Gewürzen.

Sommer und Fruchtgenuss im Glas können also kommen....

Minouche Pastier und Aglae Blin, Marmelade, Konfitüre& Gelee – einfach, lecker, hausgemacht“

Walter Pobaschnig, Wien 3_2017

<https://literaturoutdoors.wordpress.com>

<https://literaturoutdoors.wordpress.com/Rezensionen>