



Artischocke : mandelbaums kleine gourmandisen

By Bruno Ciccaglione

Mandelbaum Verlag Sep 2016, 2016. Buch. Condition: Neu. Neeware - Cynara, die Nymphe, wurde in eine Artischocke verwandelt, weil sie sich Zeus verweigert hat. Der Liebe der alten Griechen zu der Pflanze tat dies keinen Abbruch. Vorläufer unserer Artischocke schätzte man im alten Ägypten genauso wie im Rom der Kaiserzeit. Erst im 15. Jh. wurde die Artischocke dann über Arabien nach Italien gebracht. Katharina von Medici nahm sie in ihre neue Heimat Frankreich mit, wo Artischocken vor allem ihrer aphrodisierenden Wirkung wegen zum exklusiven Modegemüse wurden. Nicht nur als Gemüse, auch als Heilpflanze hat sich die Artischocke bewährt: Als Tee, Frischpflanzensaft, Extrakt oder Digestif unterstützt sie die Arbeit von Leber und Galle und senkt den Cholesterinspiegel. Heute kommen 40% der Artischocken aus Italien. Bruno Ciccagliones Buch mit ungewöhnlichen Rezepten von 'alla giudia' bis Artischockensorbet (viele von ihnen eigene Kreationen) macht Lust auf das sinnliche Gemüse. 59 pp. Deutsch.



[READ ONLINE](#)
[9.63 MB]

Reviews

An exceptional ebook along with the typeface applied was intriguing to read. It is definitely simplistic but unexpected situations within the fifty percent of the publication. You are going to like just how the writer publish this pdf.

-- **Adeline O'Kon**

This published pdf is wonderful. it was writtern really completely and valuable. I found out this book from my dad and i recommended this pdf to find out.

-- **Dr. Bryon Gleichner**