
Klasse Warenkunde: Kleines Handbuch der Gemüsekunde

Letzte Aktualisierung Dienstag, 11. März 2008

Dieses kostenlose (und ausgedruckt handliche) E-Book versucht, zu jeder Kultur auf "GemüseSelbstErnte-Flächen" eine Warenkunde zusammenzustellen. So findet man auf einen Blick alles zu einer Gemüseart: von Anbauhinweisen über Inhaltsstoffe des Gemüses und deren Wirkung bis hin zur Verarbeitung und Lagerung.

::: Freiklick :::> FreE-Book: Kleines Handbuch der Gemüsekunde Kulturen. Im ersten Teil sind einige allgemeine Aspekte des Anbaus, der Inhaltsstoffe und der Verarbeitung behandelt. Im zweiten Teil werden die einzelnen Kulturen behandelt. Sie sind ohne Rücksicht auf ihre Pflanzenfamilienzugehörigkeit alphabetisch geordnet, so dass man schnell jedes Gemüse finden kann. Außer einigen Anbauhinweisen werden dort die pflanzenbaulichen Aspekte sowie die Besonderheiten in der Pflege und Ernte jeder Kultur beschrieben.

Zeitleiste. In einer Zeitleiste kann man auf einen Blick die zeitlichen Möglichkeiten der Aussaat, Pflanzung und Ernte jeder Gemüseart erkennen. Diese Angaben berücksichtigen immer die zeitlichen Vorgaben durch das Konzept der GemüseSelbstErnte. Ernährungswissenschaft und Kochkünste. Danach folgt der ernährungsphysiologische Teil mit den Inhaltsstoffen der Gemüsearten. Zum Schluss wird auf die Verarbeitung des Gemüses sowie verschiedene Konservierungsmethoden eingegangen. Auch hierzu finden sich einige allgemeine Hinweise in Kapitel 1. Als Anregung gibt es zu jedem Gemüse außerdem ein bis drei Rezepte. Die Rezeptmengen sind immer für vier Personen bemessen, z. T. können auch die Gemüsearten in den Rezepten ausgetauscht werden.