

Presseinformation

Mohn in Küche und Garten

Blühende Mohnfelder in Rosarot – wo hierzulande wieder Schlafmohn angebaut wird, ziehen seine Blüten Menschen in ihren Bann. Gleichzeitig umgibt ein Hauch des Verbotenen diese Pflanze – denn geschätzt sind nicht nur ihre Samen zur Verwendung in der Küche, sondern auch ihr Saft für Rauschmittel und Drogen.

»Das Mohnbuch« von Karin Walz, erschienen im pala-verlag, liefert sowohl Wissenswertes zur Pflanze als auch eine Fülle köstlicher Rezepte mit Samen und Öl des Mohns. Dabei widmet es sich auch dem wilden Klatschmohn und Ziermohn von zartem Flor bis stattlicher Pracht.

Das Buch beschreibt wichtige Mohnarten und ihren Anbau, blickt auf die Kulturgeschichte des Schlafmohns und seinen Wert für Ernährung und Medizin bis hin zu Mohn in Kunst und Mythologie.

Im Anschluss dreht sich alles um das vollwertige Kochen und Backen mit Mohn: Lieber Mohnstreuselkuchen oder selbst gemachte Mohnravioli? Lieber Pralinen oder Pesto mit Mohn? Mit mehr als 70 vegetarischen Rezepten zeigt Karin Walz, dass Mohn neben süßen Spezialitäten auch viele pikante Gaumenfreuden ermöglicht.

Dieses Buch ist eine Liebeserklärung an den Mohn in seiner ganzen Vielfalt und Schönheit. Es lädt dazu ein, den Mohn im Garten und in der Küche neu zu entdecken.

(1256 Zeichen)

Karin Walz:
Das Mohnbuch
Liebeserklärung an eine florale Schönheit
Mit vollwertigen Rezepten von süß bis deftig
pala-verlag, Darmstadt
160 Seiten, Hardcover, 16,00 €
ISBN: 978-3-89566-318-5
gedruckt auf 100 % Recyclingpapier



Gerne können Sie von uns die Coverabbildung und den Presstext in Dateiform erhalten.

Bitte senden Sie dazu eine E-Mail an: presse@pala-verlag.de

Bitte schicken Sie Ihren Beleg an:

pala-verlag, Presseabteilung, Postfach 11 11 22, 64226 Darmstadt