



Sehnsuchtsort Kuba

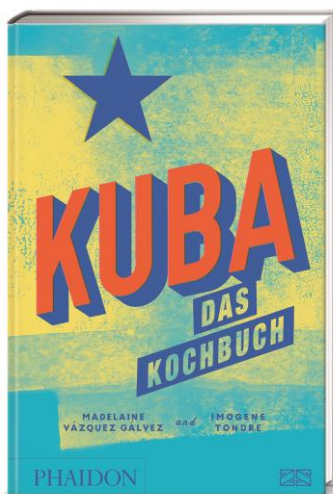
Die kulinarische Vielfalt der Insel auf 432 Seiten

„Kuba – das Kochbuch“ feiert die Küche einer der faszinierendsten Nationen der Welt. Zusammengestellt von zwei der führenden kulinarischen Expertinnen Kubas, zeigen die Rezepte in diesem Kompendium die unzähligen Traditionen des Landes und Hunderte von Jahren gastronomischer Einflüsse aus dem Rest der Welt.

Vorspeisen, Reisgerichte, Eierspeisen, Fisch, Fleisch, Gemüse und Desserts: Die Rezepte spiegeln allesamt die faszinierende kulinarische Geschichte der Insel wider. Von delikater gefüllten Arepas und kubanischem Reis über Fisch-Escabeche, Maniok-Auflauf mit Hühnchen oder gebratenen Kochbananen bis hin zu süß-cremigen Dulce de Leche und leichten Kokosschnitten: In 350 Rezepten und 130 stimmungsvollen Bildern zeigt sich hier die bunte, spannende Vielfalt der kubanischen Küche, von authentisch traditionell bis jung und innovativ.

Madeleine Vazquez Galvez ist Autorin mehrerer Kochbücher, Slow Food Repräsentantin für Kuba und die Karibik und Inhaberin des ersten vegetarischen kubanischen Restaurants. Gesundes und ökologisches Kochen liegt ihr seit vielen Jahren am Herzen. Wie sie es praktiziert, erzählt sie jeden Samstag mit vollem Erfolg in ihrer TV-Kochshow.

Imogene Tondre lebt seit Jahrzehnten auf Kuba. Durch ihren Masterstudiengang an der Universität von Havanna ist sie zur Spezialistin der kubanischen Food-Kultur geworden. Die gebürtige Amerikanerin und Autorin engagiert sich für zahlreiche soziale Food-Projekte auf der Insel.



Madelaide Vázquez Gálvez | Imogene Tondre

Kuba – das Kochbuch

432 Seiten | Hardcover

ISBN 978-3-947426-05-8

34,99 € [D] | 36,00 € [A]

Phaidon by ZS

ET: 7. September 2018

ZS Verlag GmbH | Kaiserstraße 14 b | 80801 München

Pressekontakt: Miriam Bouquet | bouquet@zsverlag.de | Tel.: 089/548 2515-298