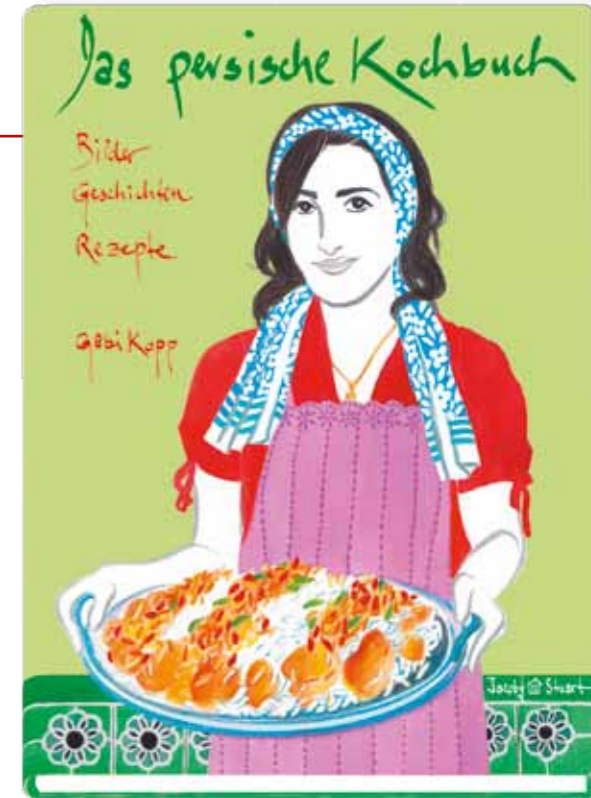




Der Geschmack Persiens

Auf ihren Reisen von Isfahan über Schiras nach Teheran hat Gabi Kopp sich in die Kunst der persischen Küche einweisen lassen. Sie hat Hausfrauen, Straßenhändler, Restaurantköche, Grillmeister, Bäcker, eine Hochzeitsgesellschaft und picknickende Familien aufgesucht und sich von ihnen ihre besten Rezepte verraten lassen.



Was wir heute unter persischer Küche verstehen, hat sich seit Jahrhunderten kaum verändert, denn die persische Küche hat sich durch alle gesellschaftlichen Umbrüche hindurch ihren eigenen unverkennbaren Stil bewahrt: der köstliche Duft von Safran, die unvergleichlichen Reisgerichte, die Sanftheit der Gewürze, die bewundernswerte Geschmacksharmonie, die süßsauren Speisen, die Kombination von Fleisch und Früchten und natürlich die kunstvolle Art der Zubereitung und Dekoration.

Auf ihren Wanderungen durch die verschiedenen Städte des Iran hat Gabi Kopp die Köchinnen und Köche an ihren Wirkungsstätten besucht und gezeichnet, und sie hat ihnen ihre besten Rezepte abgelautet. Die sprechenden Illustrationen lassen die Schönheit der persischen Küche vor unseren Augen erstehen.

Ausführliche Register und ein Glossar runden das Buch ab.

Gabi Kopp

Das persische Kochbuch

Bilder, Geschichten, Rezepte

Kalligraphie Sadegh Riahi

160 Seiten, geb., Flexcover,
17 x 23,5 cm, durchgehend farbig
ISBN 978-3-942787-04-8
€ [D] 19,95 | € [A] 20,60 | SFr 28,50

Erscheinungstermin
Ende September 2013
WG 1454
Länderküchen

- Kochbuch und Reportage zugleich
- Band 10 der erfolgreichen illustrierten J&S-Kochbücher

Das Istanbul-Kochbuch

ISBN 978-3-941787-10-0
€ [D] 19,95



5. Auflage



- Die Autorin steht für Veranstaltungen zur Verfügung

Gabi Kopp, geb. 1958 in Luzern, hat an der Hochschule für Design und Kunst in Luzern und am Central St. Martins College of Art in London studiert. Sie war Mitbegründerin und vier Jahre lang Köchin des Genossenschaftsrestaurants Widder in Luzern. Seit 20 Jahren ist sie als Illustratorin und Cartoonistin tätig, u.a. für die *Annabelle* und die *NZZ*.