



Olia Hercules

Landküche

Traditionelle Rezepte und Geschichten aus der Ukraine

Die Ukrainerin Olia Hercules lädt die Leser*innen in ihrem neuen Buch zu einer Zeitreise zurück in die Ukraine ihrer Kindheit ein, wo knuspriges Sauerteigbrot, eingemachtes Gemüse und sättigende Eintöpfe aufgetischt werden. In „Landküche“ begibt man sich auf Entdeckungsreise zur ursprünglichen und saisonalen Küche der Ukraine mit vielfältigen Rezepten, stimmungsvollen Fotos und persönlichen Berichten.

Die Autorin ist selbst tief in der Ukraine verwurzelt und zeigt, wie eng Land, Menschen und Küchentraditionen verwoben sind. Hier sind Gemüseküche, Fermentieren und das Backen mit Sauerteig kein Trend, sondern gelebter Alltag. Die Gerichte sind naturnah, saisonal und leicht nachzukochen. „Fisch nach Odessa Art“ oder „Sanft gegartes Schweinefleisch mit Sauerkraut und Aprikosen“ - Olia Hercules zeigt, wie Heimat schmeckt und was sie ausmacht. Hinzu kommen Menüvorschlägen und Küchengeheimnissen zur ganzheitlichen Verwertung der Lebensmittel. Die atmosphärischen Bilder lassen tief in die Kindheit der Autorin blicke und zeigen die Ukraine von ihrer ursprünglichsten Seite.



Über die Autorin: Olia Hercules, geboren und aufgewachsen in der Ukraine, studierte zunächst in London Italienisch, Russisch und Englisch. Nach verschiedenen beruflichen Tätigkeiten machte sie ihr Hobby zum Beruf und ließ sich an der Leith's School of Food and Wine ausbilden. Den Durchbruch in ihrer kulinarischen Karriere schaffte sie als chef-de-partie in Ottolenghis Islington Restaurant. Dann wandte Sie sich immer mehr dem Schreiben zu, u.a. für Sainsbury's, The Recipe Kit und den Guardian. Inzwischen hat Olia zwei weitere Kochbücher veröffentlicht und ist eine starke ukrainische Stimme, die sich für Freiheit und Selbstbestimmung einsetzt.

Olia Hercules

Landküche

Traditionelle Rezepte und Geschichten aus der Ukraine

ISBN 978-3-8310-4629-4
352 Seiten, 198 x 254 mm
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.