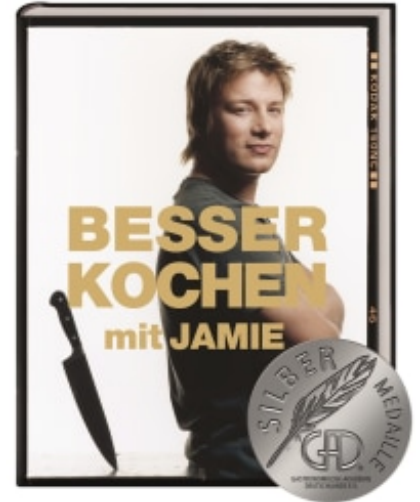




Besser kochen mit Jamie Oliver

James Bond ist nicht der einzige Engländer mit einer Mission: Jamie Oliver, Popstar der neuen englischen Küche will den Menschen Spaß am Kochen und Essen vermitteln. Seine Waffen sind Können und Kreativität, Leidenschaft und Leichtigkeit. Jamie Olivers coole Art zu kochen überzeugt selbst ausgewiesene Kochmuffel und Anhänger von Convenience Food.

In seinem neuen Kochbuch macht er den Leser zu seinem Schüler und nimmt ihm die Scheu davor, sich an den Herd zu wagen. Er bringt ihm alles bei, was man als guter Koch wissen muss – auch vermeintlich schwierigere Zubereitungsarten. Welche Küchengeräte dürfen in keinem Haushalt fehlen? Warum lohnt es sich, beim Einkauf von Lebensmitteln nicht nur auf den günstigen Preis zu schauen? Weshalb sollten Gemüse und Fisch öfters auf dem Speiseplan zu stehen? Wer dieses Buch liest, weiß die Antworten auf all diese Fragen und lernt über 150 leckere Rezepte mit vielen Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Extra-Tipps kennen. Für den perfekten Rund-umgenuss gibt Matt Skinner, Jamie Olivers Freund und Sommelier, Empfehlungen für Weine bzw. zu Rebsorten und Herkunftsland. *Besser kochen mit Jamie* ist damit ein *Must have* für alle, die noch nicht kochen können – und für alle, die Jamies unnachahmlichen Kochstil mögen oder einfach nur ihr Können verbessern wollen.



Jamie Olivers Einnahmen aus seinem bisher umfangreichsten Buch kommen der von ihm ge-gründeten *Fifteen Foundation* zugute. Die Stiftung ermöglicht Jugendlichen aus schwierigen Ver-hältnissen eine Ausbildung zum Koch und eröffnet ihnen so eine Perspektive für die Zukunft. Weitere Informationen dazu gibt es auf www.fifteenfoundation.org.uk.

Ausgezeichnet mit der Silbermedaille im Literarischen Wettbewerb 2007 der *Gastronomischen Akademie Deutschlands*

Besser kochen mit Jamie Oliver

ISBN 978-3-8310-1031-8

448 Seiten, 199 x 255 mm

320 farb. u. schw.-w. Fotos, mit Lesebändchen

€ 26,95 (D) / € 27,80 (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.