

Presstext

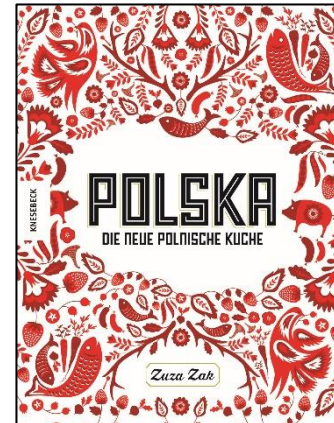
Die polnische Küche ist wie die Vergangenheit des Landes: reich und vielfältig. Zuza Zak wirft in ihrem Kochbuch einen neuen, frischen Blick auf die Küche ihres Heimatlandes. In einer Mischung aus traditionellen Gerichten sowie zeitgemäßen Neuinterpretationen präsentiert sie Rezepte für Snacks und Suppen, Gemüse und Teigtaschen bis hin zu Fisch- oder Fleischgerichten und Desserts – von klassischer Borschtsch über Pierogi mit leckeren Füllungen bis zu einer sommerlichen Wildkirschsuppe oder einem pikanten Cocktail.

In stimmungsvollen Bildern zeigt sie nicht nur, was die polnische Küche zu bieten hat, sondern auch die Schönheit der Natur dieses Landes. Dazu erzählt sie von der wechselhaften Geschichte Polens, seiner Geografie und erklärt wie sich die Küche im Laufe der Zeit gewandelt hat und welchen Einflüssen sie ausgesetzt war.

Eine Liebeserklärung an Land, Leute und die Kochkünste Polens.

Zuza Zak ist in Polen aufgewachsen. Schon als Kind hat sie gern mit ihrer Mutter in der Küche gestanden und ihre Großmutter auf der Suche nach regionalen Produkten aufs Land begleitet. Alle Rezepte in ihrem Buch wurden von Generation zu Generation weitergegeben. Zak lebt in London und arbeitet als Food-Journalistin und TV-Produzentin. In ihr Heimatland Polen kehrt sie regelmäßig zurück.

KNESEBECK
Das besondere Buch



Zuza Zak

Polska

Die neue polnische Küche

**Gebunden, 256 Seiten,
mit 200 farbigen Abbildungen,
aus dem Englischen von Jutta Orth & Dörte
Fuchs**

Preis € 29,95 [D] 30,80 [A]

ISBN 978-3-86873-958-9

**Erscheinungstermin 25. Januar 2024
(Ersterscheinen 16. März 2017)**

Weitere Informationen unter:

www.zuzazak.com

Twitter: @zuzazak

Instagram: @zuzazakcooks

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei der folgenden Fotografien sowie die dazugehörigen Rezepte zum Abdruck freigegeben: Seiten 7, 26, 42-43, 110, 125, 166, 183, 191, 196 oben, 215.

Pressebilder
Zuza Zak: Polska. Die neue polnische Küche

KNESEBECK
Das besondere Buch



Bild 1
Seite 7



Bild 2
Seite 26
Nalesniki mit süßer Frisch-
käse-Füllung



Bild 3
Seite 42-43



Bild 4
Seite 110
Pochierter Heilbutt in
buttriger Dillsauce



Bild 5
Seite 125
Masurischer Kartoffelkuchen
mit Majoran



Bild 6
Seite 166
Knusprig gebackene Pierogi
mit Hackfleisch-Pinienkern-
Füllung



Bild 7
Seite 183
Placki mit Rahmpfifferlingen



Bild 8
Seite 191
Buchweizenblini mit
Auberginenkaviar



Bild 9
Seite 196
Schweinefleisch-Klopsiki auf
Zucchiniinseln



Bild 10
Seite 215
Vanille-Kardamon-Karpatka



Bild 11
Autorinnenfoto
Zuza Zak

**Copyright:
Laura Edwards/Knesebeck Verlag**

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos, ein Autorenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.

Online dürfen Sie gern mehr Bilder (in geringerer Auflösung) zeigen. Für TV-Beiträge können Sie ebenfalls mehr Bildmaterial verwenden. Melden Sie sich dazu gern bei uns!