Einkochfee Verena Pelikan präsentiert zum Start der Obst- und Gemüsesaison ihr zweites Buch

Ebenthal (27.09.2019) – Pünktlich kurz vor der Einkochsaison bringt die bekannte Foodbloggerin und „Einkochfee“ Verena Pelikan in Zusammenarbeit mit Wiener Zucker ihr zweites Buch „Einkochen – Rezepte für selbst gemachte Köstlichkeiten im Glas“ auf den Markt.

In ihrem neuen Buch stellt Verena Pelikan 57 Rezepte für fruchtige und pikante Köstlichkeiten im Glas vor. Ob Marmelade für den Frühstückstisch, Sirup für den Aperitif, Likör als selbst gemachtes Geschenk aus der Küche, köstliche Saucen für die Grillparty oder Chutney für das Käsebrett. Mit diesem Buch will Pelikan HobbyköchINNEN vielfältige Rezeptideen für das ganze Jahr bieten. Zusätzlich gibt sie wertvolle Praxistipps damit die konservierten Köstlichkeiten auch wirklich gelingen und lange haltbar sind.

„Einkochen ist der perfekte Weg, um frische saisonale Produkte zu nutzen und ohne großen Aufwand die Saison für Heimisches quasi zu verlängern und das ganze Jahr gut und nachhaltig zu essen – gerade deshalb ist mir dieses Kochbuch ein besonderes Anliegen!“ so die Autorin.

Das Buch „Einkochen – Rezepte für selbst gemachte Köstlichkeiten im Glas“ ist das perfekte Buch für alle, die saisonales Obst und Gemüse zu selbstgemachten Köstlichkeiten verarbeiten wollen und dabei ihrer Kreativität freien Lauf lassen möchten.

Verena Pelikan hatte viel Freude bei der Arbeit an ihrem neuen Buch: „Mit meinen kulinarischen Kreationen möchte ich Menschen zum Nachmachen und Ausprobieren in der Küche animieren und ihnen dabei helfen, unvergessliche Geschmacksmomente zu erleben und so ihre Geschmacksknospen immer wieder aufs Neue zu sensibilisieren. Daher hat es mich umso mehr gefreut, als das heimische Traditionsunternehmen Wiener Zucker mich fragte, ob ich in gemeinsamer Zusammenarbeit ein Buch zu dem Thema rausbringen möchte“.

„Das Schöne am Einkochen ist, dass man seinen eigenen Charakter jedem Gramm Marmelade oder Sirup hinzufügt. Denn in so einer Marmelade steckt ja auch die eigene Zeit, die Liebe zum Detail, die individuellen Zutaten. Und durch das Selbermachen weiß man auch, was drinnen ist - umso schöner, wenn es die Früchte aus dem eigenen Garten sind. Die Obstbäume oder Sträucher tragen meistens mehr Früchte, als man auf einmal essen könnte. Durch das Einkochen verwandelt man die Überschüsse ganz einfach in herrliche Marmeladen, Sirupe oder Geschenke, ergänzt Nina Spörl, Marketing-Mitarbeiterin bei Wiener Zucker.

Das Buch ist im Sweets & Lifestyle®-Onlineshop (www.sweetsandlifestyle.com/shop) und im Wiener Zucker-Onlineshop um 14,90 € erhältlich.

Kochkurse im SchlossStudio der Einkochkönigin

Zukünftig zu ihren beliebten Koch- und Backkursen wird Verena Pelikan ihre Einkochkünste auch in ihrem Kochstudio „SchlossStudio" in Schloss Coburg zu Ebenthal in Kursen zum Thema „Einkochen und haltbar machen" anbieten, in denen man sich noch zusätzliche wertvolle Tipps und Tricks direkt bei der Autorin holen kann.

Über Sweets & Lifestyle ® by Verena Pelikan

Mit bis zu 1,2 Millionen Seitenaufrufen pro Monat ist Sweets & Lifestyle® (www.sweetsandlifestyle.com) der reichweitenstärkste Foodblog Österreichs. Inspiriert von den sanften Hügeln des Weinviertels, den familieneigenen Obst- und Weingärten, dem eigenen Weinkeller und der Schnapsbrennerei entwickelt Verena Pelikan mehrmals wöchentlich moderne Rezepte mit saisonalen und regionalen Produkten. Mit ihren Tipps gelingen die Rezepte genauso gut wie auf ihren Fotos, für die Verena Pelikan bereits mehrmals international ausgezeichnet wurde.

Seit 2018 gibt es eine eigene „Sweets & Lifestyle"-Fruchtnektar-Serie mit Früchten aus dem eigenen Obstgarten, die auf ausgewählten Märkten sowie im Onlineshop erhältlich sind. Im Jahr 2017 erschien das erste Buch von Verena Pelikan mit dem Titel „Punsch, Glögg & heißer Kakao: Die leckersten Getränke für die Winterzeit".

Nicht nur LeserInnen schätzen die Rezepte und Foodbilder der Weinviertlerin. Auch Auftraggeber aus den Bereichen Kulinarik und Haushaltsgeräte wie Wiener Zucker, Kenwood und Jura schätzen das Angebot von Verena Pelikan, die das Gesamtpaket von der Rezeptentwicklung über Foodstyling, Fotografie und Videoproduktion bis hin zu exklusiven Beratungen und Workshops für erfolgreiches Online-Marketing anbietet.

Foto: Verena Pelikan mit ihrem Buch „Einkochen – Rezepte für selbst gemachte Köstlichkeiten im Glas"

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.sweetsandlifestyle.com
www.verenapelikan.com

Rückfragen & Kontakt:
Sweets & Lifestyle by Verena Pelikan
Mag. (FH) Verena Pelikan M.A.
+43 699 181 456 97
E-Mail: office@sweetsandlifestyle.com