

# Veilchen, Rose und Lavendel

„Veilchen, Rose & Lavendel“ beinhaltet genau das, was auf dem Titel steht: Eine Fülle von Hauptmahlzeiten, Salaten, Getränken und süßen Gerichten aus Veilchen-, Rosen- und Lavendelblüten. Kochen mit Blüten hat eine lange Tradition, Kochen mit Blüten bietet besondere Geschmackserlebnisse. Kaiserin Sisi liebte Veilchen, die Kalifen von Konstantinopel Rosen, der französische Sonnenkönig Lavendel.

Die Rezepte stammen aus einem Land, dem die Kochkunst in die Wiege gelegt ist, aus Ungarn. Es sind überlieferte und neue Rezepturen für Suppen, Gewürzmischungen, Brotaufstriche, Marmeladen, Torten, Gebäck und köstliche Desserts – genau beschrieben und mit herrlichen Fotos.

**MONIKA HALMOS** ist in ihrer Heimat Ungarn die berühmte Autorin von inzwischen über 100 Kochbüchern. Für sie ist professionelles Kochen die komplexeste Kunstform überhaupt, die Essenz aller Berufe. Monika Halmos gilt international als Spezialistin für essbare Blüten. In einer der größten Kochschulen Ungarns kann man bei ihr in die Lehre gehen. Unter dem Namen „Rózsakunyhó“ (Rosenhütte) entwickelte sie eine eigene Delikatessen-Serie, die von Budapest aus in die ganze Welt versandt wird.

#### KONTAKT ZUR AUTORIN:

Monika Halmos  
Tel.: +36/30-9647-144  
Mail: [info@halmosmonika.hu](mailto:info@halmosmonika.hu)

Monika Halmos

#### **Veilchen, Rose und Lavendel**

**Sinnliche Blütenrezepte  
für das ganze Jahr**

Format: 17 x 22 cm  
Flexocover, 208 Seiten,  
Fadenheftung,  
durchgehend vierfärbig, viele Fotos  
ISBN: 978-3-99025-155-3  
Preis: € 19,90

#### PRESSEKONTAKT & MATERIALBESTELLUNG

Freya Verlag GmbH, Isabell Gemeinde – [i.gemeinde@freya.at](mailto:i.gemeinde@freya.at), +43 732 781108-22  
Wir bitten herzlich um Erwähnung des Titels und freuen uns sehr über ein Belegexemplar. Vielen Dank.