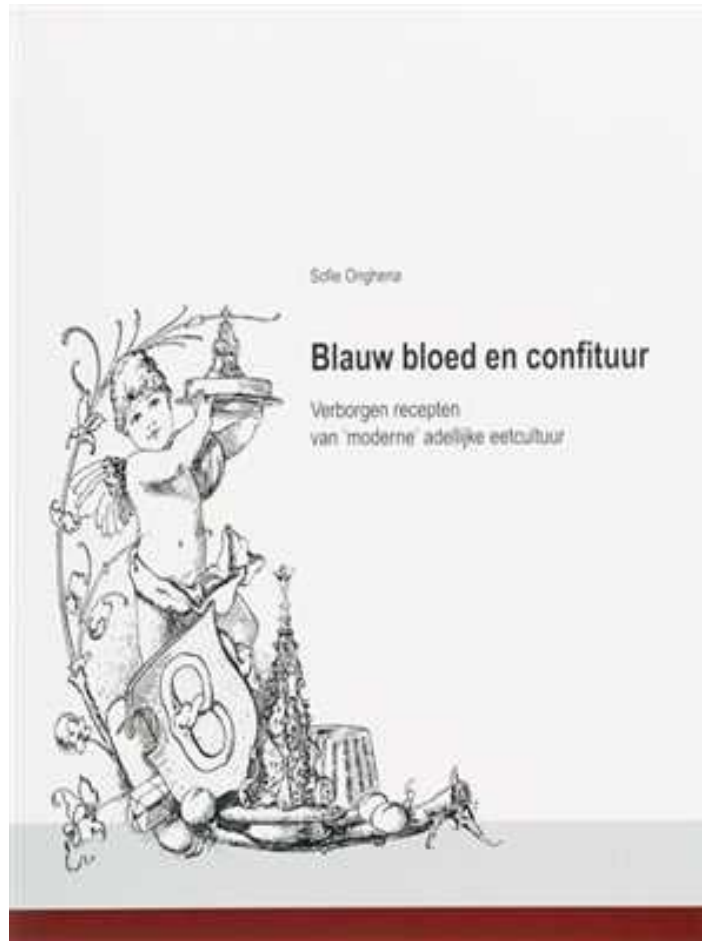


Blauw Bloed En Confituur PDF

S. Onghena



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



Schrijver: S. Onghena
ISBN-10: 9789087300104
Taal: Nederlands
Bestands grootte: 3407 KB

OMSCHRIJVING

Blauw bloed en confituur
Verborgene recepten van 'moderne' adellijke eetcultuur
Kastelen behoren voor veel mensen tot een sprookjeswereld. Een decor met immense balzalen, maffe vergetelputten, oneindige gangen, statige trappen, majestueuze torens en perfect georchestreerde lakeien. Aangezien het sprookjeshof volop schranst en feest, zijn er keukens, koks en gouden lepeltjes nodig. Sofie Onghena schrijft echter geen sprookjes, maar roept even fantastische beelden op van kastelen en hun geheimen, heren en dames van stand, schitterende feesten, service a la russe, zeemzoete desserts, etiquette, dure wijnen en, inderdaad, gouden eetgerei. Zij verkent in dit boek de wijze waarop werd en wordt gegeten in enkele kastelen in Vlaanderen in de 19de en 20ste eeuw. Zij heeft daarvoor rekeningen, notities en receptenboekjes in archieven geraadpleegd, kasteelbezitters en dienstpersoneel gesproken, foto's verzameld en slotbibliotheken doorsnuffeld. De auteur presenteert een afgezonderde wereld van zowel overdadige luxe als sobere eenvoud. Waarom bewaarde een kasteelvrouw het recept van wentelteefjes (pain perdu), en noteerde een ander dat een gerecht aan de dure kant was omdat het teveel suiker bevatte? Het zijn de familierecepten van tantes en grootmoeders, kleine kooktips gekrabbeld op de achterkant van een oude briefomslag, of kanttekeningen over de dagelijkse voorkeuren van de baron. We zien de omgang van de adel met het koninklijk hof, het gedrag en taken van het personeel, de gescheiden levens van 'hoog' en 'laag' binnen de kasteelmuren, de tafelschikking, het goed domeinbeheer, de experimenten met fruit- en groenteteelt, het onderhoud van de ijskelder, het imposante fornuis en het verfijnde eetgerei, als-ook de in de loop der tijd veranderende contacten tussen kasteelbewoners en dorpingen. Laat u meeslepen door cultuurhistorische verhalen en culinaire geschiedenissen uit Vlaamse kastelen en krijg de smaak te pakken die adellijke tongen streefde.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Scopri Blauw bloed en confituur: verborgen recepten van 'moderne' adellijke eetcultuur di Sofie Onghena: spedizione gratuita per i clienti Prime e per ordini a ...

Fruitrecepten blauwebessen: confituur, jam, ijsrecepten,yoghurt,vruchtenmoes,drank (deel 1). Met citroen en kaneel verfijn je de smaak van blauwe bosbessenrecepten.

Spoel de blauwe bessen met water en laat goed uitlekken. ... Ben sinds kort aan de slag met je boek en vind het heel leuk om onze eigen confituur te maken.

BLAUW BLOED EN CONFITUUR

[Lees verder...](#)