

Fruit en groenten innaken PDF

Ulla Karlstrom



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



DOWNLOAD PDF

Schrijver: Ulla Karlstrom
ISBN-10: 9789044742992
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4970 KB

OMSCHRIJVING

Door verse vruchten en groenten op de juiste manier te conserveren kunt u het hele jaar door genieten van lekkers uit de voorraadkast! Maar hoe begint u eraan? Hoeveel suiker moet er in jam? Hoelang kunt u in azijn ingelegde groente bewaren? Hoe werken melkzuurbacteriën optimaal? Dit boek frist de kennis van onze voorouders over inmaakmethoden op. U leest hoe u fruit en groenten kunt drogen, kunt inleggen in olie of azijn, hoe u jam, siroop, chutney of gelei maakt. Ga aan de slag en vul uw kast met heel veel lekkers, zoals rodebessengelei, frambozenjam, gepekeld augurken, pompoenchutney, appelmoes, aardbeiensiroop, pruimen in cognac, pickles van zomergroente, peren in siroop... Proef de heerlijke smaak van zelfbereide conserven!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Invriezen van groenten en fruit is bij de meeste mensen wel bekend, maar is u ook bekend dat u op vele andere manieren uw groenten en fruit kunt bewar...

Een ideale manier om voeding (fruit en groenten) voor je kindje of jezelf langdurig te bewaren (BPA-vrij en zonder invriezen,) is inmaken. Een grote motivatie van mij ...

Het inmaken van fruit kunt u ook in glazen potten van groenten of fruit uit de winkel. Oude weckglazen zijn niet meer nodig.

FRUIT EN GROENTEN INMAKEN

[Lees verder...](#)