

Het Fishes kookboek PDF

Bart van Olphen



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



Schrijver: Bart van Olphen
ISBN-10: 9789059563247
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4171 KB

OMSCHRIJVING

Het Fishes kookboek Verhalen en recepten van duurzame visserijen over de hele wereld Bart van Olphen en Tom Kime Van de wilde zalm in de Yukon-rivier in Alaska tot de kreeft die gevangen wordt met aaspotten voor de kust van Perth in Australië: dit boek vertelt de verhalen van de prachtige vis die gevangen wordt in duurzame visserijen, de vissers die er werken en hun oceaانvriendelijke vismethoden. Elk hoofdstuk richt zich op een van de visserijen en een specifieke vissoort, van Zuid-Afrikaanse heek in Kaapstad tot Engelse tong in Hastings. Het boek is geïllustreerd met prachtige foto's van vissers aan het werk op de woelige baren. Daarnaast vind de lezer overheerlijke recepten van de hand van Tom Kime, stuk voor stuk voorzien van uitnodigende foto's. In het boek is ook speciale aandacht voor de toekomst van onze oceanen en het werk van de MSC (Marine Stewardship Council) wereldwijd. Zo toont Het Fishes kookboek hoe belangrijk de duurzame vismethoden zijn, die ervoor kunnen zorgen dat we ook in de toekomst met zijn allen van vis als vitaal ingrediënt kunnen blijven genieten. Bart van Olphen is de oprichter van Fishes, de eerste duurzame vishandel in Europa, met het grootste assortiment MSC-gecertificeerde producten. De Fishes-winkels zijn onder andere te vinden in Utrecht en Amsterdam. Bart werkt met visserijen over de hele wereld, waarbij hij altijd op zoek is naar methoden om vis op een duurzame wijze te vangen. In 2008 won hij de Seafood Champion Award. Tom Kime werkte in de beroemdste restaurants in Londen. Hij schreef al twee kookboeken, presenteerde twee tv-series en verschijnt regelmatig in het BBC-programma Saturday Kitchen. De Marine Stewardship Council (MSC) is een wereldwijde organisatie die samenwerkt met vissers, de visverwerkende industrie en -handel, wetenschappers, natuur- en milieuorganisaties en de consument om de meest milieuvriendelijke keuze voor vis en visproducten te promoten. Het certificeringsprogramma en eco-label van de MSC erkent en beloont duurzame visserijen. Alleen producten uit duurzame en goed beheerde visserijen mogen het blauwe MSC-logo dragen. Formaat 19,5 x 25,5 cm Omvang 144 pag. Illustraties kleurenfoto's Uitvoering gebonden met stof omslag Prijs € 24,95 Verschijnt september 2009 NUR440 ISBN 978 90 5956 324 7 FONTAINE UITGEVERS

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Het fishes kookboek - Bart van Olphen. € 10,00. Leiden. het Nederlandse viskookboek ... Het Zeeuwse Mossel Kookboek Bart van Olphen 9789021567518. € 12,50. Brielle.

Zijn ervaringen legde hij vast in de kookboeken: Het Fishes Kookboek (2009), Het Nederlandse Viskookboek (2011) en Werken met Vis (2012).

Vis is hot! Vishandel Fishes is uniek in Nederland, de enige viswinkel met MSC-keurmerk waar uitsluitend verantwoord gevangen vissen verkocht worden.

HET FISHES KOOKBOEK

[Lees verder...](#)