

Indische keukengeheimen PDF

Jeff Keasberry



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: Jeff Keasberry
ISBN-10: 9789045202747
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3362 KB

OMSCHRIJVING

Authentieke familierecepten van 3 generaties Gedurende 350 jaar koloniale intimiteit in het voormalig Nederlands-Indië is niet alleen een mengcultuur ontstaan, maar ook een van de oudste fusionkeukens ter wereld. Door de komst naar Nederland van de Indische Nederlanders na de Tweede Wereldoorlog is de Nederlandse smaak voorgoed beïnvloed. Er zijn duidelijk Indische sporen terug te vinden in de Nederlandse keuken. De rijsttafel bijvoorbeeld wordt nu als iets inheems gezien en met trots aangeprezen aan buitenlandse gasten, zijnde een Nederlands culinaire traktatie. De rijke, gevarieerde keuken heeft blootgestaan aan zowel oosterse als westerse invloeden, waarin het beste van beide continenten is verenigd. In dit boek worden de ontstaansgeschiedenis van de Indische keuken, het gebruik van de unieke verschillende ingrediënten, de eetgewoonten en veel handige kooktips en serveersuggesties voor verschillende gelegenheden beschreven. Als derde generatie van een ondernemende familie nam Jeff Keasberry zelf op achttienjarige leeftijd het roer in het Amsterdamse restaurant Djokja van zijn oma en ouders over. In dit boek onthult hij Indische keukengeheimen, familierecepten en verhalen van 3 generaties Keasberry's. Het gaat om authentieke specialiteiten waarmee hij is opgegroeid, zoals die geserveerd werden in het restaurant en tot op de dag van vandaag in huiselijke kring worden genoten. De recepten zijn overgedragen door Jeff's moeder Jessy, die ruim dertig jaar als chef-kokkin en gastvrouw werkzaam was in het restaurant en worden aangevuld met verfijnde recepten van oma Keasberry en Jeff's vader Billy. Indische keukengeheimen is een bron van inspiratie voor iedere rechtgeaarde avonturier en fijnproever die belangstelling heeft voor koken, maar ook voor iedereen die een connectie heeft met voormalig Nederlands-Indië. In Indische keukengeheimen vindt de lezer meer dan 110 overheerlijke en eenvoudig te volgen recepten, wetenswaardigheden en gebruiken, doorspekt met historische foto's en persoonlijke herinneringen. Het is een boek over lekker eten dat de lezer het gevoel geeft 'erbij te horen', en 'deel uit te maken van de unieke Indische cultuur'. De familie Keasberry bestaat uit: Marie-Antoinette Keasberry-Van Beekom Wijlen oma Keasberry, matriarch en eigenares van restaurant Djokja te Amsterdam waar 'tout' bekend Nederland kwam eten. Auteur van het kookboek Oma Keasberry's Indische keukengeheimen. Oma Keasberry was een begrip in de culinaire wereld van Amsterdam en de eerste die het Indisch eten rond 1950 in de hoofdstad introduceerde. Ze gold als de autoriteit op het gebied van de authentieke Indische keuken. Jessy Chevallier-Keasberry Meer dan 25 jaar draaide restaurant Djokja op de steun van Jessica Chevallier-Keasberry, de moeder van de auteur en destijds mede-eigenares en chef-kokkin van restaurant Djokja. Ze stond bekend om haar culinaire creativiteit en kunde in het bereiden van verfijnde gerechten die zelfs de meest verwende smulpaap wisten te verrassen. Jeff Keasberry Derde generatie Indische Nederlander, eigenaar van het voormalige familierestaurant Djokja in Amsterdam. Afgestudeerd aan de Hotelschool te Amsterdam, werkzaam als entrepreneur in Los Angeles waar een grote groep Indische emigranten woonachtig is.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Over het kookboek Indische keukengeheimen van Jeff Keasberry, recepten van de familie Keasberry, bekend van restaurant Djokja in Amsterdam.

Indische recepten en verhalen van 3 generaties Keasberry.

9789029470407 Oma s indische keukengeheimen Keasberry 9029470402 Op VindBoek.nl vind u boeken met een ISBN (ISBN-10 of ISBN-13) uit Nederland en België.

INDISCHE KEUKENGEHEIMEN

[Lees verder...](#)