

Inmaken en bewaren PDF

W. en N. engels-Geurts



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: W. en N. engels-Geurts

ISBN-10: 9789062485833

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 2121 KB

OMSCHRIJVING

De herinnering aan oma die doende was met haar inmaak is voor ons, na zoveel jaar, nog levendig. Het malen en afkoken van de bonen voor de bonenpot. Om de beurt moesten we een tijdje draaien, maar oma sneed ze met de hand, met een scherp mesje, de boon lag op haar uitgestoken vinger. De zuurkoolinmaak met zijn specifieke geur, de koorden met drogende appelstukjes, de ketels borrelende jam. Zij moest wel innemen om de producten uit haar tuin voor de winter te bewaren. In een dorp was geen groentewinkel! Maar haar moeder had het nog moeilijker, want toen kon men nog niet wekken en de vruchten werden op een zeer omslachtige wijze met suiker geconserveerd. Wij maken ook in; uit hobby, uit nostalgische overweging, omdat het economisch toch nog wel zinvol kan zijn, of omdat onze zelf geteelde en ingemaakte producten geen bestrijdingsmiddelen en chemische toevoegingen bevatten. Maar onze inmaakmogelijkheden overtreffen sterk die van oma. Diepvriezen, koelen en glazen met handige sluiting. Wij vermelden in dit boek ook oma's methoden, deze zijn ook nu nog bruikbaar. Ook schenken wij veel aandacht aan minder bekende vruchten uit de sieraanplant zoals mahoniebessen, sierkweeappels, rozenbottels. Wij zijn trots op onze kelder vol inmaak in zijn wonderlijk assortiment. Wij gebruiken ervan en we gaan door met innemen. We hopen dat straks ook onze kinderen het zullen leren. Wil en Netty Engels-Geurts

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Berichten en vragen over drogen, inmaken, inkuilen, zuurkool/melkzuurgisting, enz. 613 onderwerpen
Pagina 1 van 25. Ga naar pagina:

Zelf appelmoes maken. Heel simpel en erg lekker. Bevat ook een tip hoe je de appelmoes kunt bewaren.

Aanrader: Wil je meer weten over het inmaken en bewaren van groenten, fruit en kruiden? Dan is dit boek zeker een aanrader: Handboek Inmaken & Bewaren

INMAKEN EN BEWAREN

[Lees verder...](#)