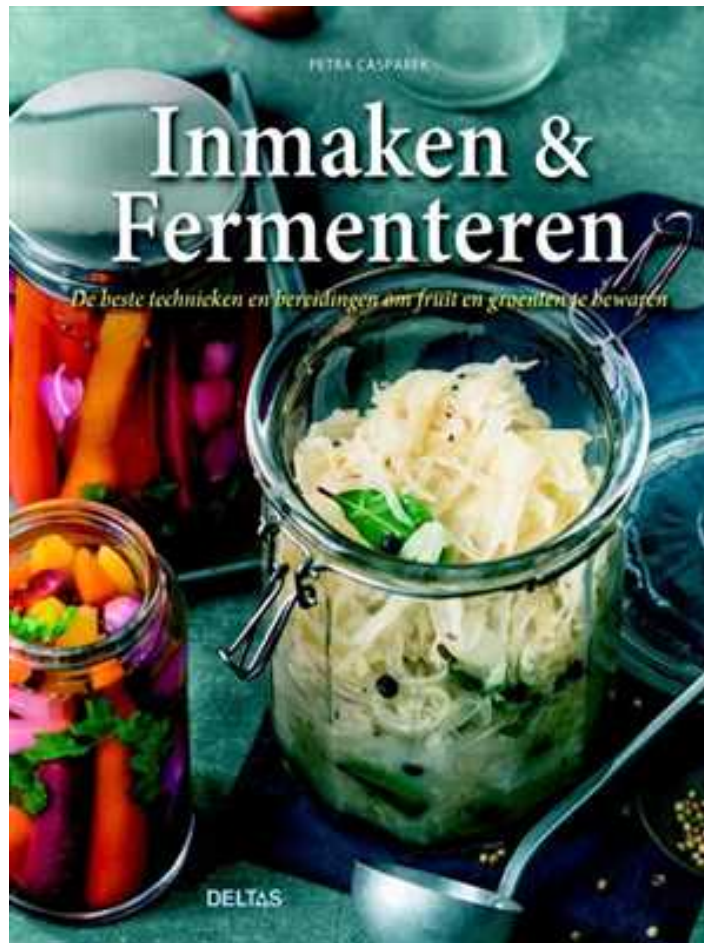


Inmaken & fermenteren PDF

Petra Casparek



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: Petra Casparek
ISBN-10: 9789044749212
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1660 KB

OMSCHRIJVING

Inmaken en fermenteren. Genieten van kleurrijke schatten uit de voorraad! Experimenteer met inheemse groenten en fruit als die op hun lekkerst zijn! Ontdek nieuwe en vergeten smaakwerelden en geniet het hele jaar van zelfgemaakte producten! Ingelegde komkommer, gefermenteerde kool en kimchi, perziken met rozemarijn en gedroogde appelringen uit de eigen keuken zijn nergens mee te vergelijken en goed voor de gezondheid. Alles om mee te beginnen..... basiskennis over inleggen, innaken, fermenteren en drogen, stap voor stap uitgelegd. Daarnaast nuttige tips en keukentrucs en een overzichtelijke seizoenkalender.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

WECKEN, INMAKEN EN VOEDSEL DROGEN ... In een woord: HEERLIJK. Sommigen verwar notenwijn met port. Notenwijn smaakt wel ongeveer hetzelfde maar port wordt gemaakt ...

Lijkt een beetje op zuurkool maar is toch net anders. Ik schrijf dit op de dag van maken (25-07-15) dus zodra ik weet of het gelukt is, of lekker is laat ik dat hier ...

Het verwerken van de oogst : je leert de verschillende technieken kennen om groenten en fruit langer te bewaren , zoals steriliseren, (vries)drogen, zouten, inkuilen ...

INMAKEN & FERMENTEREN

[Lees verder...](#)