

Liever lokaal PDF

Annette van Ruitenburg



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: Annette van Ruitenburg

ISBN-10: 9789059564893

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 4682 KB

OMSCHRIJVING

Elke dag een uniek recept met lokale producten uit het seizoen! Met een voorwoord van Carlo Petrini, oprichter en voorzitter van Slow Food. Weten wat je eet en op zoek gaan naar het verhaal achter je eten - dat is waar 'Liever lokaal' over gaat. De meeste kookboeken geven recepten voor producten die voorradig zijn in winkel, keuken- en koelkast. Maar is het niet veel logischer uit te gaan van wat het land of de zee op dat moment te bieden heeft? Je kunt tegenwoordig allerlei alerts op je telefoon krijgen - van hooikoorts tot filemeldingen - maar vreemd genoeg niet: 'de asperges bij boer Harmsen zijn deze maand op hun lekkerst!' 'Liever lokaal' is het eerste boek dat het hele jaar door en elke dag opnieuw antwoord geeft op de vraag: wat is er nu beschikbaar uit de natuur of uit de moestuin? Eten wat de nabije omgeving en het seizoen te bieden heeft hoeft beslist niet duur te zijn. Het vraagt alleen om een andere actie: de knop omzetten. De ingevlogen sperziebonen uit Kenia zijn vaak duurder - om over de vervuilende 'foodmiles' nog maar niet te spreken. Lokale producten zijn niet alleen duurzamer, ze zijn ook met meer aandacht geproduceerd, zorgen voor meer biodiversiteit, hebben meer 'terroir' en meestal ook meer smaak! Annette van Ruitenburg is een culinaire duizendpoot. Zij is initiatiefnemer en voorzitter van Slow Food Texel en schreef eerder al succesvolle kookboeken samen met fotografe Ruth de Ruwe, onder andere over vergeten groenten en over Texel en de andere Waddeneilanden. René Zanderink is bioloog en journalist. Hij adviseert over (agro)biodiversiteit en is lid van de commissie Ark van de Smaak van Slow Food Nederland. Elsje Bruijnestein is culinair schrijver, fotograaf met een voorliefde voor Slow Food -koken met lokaal eten uit het seizoen, en mede-oprichtster van het Slow Food Convivium Gooi, Eem & Vecht.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Vandaag geen detox recept, maar staat de winnaar van het gouden kookboek van 2015 in de schijnwerpers. Liever lokaal past bij de huidige trend van duurzaam

De verkiezingen zijn achter de rug, de stemmen geteld, de uitslag duidelijk. Over de hele linie maakten de lokale partijen een opmars. De ...

Kookboekenweek roept Liever Lokaal uit tot Gouden kookboek. Doe mee aan onze winactie en maak kans op het winnende kookboek. De kookboekenweek was nog nooit

LIEVER LOKAAL

[Lees verder...](#)