Lägereldens mat PDF E-BOK

Alf Andersson



Författare: Alf Andersson ISBN-10: 9789198188950 Språk: Svenska Filstorlek: 1058 KB

BESKRIVNING

Matlagning över eld för jägare, fiskare och friluftsfolk. Från en av Sveriges mest kunniga vildmarkskockar (med 15 böcker i ämnet) och en överlevnadsexpert. Alf Anderssons och Juhas Rankinens vildmarkskokbok beskriver den svenska naturen och allt i den som du kan använda, tillaga och äta. Steg för steg beskriver de i text och bilder hur du behandlar och tillagar fisk och kött med olika metoder. De använder i regel primitiva metoder som öppen eld men också friluftskök. Fotografen Jonas Gerdle har följt de båda och hans bilder skildrar på ett instruktivt sätt hur du kan lära dig att laga vildmarksmat som de här båda experterna. Hygienfrågor och redskapen du behöver för att lyckas behandlas också på ett pedagogiskt sätt. Alla som är intresserade av natur och friluftsliv kommer att hitta något som angår dem i den här boken. Oavsett om de är jägare, fiskare, scouter eller bärplockare. Skogens skafferi och hur du lagar mat i det vilda. Alf och Juha har flyttat ut matlagningen i naturen och tillreder sin mat över lägerelden. Det här är en handbok i konsten att laga mat över eld för alla friluftsmänniskor. Man får lära sig eldkunskap, fjorton olika tillagningsmetoder, torka livsmedel, laga mat över eld med steg-för-steg-bilder. Även tillverkning av egna verktyg, hygien, att handskas med och förbereda råvaror på bästa sätt och näringslära finns med i denna grundliga bok. Du hittar menyförlag för olika turer, tillagningstider, såsförslag, kryddor, skogensskafferi och grundrecept med bilder baserat på kött, fisk, fågel osv. Det här är helt enkelt en basbok för jägare, fiskare, scouter och alla andra friluftsmänniskor som tycker om att vistas i naturen.Kort om de båda författarna: Alf Andersson har skrivit 15 böcker för jägare, fiskare och friluftsmänniskor om styckning av vilt, rökning av kött, fisk och handböcker som eftersök av vilt. Alf fick 2015 hedersdiplom av Hallands Matakademi för "ett hållbart och etiskt nyttjande av de råvaror som står till buds i den halländska naturen". Juha Rankinen är en av grundarna till Vildmarksgymnasiet i Unnaryd där ungdomar lärde sig leva med naturen. Han har jobbat många år över hela världen som huvudinstruktör i vildmarkskunskap för engelska Ray Mears och kan sägas vara expert på människans förhållande till, och brukande av naturen.

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Lägereldens mat - Minabibliotek

Matlagning över eld för jägare, fiskare och friluftsfolk. Från en av Sveriges mest kunniga vildmarkskockar (med 15 böcker i ämnet) och en överlevnadsexpert.

Lägereldens mat av Alf Andersson - Litteratur Magazinet

Gör en bra affär på Lägereldens mat (Danskt band, 2017) Lägst pris just nu 183 kr bland 8 st butiker. Varje månad hjälper vi över 1,2 miljoner svenskar att ...

Mat & Logi - RA Äventyr

Jakt & Fiske LÄGERELDENS MAT [9789198188950] - Allt kring matlagning i naturen Matlagning över eld för jägare, fiskare och friluftsfolk. Från en av Sveriges mest ...

LÄGERELDENS MAT

LÄS MER