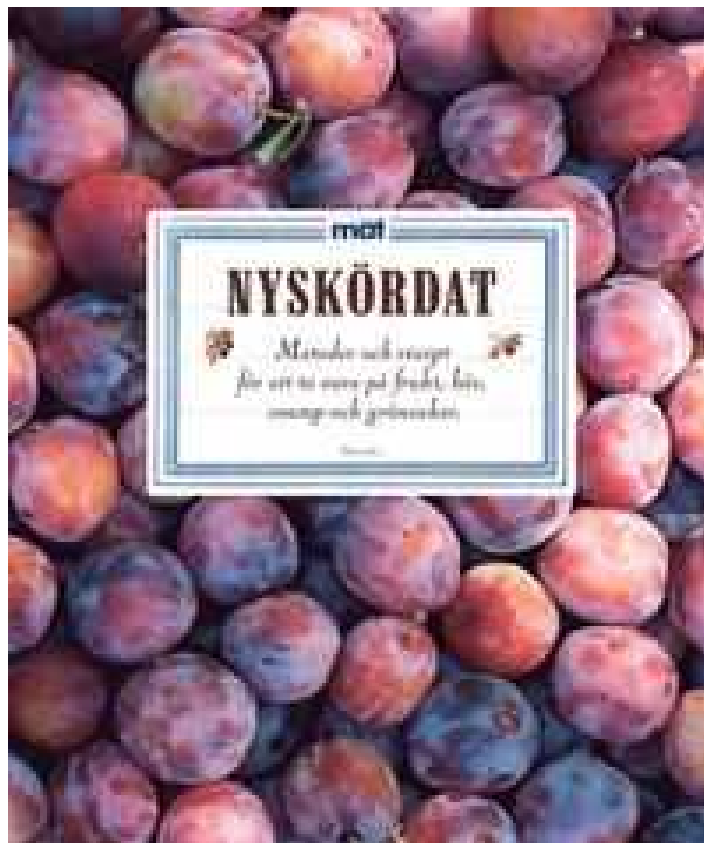


Tags: Nyskördat : recept och metoder för att ta vara på frukt, bär, svamp och grönsaker las online bok; Nyskördat : recept och metoder för att ta vara på frukt, bär, svamp och grönsaker bok pdf svenska; Nyskördat : recept och metoder för att ta vara på frukt, bär, svamp och grönsaker epub books download; Nyskördat : recept och metoder för att ta vara på frukt, bär, svamp och grönsaker e-bok apple; Nyskördat : recept och metoder för att ta vara på frukt, bär, svamp och grönsaker MOBI download; Nyskördat : recept och metoder för att ta vara på frukt, bär, svamp och grönsaker ladda ner pdf e-bok

Nyskördat : recept och metoder för att ta vara på frukt, bär, svamp och grönsaker PDF E-BOK

Cecilia Lundin,Ulla Karlström



Författare: Cecilia Lundin,Ulla Karlström

ISBN-10: 9789113056944

Språk: Svenska

Filstorlek: 2941 KB

BESKRIVNING

Vi vill njuta av egenodlat. Allt fler vill veta varifrån råvarorna och smakerna kommer. Vi vill veta att det är på riktigt och även de som inte odlar själva vill gärna bära hem närodlat och nyskördad från marknader och torg. Tidningar, bloggar och böcker fylls av recept och bilder på sylt, saft, marmelad men vilka recept är egentligen bäst och vilka metoder kan man lita på? Vi tillhör en generation som inte längre självklart vet hur syrade grönsaker ska lukta, hur mycket socker vi ska ha i äppelmoset eller bäst tar tillvara svampen. Man vill ogärna chansa med 10 kilo nyplockade lingon eller en papperskasse nyplockade svarta trumpetsvampar. Det måste bli rätt på första försöket. Primörerna på våren, bären på sommaren, trädens frukter och skogens svamp på hösten. Det man inte äter direkt kan med olika metoder tas tillvara och plockas fram senare under året. Här får vi metoderna för allt från konservering och lufttorkning till ättiksinläggning och mjölksyrejäsning. Recept på marmelader, safter och geléer, likörer, muster, mos, chutneys, lemonader och curd. I Nyskördad finner du beskrivningarna och de bästa recepten ur tidningen Allt om Mat. Samtliga recept är som vanligt provlagade och avsmakade i tidningens provkök, formulerade på tidningens välkända sätt och illustrerade med fotografier tagna av några av Sveriges allra bästa matfotografer. Det är snyggt, det är nyttigt och det blir gott. Det är nyskördad.

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Allt om mat - LitteraturMagazinet

NYSKÖRDAT - Recept och metoder för att ta vara ... att ta vara på frukt, bär, svamp och grönsaker ...
recept och metoder för att ta vara på frukt, ...

Svampar | Böcker om svampar | Plusbok.se

Compra Nyskördat : recept och metoder för att ta vara på frukt, bär, svamp och grönsaker. SPEDIZIONE
GRATUITA su ordini idonei

Nyskördat: recept och metoder för att ta vara på frukt, bär, svamp och ...

Nyskördat : recept och metoder för att ta vara på frukt, bär, svamp och grönsaker (Allt om mat) | Ulla
Karlström, Cecilia Lundin, Allt om mat, Lina Eriksson ...

**NYSKÖRDAT : RECEPT OCH METODER FÖR ATT TA VARA PÅ FRUKT, BÄR, SVAMP
OCH GRÖNSAKER**

LÄS MER