

## Bogen om ost PDF

Kirsten Iversen



*Dette er kun et uddrag fra bogen. Den fulde bog kan downloades fra nedenstående link.*



**DOWNLOAD PDF**

Forfatter: Kirsten Iversen  
ISBN-10: 9788799293643  
Sprog: Dansk  
Filstørrelse: 2355 KB

## BESKRIVELSE

Mennesket har fremstillet og spist ost igennem årtusinder. Indtil for 150 år siden foregik ostefremstillingen hovedsageligt i de enkelte husholdninger ude på gårdene. Efter industrialiseringen skete fremstillingen i stadig stigende på mejerier og hjemmeproduktion blev undtagelsen. Vores ambition med denne bog er at få flere danskere til at mærke glæden ved at fremstille deres egne oste.”Bogen om oste” kan bruges på mange forskellige måder. Hvis man især er interesseret i kulturhistorie og ønsker at få et indblik i osteproduktionens historie, så er det en god idé at læse kapitel 1. Hvis ens interesse især er naturvidenskabelig, kan man læse om ostens biologi og kemi i kapitel 2. I kapitel 3 kan man læse om historierne bag verdens bedste oste fra mange forskellige lande. De næste to kapitler handler om, hvordan man selv kan lave oste. I kapitel 4 giver vi en generel beskrivelse af, hvilke remedier man skal bruge, og hvordan man går frem. I kapitel 5 beskriver vi, hvordan man fremstiller syrnede mælkeprodukter. I kapitel 6 følger de helt præcise opskrifter på, hvordan man fremstiller de enkelte ostetyper. I kapitel 7 kan du læse om, hvordan man røger oste. I kapitel 8 har vi samlet en lang række spændende opskrifter på retter, hvor man bruger ost. Vi har for nemheds skyld inddelt opskrifterne i småretter, hovedretter, desserter og kager. Holder man af at læse en lille historie, har vi i kapitel 9 samlet en række menneskers oplevelser med ost. Som det fremgår af det ovenstående, kan man nøjes med at læse et enkelt eller nogle få kapitler og således bruge bogen som opslagsværk. Men det er naturligvis vores håb, at læserne finder bogen så interessant, at de læser det hele. Vi håber i det hele taget, at man bliver lige så glade for at læse og bruge ”Bogen om oste”, som vi har været for at lave den.

**HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?**

Bogen om ost - HARDBACK mild moden mangfoldig lav din egen ost. Af: Kirsten Iversen og Lone Hindø . ... Bogen om oste kan bruges på mange forskellige måder.

Find de bedste bogpriser og alle anmeldelser af Bogen om ost af Lone Hindø og Kirsten Iversen

Køb 'Bogen om ost' bog nu. Mennesket har fremstillet og spist ost igennem årtusinder. Indtil for 150 år siden foregik ostefremstillingen ...

## BOGEN OM OST

[Læs mere ...](#)