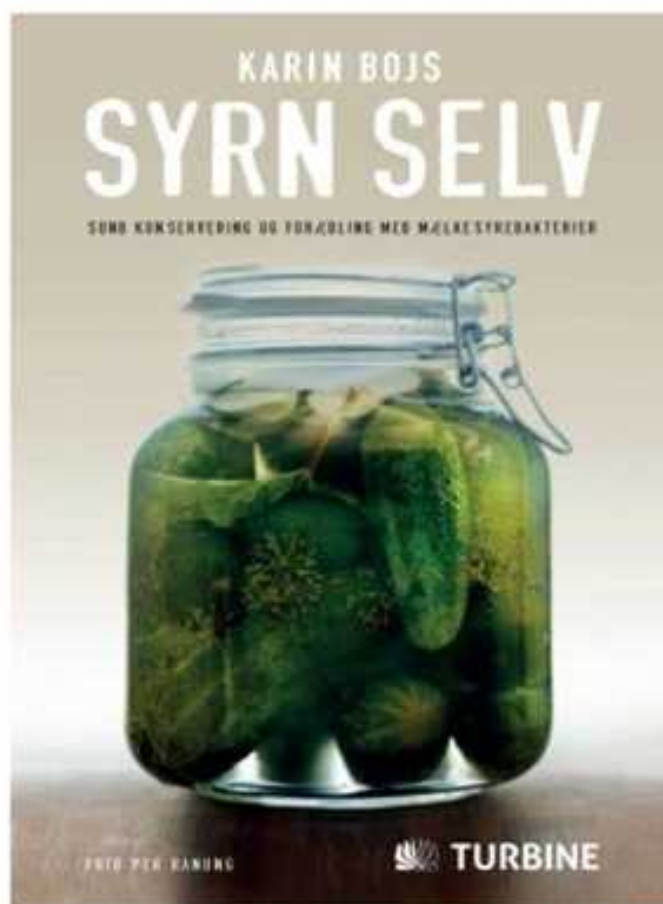


Syrn selv PDF

Karin Bojs



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



DOWNLOAD PDF

Forfatter: Karin Bojs
ISBN-10: 9788740602340
Sprog: Dansk
Filstørrelse: 1954 KB

BESKRIVELSE

Den første bog på dansk om at konservere med mælkesyrebakterier, eller mælkesyregæring - en gammel teknik som Camilla Plum i sine tv-programmer igen har gjort til et hit i hjemmekøkkenet. Kom med i køkkenet, og prøv kræfter med at syrne grøntsager. Syrning vil sige at forædle og konservere grøntsager med hjælp fra mælkesyrebakterier. Syrningen får fine smagsnuancer frem i grøntsagerne, og næringsstoffer bevares. Dine syrnede grøntsager er derfor fyldt med vitaminer, og de giver et friskt pift på frokost- og middagsbordet. I bogen får du en grundig gennemgang af de enkelte trin i syrningen, en række inspirerende opskrifter fra forskellige dele af Europa på syrnede grøntsager og retter, som grøntsagerne passer godt til. Bogen giver desuden tips til, hvordan du selv kan komme i gang med at dyrke dine grøntsager, og et indblik i de processer, der foregår under syrningen, så du får en større forståelse. At syrne grøntsager er helt i tråd med manges ønske om større enkelhed, om at ”gøre det selv” og leve mere bæredygtigt og i tættere kontakt med naturen.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Opskrifter på syring af årstidernes grøntsager, samt på retter de syrnede grøntsager passer til. Beskriver også kemien og biologien bag syring

Se billigste Syrn selv: sund konservering og forædling med mælkesyrebakterier, Hardback Laveste pris kr. 185,- blandt 9 butikker Se anmeldelser ☆ og ...

tak for jeres hjælp, jeg har selv haft held med at tage sideskud fra en anden Syren og de blev store og blomstrede ca 3 år efter de var sat i jorden.

SYRN SELV

[Læs mere ...](#)