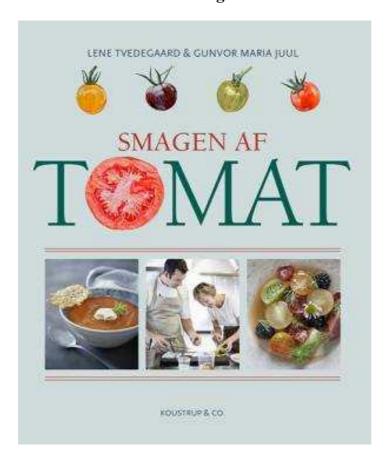
SMAGEN AF TOMAT PDF

Lene Tvedegaard



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



Forfatter: Lene Tvedegaard ISBN-10: 9788793159174 Sprog: Dansk Filstørrelse: 1702 KB

BESKRIVELSE

SMAGEN AF TOMAT er ikke en gentagelse af Lene Tvedgaards DEN NYE RØDE OM TOMATER, d især er en dyrkningsvejledning, men et selvstændigt værk, der lægger hovedvægten på den mange forskellige tomaters anvendelse i madlavningen. En af vejene til himlen er smagen af en solmoden tomat, nyplukket og fortættet i sødme og aroma. De mange tomatsorter giver vidt forskellige oplevelser af syrlighed, sødme, frugtaromaer, kødfuldhed, saftighed samt farvespil, og de tilfører gastronomien fantastiske muligheder. Tomater er rene umami-bomber. De er kalorie- og fedtfattige, indeholder antioxidanter og vitaminer, alt sammen helt i trend med nutidens ønsker om sunde fødevarer. Vi har udvalgt nogle af de bedste og mest spektakulære tomatsorter og anbefaler dem til forskellig brug. Derfor er her masser af opskrifter, herunder ideer til konservering, frysning, tørring, syltning mv. Mange dedikerede kokke har bidraget til bogen med deres passion for tomater: Matt Orlando, Jan Friis Mikkelsen, Mikkel Hevring Sørensen, Toni Leichtle, Martin Haugaard Zielke og Carsten Lunding. Gunvor Marie Juul har skrevet et medrivende historisk afsnit og kapitler om smag, kemi og meget andet. Lene Tvedegaard der er ejer af Gartneri Toftegaard, har speciale i chili, tomater, krydderurter og andre spiselige planter. Lækre madbilleder af Bjarni Jacobsen, Detaljerede tegninger af alle sorter ved Anne Hviid Nicolaisen. Vi har også udgivet en Tomat-plakat med et stort udvalg af sorter. Stort format (21x 26 cm).

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Kim Larsen døde søndag morgen. I den anledning genudsender vi Karen Sechers samtale med den folkekære sanger i "Besøgstid" fra 2012.

Der udnytter DR muligheden for på lytternes vegne at gå på visit hos kendte personligheder, som herefter gøres til programværter. I morgen er Besøgstid således ...

SMAGEN AF TOMAT

Læs mere ...