

Fermentering PDF

Søren Ejlersen



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



DOWNLOAD PDF

Forfatter: Søren Ejlersen
ISBN-10: 9788771596465
Sprog: Dansk
Filstørrelse: 2968 KB

BESKRIVELSE

Der er noget i gære i restaurantkøkkener verden over. Helt bogstaveligt. Og nu kan du gøre kunsten efter i dit eget køkken. I FERMENTERING finder du 35 nemme opskrifter på fermenterede grøntsager og frugter. Vi guider dig i gang med den klassiske sauerkraut, den spicy koreanske kimchi og den lækende te-drik kombucha. Vi videreudvikler på klassikerne og opdaterer dem til velsmagende vidundere, der giver helt nye smagsdimensioner i dit køkken. Bliv klog på kraut, kimchi og kombucha, lad dig inspirere af de urgamle konserveringsmetoder og find ind til din indre fermentør, mens du masserer en kraut, fylder hyldeerne i dit fadebur og lader tiden arbejde for dig og de fermenterede sager. Resultatet er både livgivende, styrkende og smagsekspløst. Søren Ejlersen kender du som medstifter af Aarstiderne.com. Ditte Ingemann er kogebogsforfatter, madfotograf og opskriftsudvikler – med bachelor i ernæring og sundhed. Står bag den populære blog www.thefoodclub.dk, hvor hun skriver om mad og deler ud af sine opskrifter. Shane Peterson er fermentør, selvforsyningsentusiast, naturelsker og bor i Santa Cruz, Californien.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Fermentering er et gammelt håndværk, som har fået nyt liv i de danske køkkener. Men hvad vil det sige at fermentere - og hvilke former for fermentering findes der?

Fermentering er kulminationen af tid, sted og kultur. Ordet "fermentering" betyder "at gære", og det bliver brugt bredt til at beskrive et væld af ...

I dag skal det handle om fermentering og sundhed - emner som optager mig meget. Jeg kom i gang med at lave og spise fermenterede fødevarer lidt ved et tilfælde, da...

FERMENTERING

[Læs mere ...](#)