

Insectivore PDF

Rasmus Leck Fischer



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



DOWNLOAD PDF

Forfatter: Rasmus Leck Fischer

ISBN-10: 9788793314825

Sprog: Dansk

Filstørrelse: 2797 KB

BESKRIVELSE

Insekter er en helt almindelig del af menuen i mange lande. Det er sjovt og udfordrende at sætte tænderne i en sprødstegt græshoppe vendt i krydderier, men det er også en meget nærende og proteinrig kilde, som vi kommer til at se meget mere til. Efterspørgslen på kød vokser, og produktionen af det slider hårdt på miljøet. Der er derfor brug for alternative proteinkilder, når vi skal tænke bæredygtighed ind i vores hverdag. Det er meget nemt og ikke særlig energikrævende at dyrke insekter, og allerede i dag kan man få fødevaregodkendte insekter i Danmark. Udfordringen kommer, når de små kryb ligger på køkkenbordet og skal med i aftensmaden eller i festmenuen. Nogle insekter har ikke den store smag, men fungerer udelukkende som 'fyld' og næring i eksempelvis fars eller bagværk. Andre insekter, som fx myrer, har en markant citrusmag, som kan anvendes i retter, hvor citrongræs, grape og lime normalt ville indgå. Insekter har i årevis været anvendt i fødevarer og kosmetik forklædt som E120 (karmin eller kochenille) – skjoldlus hedder de i naturen og indeholder en kraftig rød farve, som mange af os danskere dagligt indtager. Det er vigtigt at komme igang på en god måde, og i denne bog kommer der en masse sjove opskrifter på sprøde snacks og spændende retter, som kan pifte festmenuerne op og vænne dine gæster til tanken om seksbenet mad. Om forfatteren Rasmus Leck Fischer er uddannet kok og har en fortid på Søllerød Kro, Dragsholm Slot og restauranter i Frankrig og Spanien. Han har i flere år arbejdet freelance som redaktionskok på flere populære tv-programmer som fx Puk & Herman går i land. Derudover leverer han løbende opskrifter til madmagasinet Gastro. Han er i dag køkkenchef i Atelier 1B (private dining) under Gastronomisk Innovation. Rasmus' interesse for vild og naturlig mad har blandt andet udmøntet sig i to kokebøger: UKRUDT – en kokebog med nordiske urter (2012) og SNAPS – Naturen på flaske (2013). Om fotografen Flemming Gernyx er selvstændig fotograf og skildrer med stor dedikation emner som mad, produkter, portrætter, sport og rejser. Han har fotograferet flere kokebøger, leverer månedlige fotoserier til madmagasiner i hele Norden og følger nogle af verdens bedste kokke i diverse konkurrencer, bl.a. Bocuse d'Or, gastronomiens svar på VM.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Definition of insectivore - an animal that feeds on insects, worms, and other invertebrates.

An insectivore is a carnivorous plant or animal that eats insects. An alternative term is entomophage, which also refers to the human practice of eating insects.

www.kopk.dk

INSECTIVORE

[Læs mere ...](#)