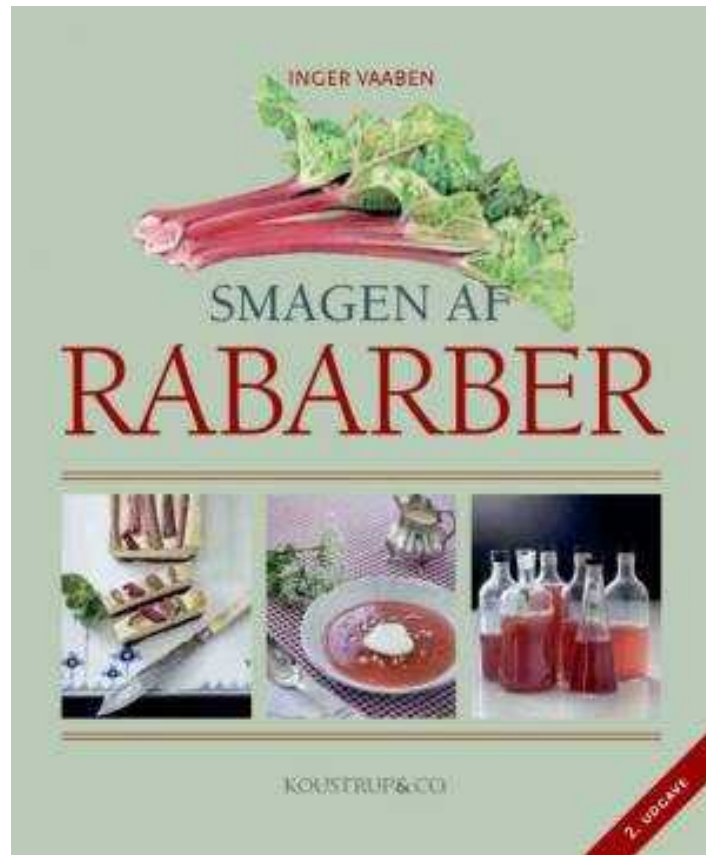


SMAGEN AF RABARBER PDF

Inger Vaaben



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



Forfatter: Inger Vaaben
ISBN-10: 9788793159273
Sprog: Dansk
Filstørrelse: 2718 KB

BESKRIVELSE

Forår og rabarber hører sammen. De fleste længes efter at kunne bruge de lækre stilke til kompotter, grød, desserter, kager, saft, vin og meget andet. Rabarber egner sig også godt sammen med fede fisk, kød og søde jordbær. Der findes ca. 70 rabarber-sorter i Danmark, nogle bedre end andre. Inger Vaaben, økologisk rabarberdyrker på Stengaarden i Farum, ved mere end de fleste om dyrkning, anvendelse og om rabarbernes spændende historie. Kokken og smagseksperter Carsten Lunding har medvirket. Mange opskrifter. Opdateret med nye kulturhistoriske oplysninger. 128 sider med ca. 120 madfotos af Bjarni Jacobsen. Indbundet. Ca. kr. 188,- Stort format (21x 26 cm).

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Der er lige udkommet en bog om rabarber af Inger Vaaben, den hedder Smagen af rabarber. Historie, videnskab, sorter og opskrifter ...

Rabarber er en af forårs- og sommerbebuderne, ... Smagen i rabarber er spæd, delikat og relativt mild, så undgå at "fortynde" eller overdøve den.

Rabarberglæden er stor på min matrikel og glæden fortsætter! Her endnu et rabarberkagetip, denne gang om en rabarberkage med marengs. Smagen af sol og sommer

SMAGEN AF RABARBER

[Læs mere ...](#)