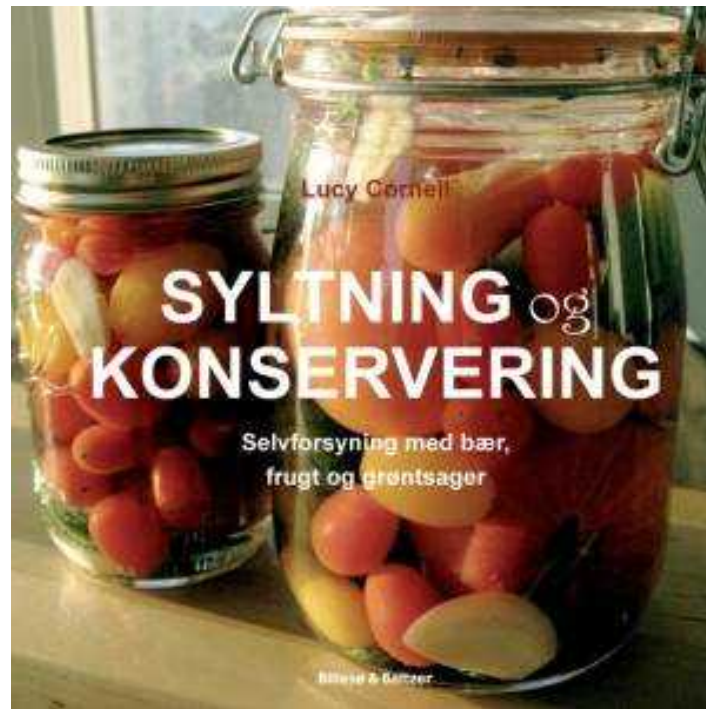


Syltning og konservering PDF

Lucy Cornell



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



Forfatter: Lucy Cornell
ISBN-10: 9788778423108
Sprog: Dansk
Filstørrelse: 2164 KB

BESKRIVELSE

Bogen henvender sig til dem, der ønsker at dyrke deres egen mad, reducere spild og blive mere selvforsynende. Hjemmekonservering synes at gå hånd i hånd med dette. De sundhedsbevidste blandt os og dem med fødevareallergi eller særlige kostbehov vil opdage, at de kan kontrollere eller eliminere de undertiden unødvendige tilsætningsstoffer, der findes i kommercielt tilberedte fødevarer. Konservering tager lidt tid, men er egentlig ret let, og du vil blive overrasket over kvaliteten og den friske smag, du opnår ved din indsats. Lucy Cornell er økonom, madlavningslærer og forfatter. Hun bidrager jævnligt til madblade og internet forums. Hun bor i Vestlondon med sin mand og to børn.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Gode minder i stribevis. Tørsleffs er lige dele nostalgi og moderne køkkenkunst. For siden købmand Tørsleff i 1920'erne begyndte at sælge teblandinger, og ...

syltning og kræs. lærebog i syltning, konservering, esther scheel og bodil westergaard, emne: mad og vin, syltning og kræs. lærebog i syltning, konservering og

Beholdere: Som ved alt syltning er hygiejne vigtigt. Både låg og glas skal vaskes og skoldes med kogende vand. Eller endnu bedre ...

SYLTNING OG KONSERVERING

[Læs mere ...](#)