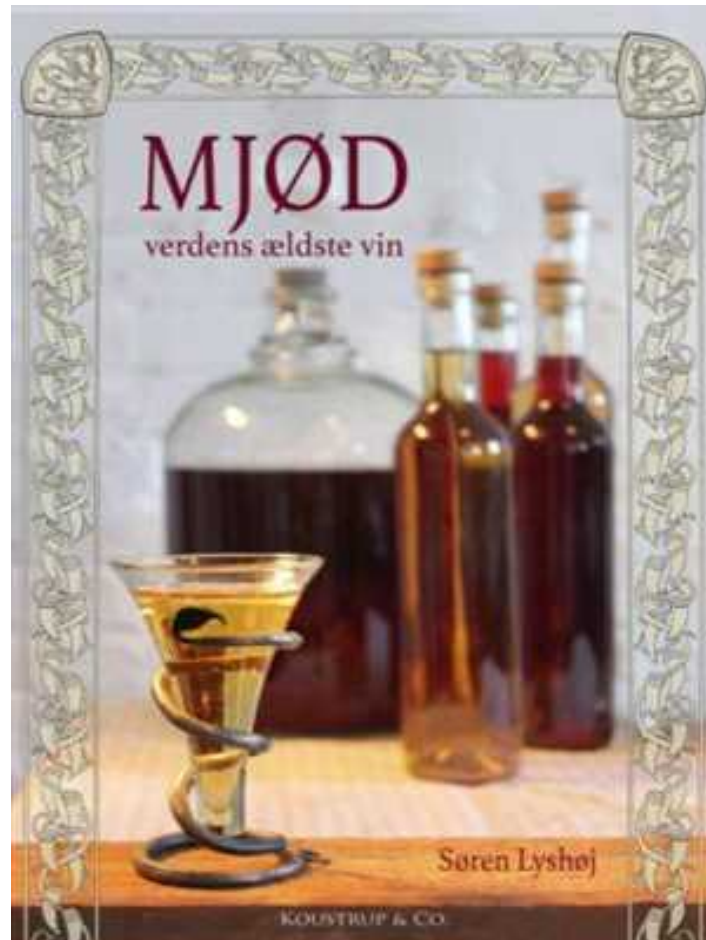


## MJØD PDF

Søren Lyshøj



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



**DOWNLOAD PDF**

Forfatter: Søren Lyshøj  
ISBN-10: 9788793159150  
Sprog: Dansk  
Filstørrelse: 3203 KB

## BESKRIVELSE

Meget tyder på, at man allerede bryggede mjød på honning i Kina mange tusind år før det blev en vikingedrik. Vikingerne drak mjød med velbehag, og det er da også i de islandske sagaer, man først læser om brugen af mjød. I middelalderen var mjød-opskrifter i bøger noget mange satte pris på; vi finder dem f.eks. hos Olaus Magnus i *De Nordiske Folks Historie* fra 1555 og i Danmarks første kokebog fra 1616. MJØD fortæller - sikkert til nogens overraskelse - at mjød ikke er øl, men vin. De praktiske gøremål i forbindelse med brygning og opbevaring forklares grundigt, og honningtypernes betydning for mjødens smag gennemgås. Desuden bringes en række nye og gamle opskrifter på forskellige typer mjød, f.eks. rabarber-mjød, mjød med mjødurt, kirsebær-mjød og mjød-savage. Søren Lyshøj er tegner, biavler og brygger. Han har brygget mjød i de sidste 20 år; først hjemme på køkkenbordet, siden i større mængder på eget bryggeri. Sammen med sin kone Camilla ejer han Østervang Gaard på Sjælland, hvor han driver biavl, æblemosteri, bryggeri og kursuscenter. Her holdes bl.a. kurser i mjød og cider-brygning.

## **HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?**

Mjød er en vinøs drik brygget med honning som hovedbestanddel, en honningvin. Den har højest sandsynligt været udbredt i det meste af verden, da man har både ...

Mjød er en alkoholholdig drikk som brygges av honning, vann og gjær. Drikken har vært krydret med blant annet humle, som også forlenger holdbarheten, nellik og ...

Fantastisk mjød til fest og hygge! Tarp Bryggeri producerer mjød, der er ganske enestående, hvad angår smag, kvalitet og farve. Hver mjød har sin helt egen ...

[Læs mere ...](#)