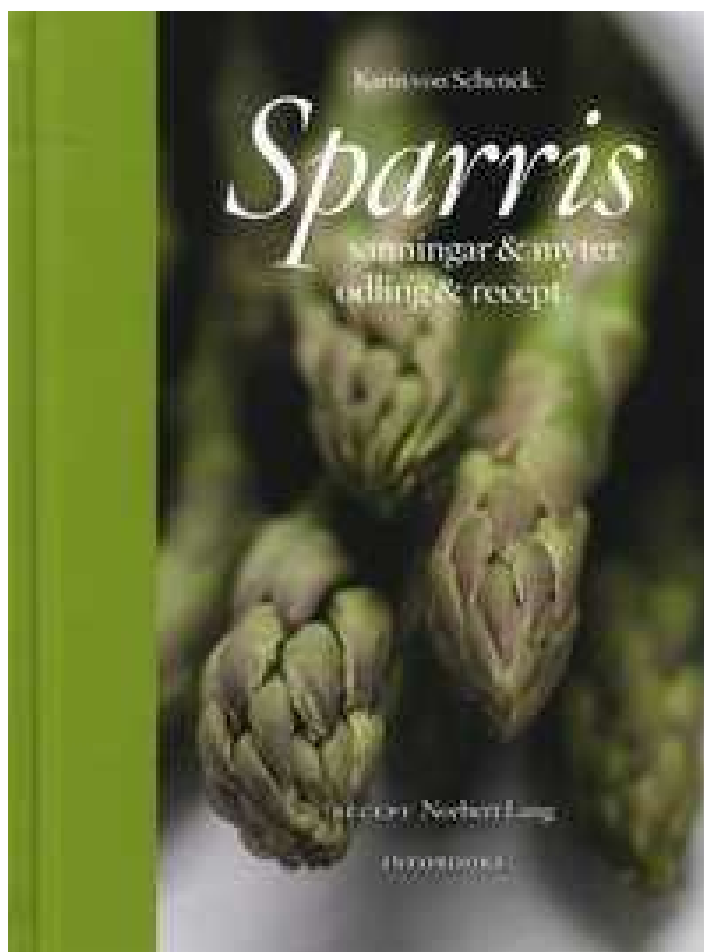


Tags: Sparris : sanningar & myter, odling & recept MOBI download; Sparris : sanningar & myter, odling & recept las online bok; Sparris : sanningar & myter, odling & recept ladda ner pdf e-bok; Sparris : sanningar & myter, odling & recept e-bok apple; Sparris : sanningar & myter, odling & recept epub books download; Sparris : sanningar & myter, odling & recept bok pdf svenska

Sparris : sanningar & myter, odling & recept PDF E-BOK

Norbert Lang



Författare: Norbert Lang
ISBN-10: 9789170032776
Språk: Svenska
Filstorlek: 1526 KB

BESKRIVNING

SPARRIS - primör från jord till bordSvensk nyskördad sparris betraktas idag som en av våra främsta delikatesser. Den serveras på landets främsta gourmetkrogar och säljs via gårdsbutiker och välsorterade grönsaksdiskar. Eller så kan man odla den själv hemma i sin trädgård. Nu kommer den första boken om denna läckra primör, skriven av Sparrisdrottningen Karin von Schenk. Karin von Schenk är trädgårdsskribent och numera sparrisodlare på Österlen. Det som började som en hobbyodling för tio år har utvecklats till en verksamhet som idag producerar 15 ton sparris om året. I hennes bok berättar hon om hur det gick till och vad man skall tänka på om man vill odla sparris själv, men också allt annat man vill veta - från historia och sparrisens användning som afrodisiakum till hantering och användning. Bokens läckra recept på såväl enkla aptitretare som kompletta sparrismåltider har komponerats av stjärnkrögaren Norbert Lang från Restaurang Paul & Norbert i Stockholm. De ackompanjerade av dryckestips och även klara besked om varför och när man inte bör dricka vin till sin sparrismåltid. Carl Jan Granqvist, professor i Måltidskunskap, har också skrivit ett intressant förord till boken. UR INNEHÅLLET Vad är sparris? Olika sorter, egenskaper, ursprung - är det någon skillnad på vit och grön sparris? Sparris i matenatt tänka på när man köper, hanterar och tillagar denna delikatess. Receptsparris som ensamrätt, tillbehör eller ingrediens i allt från soppa till efterrätt. Drycker som passar till och vad som inte passar. Från de gamla grekerna via klostren till slottsträdgårdarna om sparrisens historia, myter och användning. Linné, Bong och Österlen. Svensk sparris i vetenskap och industri. Odling på friland eller i växthus. OM FÖRFATTARNA Karin von Schenk är välkänd journalist och författare med mångårig erfarenhet av trädgård och konsument frågor. Hon är idag en drivande kraft bakom utvecklingen av sparrisodlingen i Skåne och driver själv tillsammans med sin man en odling på Österlen. Norbert Lang fick 1990 Gastronomiska Akademiens guldmedalj för utomordentliga insatser för matkulturen. Norbert Lang är också känd från TV och radion där han medverkat under många år för att sprida kunskap om bl.a. tryffel och sparris. Hans restaurang Paul & Norbert firar i år 25 år på den kulinariska toppen tack vare framgångsreceptet: äkta kvalitet och hög smak är det enda som gäller.

VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?

Sparris : sanningar & myter, odling & recept - Karin Von Schenck ...

Sparris : sanningar & myter, odling & recept (Innbundet) av forfatter Anna-Karin Palm. Mat og drikke. Pris kr 349. Se flere bøker fra Anna-Karin Palm.

Sparris : sanningar & myter, odling & recept av Anna-Karin Palm ...

Pris: 315 kr. inbunden, 2009. Skickas inom 2-5 vardagar. Köp boken Sparris : sanningar & myter, odling & recept av Karin von Schenck, Norbert Lang (ISBN ...

Recept på sparris med prosciutto - Bättre hälsa - battrehalsa.nu

Recept på lättlagad mat från ... gutar och svin tillsammans med Christina Wedén och Sparris - sanningar & myter, odling & recept tillsammans med journalisten ...

SPARRIS : SANNINGAR & MYTER, ODLING & RECEPT

LÄS MER