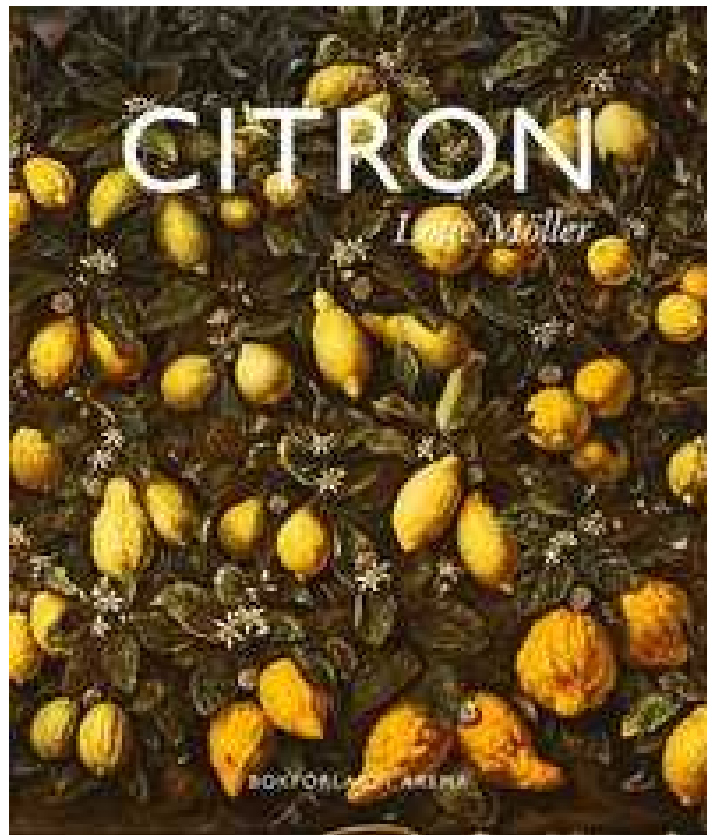


## Citron PDF E-BOK

**Lotte Möller**



Författare: Lotte Möller  
ISBN-10: 9789178434411  
Språk: Svenska  
Filstorlek: 4593 KB

## BESKRIVNING

"Aldrig trodde jag att jag skulle sträckläsa en bok om citroner och beklaga när den tog slut. ... Möller är, förutom mycket kunnig inom området kultur och trädgård, briljant i sitt sätt att förmedla kunskap på ett fängslande sätt." BTJ "Spännande och läsvärt." Allt om trädgård Från att en gång ha varit en dyrbarhet på kungligheters bord är citronen idag en självklarhet i våra kök. Men det är inte bara i köket citronen är oumbärlig. Den har också använts i medicinskt syfte mot så skiftande saker som gikt och nariga armbågar. Även i konst och design har den lämnat tydliga spår. I den överdådigt illustrerade Citron beskriver Lotte Möller citronens historia och betydelse för den europeiska kulturen. Faktum är att den gula frukten har hjälpt till att göra oss till civiliserade och moderna människor. När Citron gavs ut första gången sålde den i över 20 000 exemplar och nominerades till Augustpriset. Nu är den äntligen här igen, med samma tidlösa innehåll och budskap: Allt blir bättre med lite citron! Lotte Möller är kulturjournalist och författare, känd för en stor trädgårdsintresserad läsekrets med nyskapande böcker som Trädgårdens natur, Maryhillen trädgård i Lund och Tre mästartre trädgårdar. I hennes senaste bok Smultron (2015) finns allt värt att veta om bäret de flesta associerar med sommarlov och solsken men som har en betydligt mer spännande historia än så.

## VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

### **Hallonbål med lime och citron - Recept - Tasteline.com**

Pris: 219 kr. Inbunden, 2015. Finns i lager. Köp Citron av Lotte Möller på Bokus.com.

### **Citronpaj med maräng | Recept från Köket.se**

Citronkaka med en härlig glasyr, underbart smakrik och vacker kaka. Detta recept räcker till cirka 10 personer, varför inte bjuda på fika på jobbet?

### **Citron | Definition of Citron by Merriam-Webster**

Tvätta citron. Riv citronskalet, bara det yttersta skalet ej det vita, på ett rivjärn. Rivet citronskal. Skär citronen mitt itu och pressa ur saften, använd ...

***LÄS MER***