

Tags: Köttbonden : att föda upp, slakt och tillaga riktigt bra kött las online bok; Köttbonden : att föda upp, slakt och tillaga riktigt bra kött MOBI download; Köttbonden : att föda upp, slakt och tillaga riktigt bra kött e-bok apple; Köttbonden : att föda upp, slakt och tillaga riktigt bra kött ladda ner pdf e-bok; Köttbonden : att föda upp, slakt och tillaga riktigt bra kött epub books download; Köttbonden : att föda upp, slakt och tillaga riktigt bra kött bok pdf svenska

Köttbonden : att föda upp, slakt och tillaga riktigt bra kött PDF E-BOK

Mikael Einarsson,Gustav Lindström,Henrik Francke



Författare: Mikael Einarsson,Gustav Lindström,Henrik Francke

ISBN-10: 9789127141193

Språk: Svenska

Filstorlek: 3203 KB

BESKRIVNING

"Fantastisk läsning och mycket tittgodis." Svenska Dagbladet Hur gör man världens bästa kött? Finns det etiskt och miljömässigt försvarbart kött? Det här är historien om två storstadsbor som flyttade till mörkaste Småland och köpte trettio kor för att ta reda på det. Vägen mot bondelivet började med ett expeditonsfartyg som sjönk i södra ishavet. Lina arbetade som skeppsläkare och Oscar som guide. På öppet hav tvingades de överge fartyget och väl hemma i Stockholm igen var de utan boende. Det fick bli ett torp i Småland, och de sex hönorna i inflyttningspresent gav mersmak. I dag driver Lina och Oscar Westman gården Mårdstorp där de föder upp svenska lantraser enligt devisen etiskt, ekologiskt, kulinariskt och levererar till några av Sveriges främsta restauranger. I den här boken beskriver de köttets väg till din tallrik och konsten att göra riktigt bra kött. Här finns också ett 70-tal av köttböndernas favoritrecept på nöt, gris, höns, får och get. Lina Westman är bonde och kirurg på Höglandssjukhuset i Eksjö. Oscar Westman är bonde, sjöman, föreläsare och driver en polarresebyrå. "Bilder från gården och smarriga recept med kött fyller denna bok." MatMagasinet "Här får du ta del av deras filosofi, tillvägsgångssätt och favoritrecept!" Elle Mat & Vin "Fantastisk läsning och mycket tittgodis för dig som drömmer om att sadla om, flytta från storstan och ägna dig åt glada kor och lyckliga grisar med knorr på svansen." Anna-Britta Ståhl, Svenska Dagbladet "...skriver de om sin väg till bondelivet, sin vision om djurhållning och bjuder på recept för alla djurets delar." Smålands-Tidningen "Nu är det bondens tur att bli rockstjärna." Tranås-Posten "Om det är så att kött är det nya vinet, det vill säga att det är val av kött, kunskap om kött, om uppfödning, foder och styckning, kunskap om hur man lagar och serverar kött som mer än något annat är det som anger din status vid matbordet på det sätt som kunskap om vin gjorde på 80-talet, då är det här kanske den bästa bok du kan skaffa just nu." Erik Hörfeldt, Bacon Här får du ta del av deras filosofi, tillvägsgångssätt och favoritrecept! Elle Mat & Vin

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Köttbonden : att föda upp, slakt och tillaga riktigt bra kött - Lina ...

Köttbonden att föda upp, slakta och tillaga riktigt bra kött

Köttbonden : att föda upp, slakt och tillaga riktigt bra kött - Lina ...

Kött, styck och slakt. Köttbonden : att föda upp, slakt och tillaga riktigt bra kött ... I stället för dieselförbrukning kommer djurinnehav och brukad areal ...

9789127141193 by Smakprov Media AB - Issuu

Hitta och köp percale pa slak hos Kelkoo. Jämför priser på percale pa slak och handla percale pa slak på nätet från bra webbutiker online.

Köttbonden : att föda upp, slakt och tillaga riktigt bra kött

LÄS MER