

Tags: Långsam fisk : torkning, rökning och saltning på skärgårdsvis MOBI download; Långsam fisk : torkning, rökning och saltning på skärgårdsvis las online bok; Långsam fisk : torkning, rökning och saltning på skärgårdsvis epub books download; Långsam fisk : torkning, rökning och saltning på skärgårdsvis e-bok apple; Långsam fisk : torkning, rökning och saltning på skärgårdsvis bok pdf svenska; Långsam fisk : torkning, rökning och saltning på skärgårdsvis ladda ner pdf e-bok

---

## **Långsam fisk : torkning, rökning och saltning på skärgårdsvis PDF E-BOK**

**Jan Selling**



Författare: Jan Selling  
ISBN-10: 9789197759021  
Språk: Svenska  
Filstorlek: 3309 KB

## BESKRIVNING

"Boken man inte trodde fanns, eller att någon skulle skriva. Glöm fiskpinnar och styckfrysta filéer och tänk i stället torrmört. Författaren Jan Selling låter en tynande småländsk skärgårdsbefolkning berätta om ur gamla metoder att torka, salta och röka fisk. Inget mindre än ett kulturhistoriskt hjälteed." (Håkan Steen, Tidningen Land51/2009)"En långsammare rytm i allt det vi företar oss ger utrymme för upplevelser, tankar och produkter av kvalitet. Detta budskap gör Sellings bok till så mycket mer än en kulturhistorisk studie av en värld som håller på att försvinna, en kokbok förfördomsfria finsmakare eller en personlig dagbok, fast den är njutbar också i de aspekterna." (Riggert Munsterhjelm, Hufvudstadsbladet)"Historikern Jan Selling har tidigare medverkat i boken och vandringsutställningen Så länge skutan kan gå(2008). I Långsam fisk fortsätter han nedteckna traditioner som håller på att gå förlorade. Denna gång handlar det om traditionell konservering av fisk, småskaligt och i slowfoodrörelsens anda. Författaren har själv provat de flesta av metoderna och delar frikostigt med sig av sina framgångar och besvikelser. Den nätta, vävombundna boken för, liksom kapitelrubrikerna, tankarna till mormors kokböcker. Boken är lättläst med stor text, korta kapitel och luftig layout.(...) Efterordet med intressanta kommentarer till texten är skrivet av Bo Ekstrand, ledande livsmedelsforskare. (Bibliotekstjänst,Häftepos10102149,Sara Eitrem, Lektor)"Att läsa den är att förflyttas till en värld av salt, rök och syrlighet-så tydlig att man kan känna den på tungan. Inspirerande för alla som är intresserade av rötterna till vårt svenska smakarv." (Henrik Arkåsen, Saltmagasinet/Slow Food Tjust)

## VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

### **Långsam fisk - Sidor - Nyheter Västervik Gamleby Ankarsrum**

Pris: 189 kr. inbunden, 2009. Tillfälligt slut. Köp boken Långsam fisk : torkning, rökning och saltning på skärgårdsvis av Jan Selling, Bo Ekstrand (ISBN ...

### **Långsam fisk: torkning, rökning och saltning på skärgårdsvis (Inbunden ...**

Torkning ... Exempel på hur du röker fisk Röka ... Tina produkten långsamt i kylskåpet och värm den senare för att få fram den goda smaken igen.

### **Hemkonservering, Torkning - Sök | Stockholms Stadsbibliotek**

Gör en bra affär på Långsam fisk: torkning, rökning och saltning på skärgårdsvis (Inbunden, 2009) Lägst pris just nu 189 kr bland 1 st butiker. Varje månad ...

**LÅNGSAM FISK : TORKNING, RÖKNING OCH SALTNING PÅ SKÄRGÅRDSVIS**

**LÄS MER**