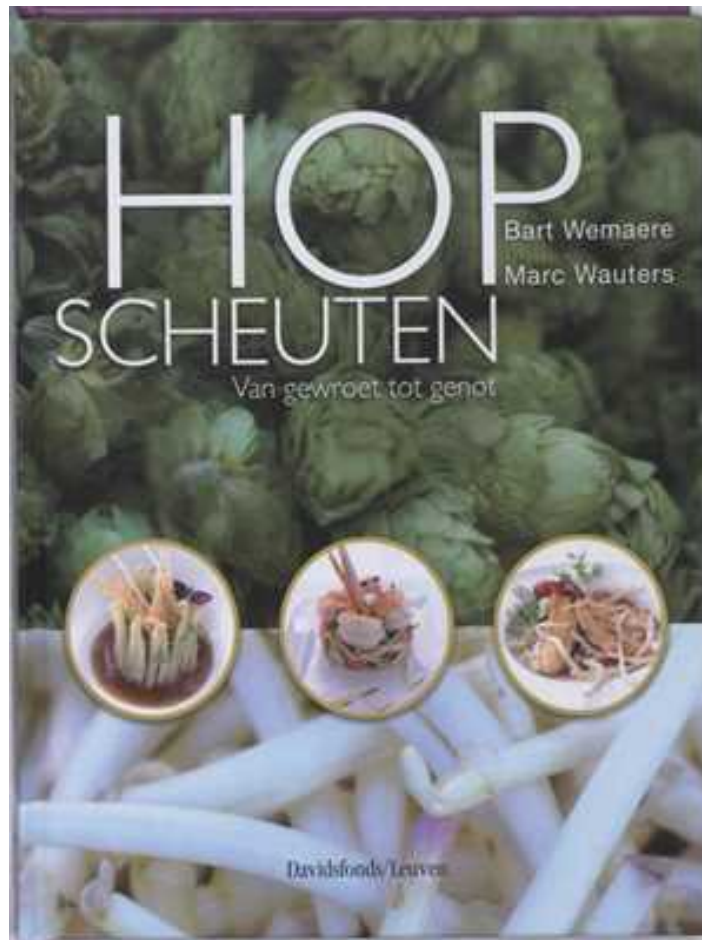


Hop(scheuten) PDF

B. Wemaere



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



DOWNLOAD PDF

Schrijver: B. Wemaere
ISBN-10: 9789058265555
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2605 KB

OMSCHRIJVING

-Bijzonder culinair ingrediënt in de hoofdrol-In samenwerking met de Poperingse Keurbroederschap Witte Ranke- Hop is in. Kijk naar het succes van de lokale toeristische sector, van de erfgoedsector en van de streekgastronomie-Goed onderbouwde teksten, actuele info, beklijvende foto's, smakelijke receptenHopscheuten zijn een culinaire delicatessen. Vroeger voedsel van het gewone volk, vandaag de duurste groente ter wereld, uitsluitend in de betere restaurants te proeven tussen Kerstmis en Pasen.Had de Romeinse geschiedschrijver Plinius het echt al over hopscheuten? Vanwaar die hoge prijs? Hoe zien hopscheuten eruit en hoe smaken ze? Zijn hopscheuten een typisch Vlaams product of serveren ook andere landen deze exclusieve groente? Kan je zelf hopscheuten kweken, bewaren en klaarmaken? Wat zijn de klassieke gerechten en hoe verwerken creatieve chef-koks hopscheuten in hun keuken? Voor het eerst verschijnt een boek waarin je alles vindt over hop en hopscheuten. Bekende en onbekende Vlaamse chefs als Tim Boury (Belga Queen Gent), Stefaan Couttenye ('t Hommelhof Watou), Steve Deconinck (Hof van Cleve Kruishoutem) e.a. gaan bovendien met het delicioze product aan de slag en geven hun toprecepten prijs. Een fascinerend en smakelijk verhaal over gastronomie, maar ook over bier brouwen, geneeskracht en cosmetica...Dit boek is een realisatie van de Poperingse Keurbroederschap De Witte Ranke, een vzw die zich al 25 jaar inzet voor Poperinge, de Poperingse gastronomie en de hopsector in het bijzonder. Auteur BART WEMAERE is voorzitter van De Witte Ranke.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

In België bestaat er al een jarenlange traditie rond het hopscheuten. Het is een exclusieve en delicate groente. Ook Bierevents levert hopscheuten, van de volle grond.

Van maart tot april kan je in verschillende restaurants en hoevewinkels terecht voor hopscheuten. Enkele bereidingstips, weetjes en een interview met een sterrenchef ...

Hopscheuten in Poperinge. Hopscheuten zijn de jonge uitlopers van de hopplant. Een beperkt aantal hopboeren uit Poperinge oogst in maart de witte scheuten van hun veld.

HOP(SCHEUTEN)

[Lees verder...](#)