

Vis & Seizoen PDF

Merkloos



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



Schrijver: Merkloos
ISBN-10: 9789058263995
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2733 KB

OMSCHRIJVING

Zwemt er over twintig jaar nog vis in de zee? Het respect voor de seizoenen is van cruciaal belang. Alleen wanneer we de vissen in hun voortplantingsseizoen met rust laten, hebben we de garantie dat we over enkele decennia nog van de delicatessen uit de zee kunnen genieten...De visser draagt hiervoor de verantwoordelijkheid, maar ook de culinaire wereld. Zolang chefs op elk moment van het jaar om kabeljauw, tong en tarbot blijven vragen, zal de vishandel daarvoor zorgen. Het kan ook anders. Wie alleen seizoensgebonden vissoorten bereidt, presenteert niet alleen de topproducten van elk seizoen, maar helpt ook de natuur een handje. Daarom dit boekproject. De serie Vis & Seizoen zal uit zes delen bestaan en elk deel zal twee maanden van het jaar behandelen. Dit eerste deel bespreekt de maanden januari en februari. Alle vissoorten die in dit seizoen op hun kwalitatieve hoogtepunt zijn, komen aan bod. Voor populaire vissoorten die we in dit seizoen moeten beschermen omdat zij kuit schieten, krijgt u alternatieven. Elke vissoort wordt besproken, gefotografeerd en begeleid door twee recepturen, telkens van een andere Nederlandse of Vlaamse chef. Doet u mee met de seizoenen? Namens de vissen uit de zee alvast bedankt! Met schitterende foto's van Norbert Koreman

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

1) zie vistijd (2) •een seizoen waarin het toegestaan is om te vissen. (3) visseizoen zelfst.naamw. een seizoen waarin het toegestaan is om te visse...

Klik hier voor heerlijke visrecepten met vis van het seizoen! Zowel voor het hoofdgerecht als voor bij- en voorgerechtjes vind je hier tal van recepten.

Vis & Seizoen. eerdere edities. tell a foodfriend. gratis aanmelden. VIS & SEIZOEN Versvishandel Jan van As richtte in 2009 samen met enkele andere markt- en ...

VIS & SEIZOEN

[Lees verder...](#)