

Trefwoorden: JAPAN. KOKEN IN DE WERELD download gratis pdf, JAPAN. KOKEN IN DE WERELDboek pdf gratis, JAPAN. KOKEN IN DE WERELD lees online, JAPAN. KOKEN IN DE WERELD torrent, JAPAN. KOKEN IN DE WERELD epub gratis in het Nederlands, JAPAN. KOKEN IN DE WERELD mobi compleet

JAPAN. KOKEN IN DE WERELD PDF

Kiyoshi Hayamizu



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: Kiyoshi Hayamizu

ISBN-10: 9789053903728

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 1328 KB

OMSCHRIJVING

Japan, het land van de opgaande zon, kortweg Nippon, is een land van fascinerende tegenstellingen. Naast oeroude tempels en schrijnen, betoverende tuinen en theehuizen staan wolkenkrabbers met hun schel oplichtende neonreclame. Middenin dit hectische high-tech tijdperk nemen nog steeds veel Japanners die, tijd voor de traditionele theeceremonie om daarmee je proberen hun geestelijke harmonie te hervinden. Dezelfde tegenstellingen tussen de traditionele waarden en het moderne dagelijks leven worden weerspiegeld in de gebruiken rond de maaltijd. Enerzijds is in de grote sleden de fast food cultuur in opmars, anderzijds houdt men de traditionele eethuizen in ere. Een belangrijk aspect van de oude Japanse kookkunst is de aantrekkelijke presentatie van de gerechten: meer dan waar ook geldt hier wel dat het oog ook wat wil. Of u nu een klein eettentje aandoet om snel een hapje te eten, of dat u het geluk hebt een familiefeest mee te maken: bij de voorbereidingen is buitengewoon veel tijd en aandacht besteed aan de keuze van de ingrediënten, een bijna wetenschappelijke bereidingswijze en een fijnzinnige decoratie. Het eten zelf heeft een natuurlijke smaak die met weinig kruiden wordt opgesmukt. In Japan wordt geen strenge menuvolgorde gehanteerd. De enige eis die men zich stelt is een grote verscheidenheid aan gerechten: iedere Japanse kok of kokkin stelt er een eer in herhaling in ingrediënten of bereidingswijze in de gerechten van een maaltijd te voorkomen. Zelden wordt gebruikgemaakt van een compleet bij elkaar passend servies: veeleer kiest de gastheer of vrouw juist borden en kommen die aansluiten bij de loop der seizoenen. Zo is voorjaarsservies dikwijls licht van kleur en van dun porselein of glas gemaakt. Winterse kommen zijn daarentegen donkerder en van stevig aardewerk. De ingrediënten voor de verschillende gerechten sluiten eveneens aan bij het jaargetijde en zijn dan ook vers en van uitstekende kwaliteit. Dit boek laat u enkele facetten zien van dit bijzondere land en de in zijn eenvoud zo geraffineerde Japanse keuken. In het eerste hoofdstuk verneemt u interessante wetenswaardigheden over het landschap en de steden. Vervolgens komen de hoofdstukken met de recepten, die allemaal authentiek zijn. Ieder gerecht is gemakkelijk te bereiden dank zij de praktische stap-voor-stap aanwijzingen. Daarnaast vindt u hier informatie, tips, variaties en schitterende foto's van alle gerechten. Aan het eind van het boek vindt u een uitvoerige woordenlijst. De hoeveelheden bij alle gerechten zijn afgestemd op Japanse porties: Europeanen zullen dikwijls wat meer wensen. Aan de hand van de menusuggesties aan het einde van het boek kunt u de kleine gerechten combineren tot een maaltijd. Zo kunt u uw gezin en vrienden een authentiek Japans feestmaal voorzetten. Veel plezier in de keuken, en "Itadakimasu", wat zoveel wil zeggen als: smakelijk eten!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

JAPAN. KOKEN IN DE WERELD (hardcover). Japan, het land van de opgaande zon, kortweg Nippon, is een land van fascinerende tegenstellingen. Naast oeroude ...

Er is waarschijnlijk geen land in de wereld waar de extremen zo groot zijn als in Japan. Het fascinerende land van de rijzende zon.

Reisgraag.nl geeft je een top 10 van vreemdste gerechten ter wereld. ... Fugu is een maaltijd voor de echte durfal. Het is een Japans visgerecht met de ...

JAPAN. KOKEN IN DE WERELD

[Lees verder...](#)