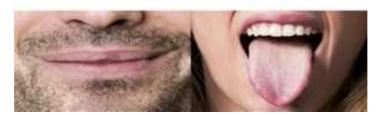
Smaak PDF Jeroen Thijssen





HYADAM



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



Schrijver: Jeroen Thijssen ISBN-10: 9789046818527 Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 1852 KB

## **OMSCHRIJVING**

Waarom we proeven wat we proevenIn de afgelopen dertig jaar is er meer bekend geworden over smaak dan in alle veertig eeuwen daarvoor. Culinair journalist en auteur Jeroen Thijssen deelt in Smaak klassieke opvattingen, nieuwe inzichten en de meest actuele kennis over voeding en smaak met de lezer. Thijssen legt uit hoe wij proeven en wat smaak eigenlijk is. Welke fysieke en psychologische processen gaan vooraf aan het waarnemen van smaak en hoe dragen bijvoorbeeld mond, tong en hersenen bij aan het waarnemen van zoet, zuur, zout of bitter? Hoe komt het dat de mens een voorkeur heeft voor zoet en wat betekent die voorkeur voor onze gezondheid (tandbederf, obesitas) en voor bijvoorbeeld de frisdrankindustrie? Waarom ervaren we de smaak van spruiten tegenwoordig eerder als zoet dan bitter? Na het lezen van dit boek smaakt niets meer hetzelfde!Van zoet tot zuur en van bitter tot umami: de wereld van de smaak verklaard

## WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

De koks van Van Smaak bereiden heerlijke, warme maaltijden die bijna niet voor zelfgemaakte onder doen. Iedere dag keuze uit verschillende warme maaltijden.

Exclusieve sneakers van o.a. Karhu Asics New Balance Veja Puma HUF Arkk Clarks Clae Diadora Kangaroos | Voor 17:30 besteld, de volgende werkdag in huis

SMAAK, Rijen. 3,3 d. vind-ik-leuks. Lekker eten, drinken, borrelen, dineren en een terrasje pakken kan sinds begin juni 2010 bij SMAAK! Wij zijn gelegen...

## **SMAAK**

Lees verder...