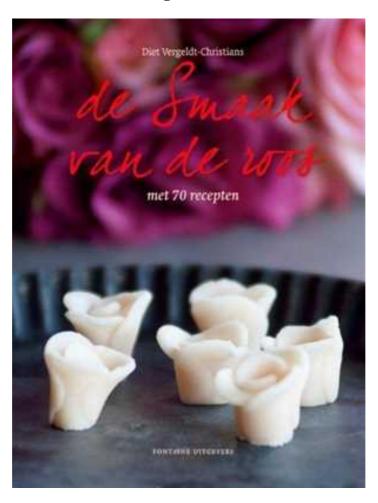
De smaak van de roos PDF Diet Vergeldt-Christians



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



Schrijver: Diet Vergeldt-Christians ISBN-10: 9789059563971 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 2024 KB

OMSCHRIJVING

Rozen werden door de eeuwen heen niet alleen gebruikt om huis en tuin te verfraaien, maar dienden ook als ingrediënt voor bijzondere gerechten en als geneesmiddel. Nog steeds is de etherische olie een van de belangrijkste oliën in de aromatherapie. Maar met die bijzondere rozenolie kunnen ook verrassend lekkere gerechten worden gemaakt. De smaak van de roos geeft een kijkje in de geschiedenis van de roos en het gebruik door de jaren heen in de keukens van de Grieken en Romeinen, de Maghreb, het Midden-Oosten en China. Een keur aan recepten voor zoete en hartige gerechten volgt, zoals kleine snoeperijen, desserts als pannacotta, crème brûlée, ijs en gebak. De hartige rozenhapjes zijn ideaal voor een high tea, een buffet of als voorgerecht. Er wordt een speciaal hoofdstuk gewijd aan de rozenbottel en het boek sluit af met tips over het kweken van rozen. Deze schat aan informatie gecombineerd met de mooie foto¿s van schitterende rozen en bijzondere gerechten maken dit boek een must voor elke rozenliefhebber. Diet Vergeldt woont in Lottum, het Limburgse ¿rozendorp¿, en heeft meer dan 150 rozensoorten in haar tuin. Al ruim twintig jaar is zij actief met het verwerken van rozen in allerlei etenswaar als jams, olie en azijn. De recepten voor dit boek ontwikkelde zij samen met haar man Leo, die kok is.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Lees hier alles over het planten en verzorgen van rozen. Hoe lang is de bloeitijd van een roos, hoe verleng ik de bloeitijd en wanneer moet ik mijn roos snoeien.

De smaak van de roos (hardcover). Rozen werden door de eeuwen heen niet alleen gebruikt om huis en tuin te verfraaien, maar dienden ook als ingrediënt ...

Met een luizenkam toetste it "De Smaak van bloemen", eai opzienbarend kookboek van Elisibeth de Lestrieux en Jelena de leider, ... Vlier en roos, ...

DE SMAAK VAN DE ROOS

Lees verder...