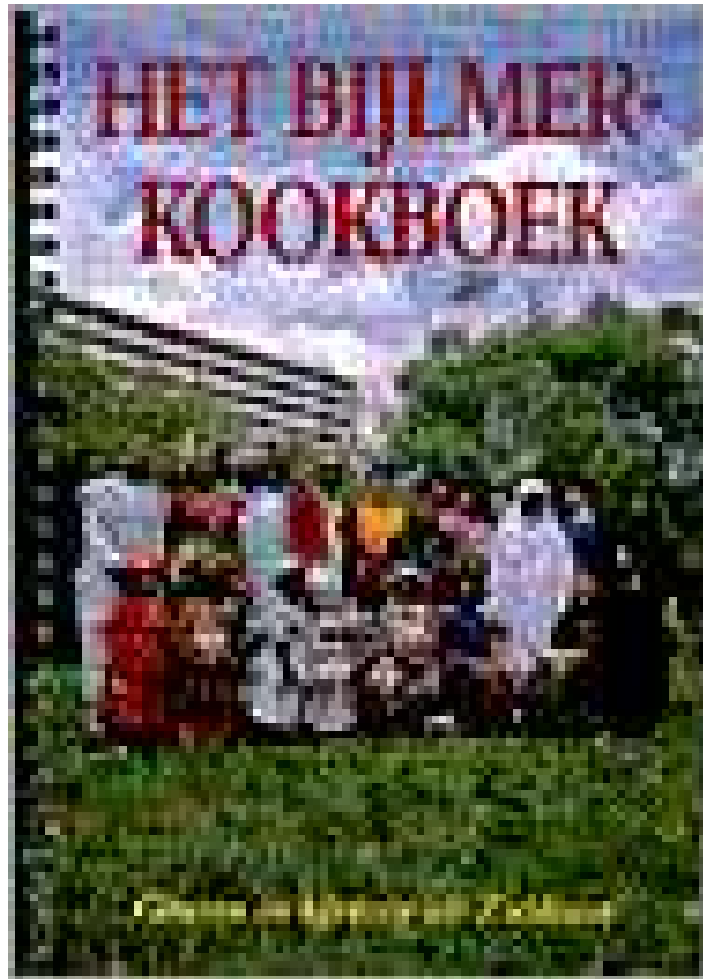


Bijlmer-kookboek PDF

Onbekend Auteur



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



Schrijver: Onbekend Auteur

ISBN-10: 9789055014545

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3220 KB

OMSCHRIJVING

Amsterdam-Zuidoost, en vooral de Bijlmer, wordt ook wel 'het kleurrijkste stukje Nederland' genoemd. Er wonen ongeveer 90.000 mensen, verdeeld over meer dan honderd nationaliteiten. Er is dan ook een enorme diversiteit in de culturen en de tradities van de bewoners. Die diversiteit komt uiteraard ook tot uitdrukking in de keuken: dag in dag uit worden hier gerechten bereid die hun oorsprong vinden in alle delen van de wereld. In Het Bijlmer-kookboek zijn bijna honderd van zulke recepten verzameld. Vrijwel alle ingrediënten zijn in Nederland verkrijgbaar, en als dat niet het geval is, worden er alternatieven geboden. Probeer eens het Tunesische voorgerecht Briek, dat bestaat uit gehakt of tonijn in bladerdeeg. En Kisin Köfte, een vegetarisch gerecht uit Turkije van gebroken tarwe. Uit Kameroen komen Worteltjes met sinaasappelsap en komijn, en ook Mango met kerrygarnalen. En wat dacht u van Torta de miel, een heerlijke honingtaart uit Bolivia? De gerechten in Het Bijlmer-kookboek zijn afkomstig van de inwoners van Zuidoost. De illustraties zijn van de eveneens in de Bijlmer woonachtige Nigeriaanse tekenaar Valentine Eflong. Het Bijlmer-kookboek is het voorbeeld van de multiculturele en culinaire rijkdom van onze samenleving.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Yves van Kempen vertelt over zijn boek 'Meester, meester!', over zijn ervaringen als docent/directeur aan een scholengemeenschap in de Bijlmer. Postbus 31 ...

Door haar nieuwsgierigheid en haar capaciteit makkelijk contacten te leggen, kwam zij al snel in contact met de bewoners de Bijlmer. De gastvrijheid waarmee zij werd ...

Www.boekwinkeltjes.nl tweedehands boek, DALEN, JENNY VAN & GERMEN OOSTERHO (redactie) - Het Bijlmer-kookboek. Geuren en kleuren uit Zuidoost.

BIJLMER-KOOKBOEK

[Lees verder...](#)