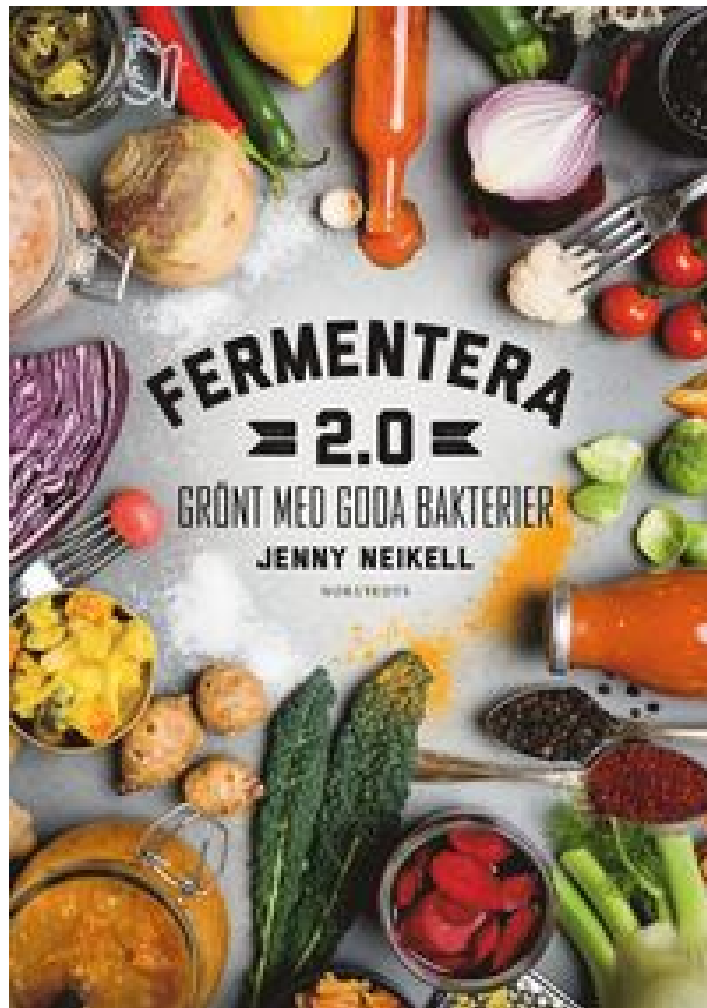


Keywords: Fermentera 2.0 : grönt med goda bakterier PDF pdfbok på svenska, ladda ner Fermentera 2.0 : grönt med goda bakterier ePUB, Fermentera 2.0 : grönt med goda bakterier las online, Fermentera 2.0 : grönt med goda bakterier download

Fermentera 2.0 : grönt med goda bakterier PDF

Jenny Neikell



Det här är bara ett utdrag ur Fermentera 2.0 : grönt med goda bakterier bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.

[DOWNLOAD PDF](#)

Författare: Jenny Neikell
ISBN-10: 9789113085616
Språk: Svenska
Filesize: 4994 KB

BESKRIVNING

Vi lever i en spännande tid där vi tack vare forskning lär oss allt mer om hur bakterier påverkar vår hälsa. Konsten att använda bakterier för att fermentera mat har vi dock känt till i årtusenden. I den här boken berättar Jenny Neikell inspirerande och med en fot stadigt i vetenskapen om hur vi kan skapa smaksensationer av grönsaker och deras naturliga bakterieflora. Med över 25 års erfarenhet av fermentering ger hon svar på alla hur och varför och delar med sig av ovärderliga tips för hemmafermenteraren. Utöver olika varianter på klassiker som surkål och kimchi, får vi lära oss att fermentera kryddiga chutneys, smakrika rotfruktssallader, heta chilisåser, knapriga cruditéer och örtiga salsor. Dessutom får vi inspiration att ta tillvara den egna skörden och fermentera vildplockade växter, t ex genom att göra "oliver" av nypon. Fermenteringsprocessen skapar unika smaker som syra, fruktighet och umami, som lyfter de mest alldagliga rätter till nya höjder samtidigt som bakterierna göra nytta i magen. Fermentera 2.0 är en kärleksförklaring till grönsaker och (i dubbel bemärkelse) goda bakterier.

VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?

Kimchi är en fermenterad grönsaksblandning med ursprung i Korea. ... mögel och bakterier" och "Fermentera 2.0 - grönt med goda bakterier", ...

Undertitel: grönt med goda bakterier. Av: Neikell, Jenny Språk: Svenska. ... Fermentera 2.0, grönt med goda bakterier, Jenny Neikell ; [foto: Tom Wall]

Lär dig hur du använder bakterier, ... Fermentera 2.0 : grönt med goda bakte... Jenny Neikell. 279:- Inbunden. Öppettider för butik.

FERMENTERA 2.0 : GRÖNT MED GODA BAKTERIER

[Fortsätt läsa...](#)