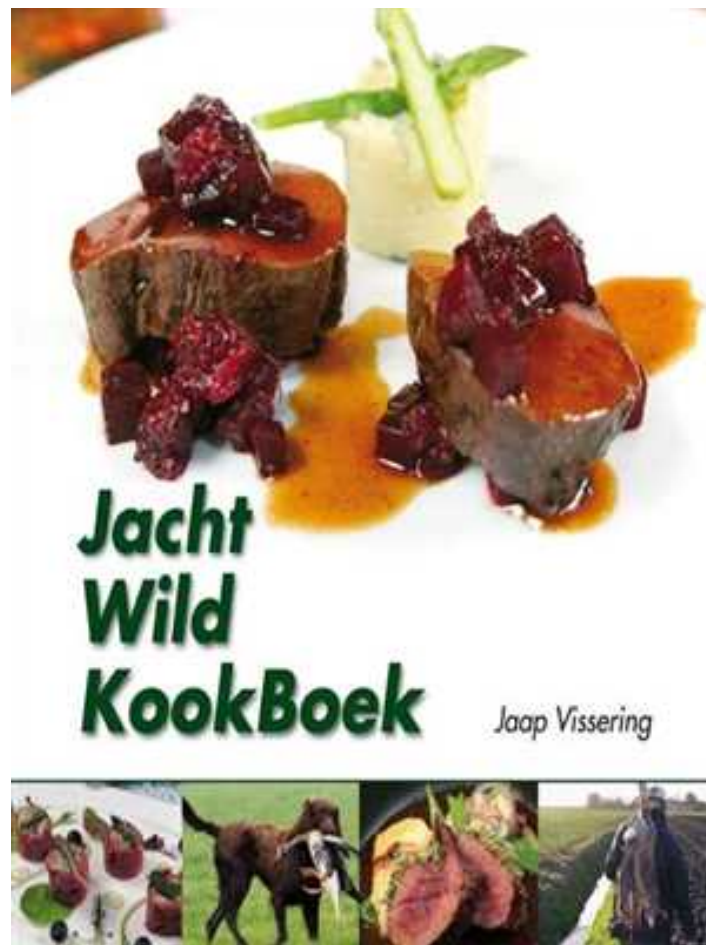


JachtWildKookBoek PDF

Jaap Vissering



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: Jaap Vissering
ISBN-10: 9789491354427
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2293 KB

OMSCHRIJVING

Het nieuwe JachtWildKookBoek, is een boek over de jacht in Nederland en wildrecepten/gerechten van Nederlands wild. Het is geschreven en samengesteld door Jaap Vissering, journalist, jager, kok en redactioneel medewerker van diverse jachttijdschriften. De uitgave bestaat uit twee delen. In het eerste deel komt het verhaal van de jacht aan bod. Wie zijn de jagers en hoe gaat dat jagen in zijn werk? Hoe word je jager? Uitleg over jachtmethoden, het werk met verschillende soorten jachthonden, het gebruik van diverse jachtwapens; alle ins en outs van de jacht worden belicht. Tevens wordt uitgelegd hoe men het geschoten wild moet behandelen alvorens het in de keuken terechtkomt. Zo is het boek ook een eye opener voor onder andere diegenen voor wie de jacht nog verborgen terrein is. Niet alleen in tekst, maar ook door middel van veel foto's wordt de wereld van de jagerij aan de lezer/kijker voorgesteld. In deel twee gaan we met het geschoten wild de keuken in en maken er de mooiste gerechten van. Het JachtWildKookBoek bevat 70 recepten/gerechten, alle plus foto, van 11 wildsoorten die in Nederland door de jagers geschoten worden: houtduif, wilde eend, patrijs, fazant, wilde gans, wild konijn, haas, ree, damhert, edelhert en wild varken. Aan de gerechten hebben wildkoks van naam en faam meegewerkt. De recepten blinken niet alleen uit in culinaire verfijning, maar kunnen ook door de thuiskok gemakkelijk worden gemaakt. In het hoofdstuk Wild en Wijn worden suggesties gedaan voor de beste combinaties. Het JachtWildKookBoek is rijk geïllustreerd met foto's van onder andere wildlife fotografen Robert-Jan Asselbergs, Erik de Jonge en Erik van Til, mannen die zowel met het jachtgeweer als de spiegelreflex het veld in trekken. Bij auteur Jaap Vissering (1946) kwam het sluimerende jachtvirus reeds enkele tientallen jaren geleden tot uitbotten. Hij specialiseerde zich in de jacht in al zijn facetten, tot en met het maken van vooral lekkere wildgerechten, om deze vervolgens met een stel vrienden tot het laatste botje af te kluiven; dit alles omlijst met een passende wijn.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Het boek over de jacht in Nederland en wildrecepten/gerechten van Nederlands wild. Het is geschreven en samengesteld door Jaap Vissering, journalist, jager, kok en ...

Een telefoontje van de voorlichter van de Nederlandse Jagersvereniging: of ik niet eens aandacht wil geven aan de wilde gans....

Jacht & Buitenleven, Liempde. 5.6K likes. www.jachtenbuitenleven.nl

JACHTWILDKOOKBOEK

[Lees verder...](#)