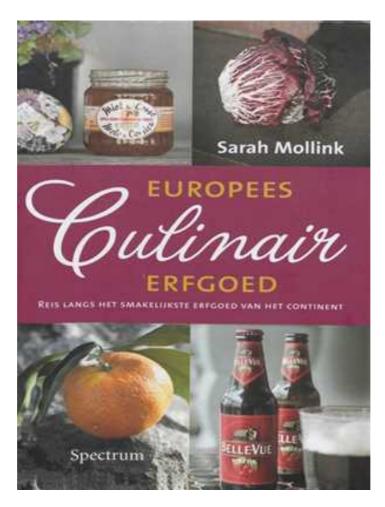
Europees culinair erfgoed PDF

S. Mollink



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



Schrijver: S. Mollink ISBN-10: 9789027456397 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 4600 KB

OMSCHRIJVING

In 1992 is de Europese verordening in het leven geroepen voor het behoud van gastronomisch culinair erfgoed. Er staan ongeveer 740 producten genoteerd op deze lijst, het smakelijkste erfgoed van het continent. Journalist Sarah Mollink ging op zoek naar de verhalen achter de producten. Waar zijn ze te koop? Hoe smaken ze? Waarom is niet alle brie beschermd? En is de notering van de Opperdoezer Ronde wel helemaal in de haak? Sarah Mollink proefde de meest exotische producten, zoals de Deense wortelen Lammefjordsgulorod of het Zweedse gebak Sk?nsk Spettkaka. Europees culinair erfgoed is een bonte verzameling geworden van smakelijke producten en hun bijzondere verhalen, vanuit alle hoeken van Europa. Sarah Mollink (1977) verdiepte zich als journalist bij de Staatscourant in de lijst van de door de Europese Unie beschermde streekproducten. Het resultaat van haar speur- en proefwerk, waarvan zij bijna drie jaar lang wekelijks verslag heeft gedaan in de krant, is verzameld in deze uitgave

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Ook in Nederland maken we delicatessen die wereldwijd bekend zijn, maar lange tijd niet op de lijst van Europees culinair erfgoed voorkwamen.

Europees Culinair Erfgoed is een reis langs het smakelijkste erfgoed van het continent. In 1992 is de Europese verordening in het leven geroepen voor het behoud van ...

Academie Culinaire Historie, Stichting Culinair Erfgoed Centrum, eten, culinaire historie, voeding, culinaire scholing, Carolina Verhoeven, Culinaire Etnologie ...

EUROPEES CULINAIR ERFGOED

Lees verder...