Inmaken en bewaren PDF

W. Engels



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



Schrijver: W. Engels ISBN-10: 9789062482788 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 1857 KB

OMSCHRIJVING

De herinnering aan oma die doende was met haar inmaak is voor ons, na zoveel jaar, nog levendig. Het malen en afkoken van de bonen voor de bonenpot. Om de beurt moesten we een tijdje draaien, maar oma sneed ze met de hand, met een scherp mesje, de boon lag op haar uitgestoken vinger. De zuurkoolinmaak met zijn specifieke geur, de koorden met drogende appelstukjes, de ketels borrelende jam. Zij moest wel inmaken om de producten uit haar tuin voor de winter te bewaren. In een dorp was geen groentewinkel! Maar haar moeder had het nog moeilijker, want toen kon men nog niet wecken en de vruchten werden op een zeer omslachtige wijze met suiker geconserveerd. Wij maken ook in; uit hobby, uit nostalgische overweging, omdat het economisch toch nog wel zinvol kan zijn, of omdat onze zelf geteelde en ingemaakte producten geen bestrijdingsmiddelen en chemische toevoegingen bevatten. Maar onze inmaakmogelijkheden overtreffen sterk die van oma. Diepvriezen, koelen en glazen met handige sluiting. Wij vermelden in dit boek ook oma's methoden, deze zijn ook nu nog bruikbaar. Ook schenken wij veel aandacht aan minder bekende vruchten uit de sieraanplant zoals mahoniebessen, sierkweeappels, rozenbottels. Wij zijn trots op onze kelder vol inmaak in zijn wonderlijk assortiment. Wij gebruiken ervan en we gaan door met inmaken. We hopen dat straks ook onze kinderen het zullen leren.Wil en Netty Engels-Geurts

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Invriezen van groenten en fruit is bij de meeste mensen wel bekend, maar is u ook bekend dat u op vele andere manieren uw groenten en fruit kunt bewar...

Efficiënt en goed voor de portemonnee: stoofpeertjes inmaken! Bereid een grote portie stoofpeertjes en bewaar ze voor later! De potten staan gezellig in je keuken en ...

Zelf fruit en groenten inmaken is een schitterende manier om de opbrengst van je tuin te bewaren of je slag te slaan bij promoties in de supermarkt. Welke ...

INMAKEN EN BEWAREN

Lees verder...