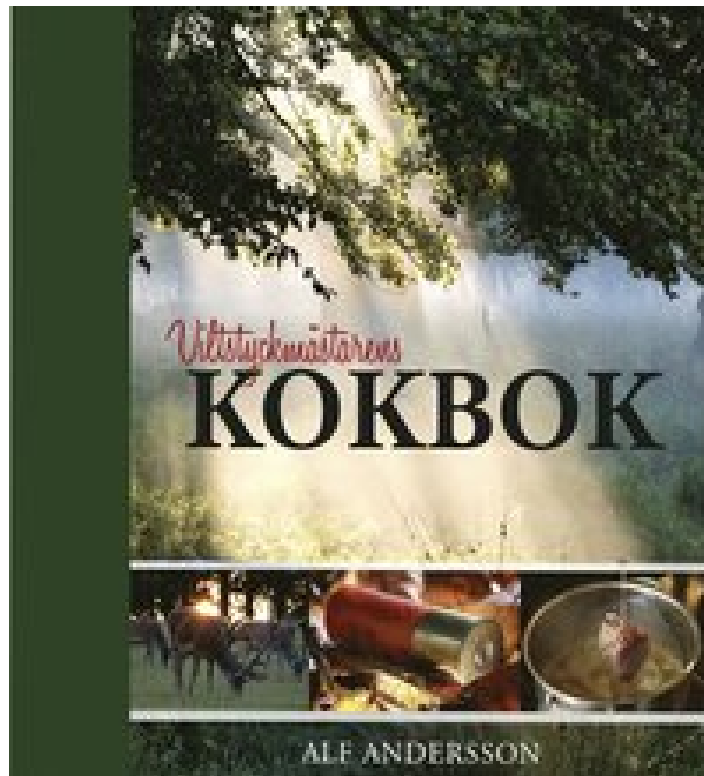


Keywords: Viltstyckmästarens kokbok PDF pdfbok på svenska, ladda ner Viltstyckmästarens kokbok ePUB, Viltstyckmästarens kokbok las online, Viltstyckmästarens kokbok download

Viltstyckmästarens kokbok PDF

Fredrik Lundberg, Kristin Johansson



Det här är bara ett utdrag ur Viltstyckmästarens kokbok bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.



Författare: Fredrik Lundberg, Kristin Johansson

ISBN-10: 9789175866383

Språk: Svenska

Filesize: 2443 KB

BESKRIVNING

Under de senaste åren har blickar riktats allt mer på vad vi äter och framförallt på vad maten innehåller. Böcker om vad den moderna maten innehåller i form av kemikalier och tillsatser har också publicerats. Vi ser en stark trend där miljömedvetna svenskar gärna lägger viltkött på tallriken. Viltkött är ett magert, proteinrikt kött som är rikt på mineraler och som innehåller nyttiga Omega3-fetter. Viltkött är också fritt från läkemedel och har låga halter av miljögifter och tungmetaller. Författaren har gedigen kunskap i ämnet och har tidigare bland annat gett ut följande titlar: Styckning av vilt Grilla, vilt och fisk Så röker du kött och fisk Från håv till tallrik Fisken efter fångsten. Välkomna till min matvärld ! Boken vänder sig till alla som uppskattar god mat och som värdesätter den stund av avkoppling och gemenskap som måltiden ger. Jag vill här dela med mig av mina erfarenheter och de kunskaper jag etablerat under en lång följd av matlagningstillfällen, tillvaratagande av kött från vilt och tamboskap, charkuteri och styckning. Men framförallt kommer, det jag här vill förmedla, från ett omfattande och gediget ätande i glädjens tecken. När man betraktar sig själv i spegeln kan man se att dessa strävanden inte varit förgäves. Matchvikten hålls stadigt över 100 och rynkbildningarna tillbakahållna av ett visst övertryck inifrån. Dock är hullet fortfarande fast och detta kan tillskrivas ett rörligt liv i skog och mark med bössa och fiskespö. Häri ligger filosofin med det kvalitativa ätandet ät dig mätt på bra saker men rör på dig! Fysiska aktiviteter utomhus sätter fart på blodomlopp och metabolismen samt stimulerar kreativiteten inför stundande måltidsupplevelser. Innehållet i boken kretsar kring hantering av viltkött och hur man tar tillvara på de "svårare" bitarna. Allt från den grundläggande hanteringen, puts, mörningslagring, styckning och hygienfrågor till ren matlagning. Här finns en blandning av gammalt och nytt, utländska influenser, svensk husmanskost och en lovsång till långkoket. Alf Andersson

VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?

Jakt Fiske VILTSTYCKMÄSTARENS KOKBOK [9789175866383] - Under de senaste åren har blicka riktats allt mer på vad vi äter och framförallt på vad maten innehåller.

Viltstyckmästarens kokbok. Viltstyckmästarens. kokbok Alf Andersson. Bokförlaget Settern. Alf Andersson

Pris: 170 kr. Inbunden, 2012. Finns i lager. Köp Viltstyckmästarens kokbok av Alf Andersson på Bokus.com.

VILTSTYCKMÄSTARENS KOKBOK

[Fortsätt läsa...](#)