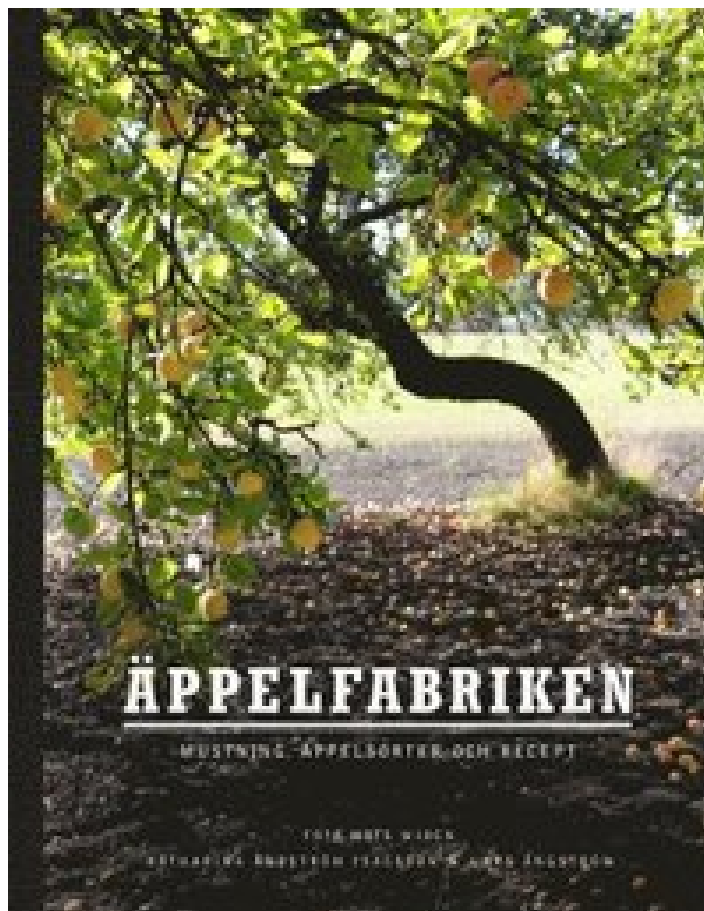


Äppelfabriken : mustning, äppelsorter och recept PDF

Stefan Sundström, Jeanette Andersson



Det här är bara ett utdrag ur Äppelfabriken : mustning, äppelsorter och recept bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.



Författare: Stefan Sundström, Jeanette Andersson

ISBN-10: 9789127137462

Språk: Svenska

Filesize: 2233 KB

BESKRIVNING

Äppelfabriken - Mustning, äppelsorter och recept har utsetts till svensk vinnare i kategorin Bästa Fruktkokbok (Best Fruit Cookbook) i den prestigefyllda tävlingen The Gourmand Awards, även kallad Kokboks-VM."Katharina Ångström Isacsson och Lars Ångströms Äppelfabriken är verkligen en alldeles underbar bok."Dalarnas Tidning"Det här är den kompletta boken för äppelälskare."KvällspostenPå hösten är det full fart på Äppelfabrikendet är många som vill ha sina äpplen mustade, pastöriserade och tappade på bag in box. Katharina Ångström Isacsson kokar marmelad, chutney, gelé och saft som sedan säljs i butiken på gården.Svenska äpplen anses allmänt som de godaste i världen. Efter en långsam mognad i vårt klimat utvecklar de en fantastisk aromrikedom som för tidigt plockade och besprutade importäpplen aldrig kommer i närheten av.Med djup kunskap om äppelodling delar Äppelfabriken med sig av sina erfarenheter och kunskaper. Ett 30-tal äppelsorter som lämpar sig extra bra för svenska förhållanden beskrivs och vi får veta vad de passar bäst tillbakverk, must, mos, marmelad eller bara äta direkt som det är. Här finns dessutom praktiska tips och råd om plantering, skötsel och beskärning av äppelträd samt om hur du själv mustar dina äpplen. Boken innehåller ett 50-tal recept med äpplen på bland annat bakverk, marmelad, chutney och mat.Äppelfabrikens bok inspirerar till nytänkande och tillvaratagande av gammal kunskap. På gamla kartor från år 1640 konstaterar Riksarkivet att de första registrerade äppelodlingarna i Sverige låg just i Hilleslög ute på Färingsö, precis i den kulturhistoriskt vackra miljö där Äppelfabriken 360 år senare slog upp portarna.Äppelfabriken startades 2006 av Katharina Ångström Isacsson och Lars Ångström. Katharina är utbildad trädgårdsmästare och certifierad fruktträdsbeskärare. Hon är också ordförande för Svenska Pomologiska Sällskapet. Med sina 20 medaljer i SM i Mathantverk är hon en av landets skickligaste marmeladkokerskor. 2014 utsågs Äppelfabriken till Årets landsbygdsföretag i Sverige."För mig som nyligen flyttat till hus med trädgård och kommer att få fler äpplen än jag vet vad jag ska göra av i höst passar denna bok som handen i handsken. Jag blir helt enkelt väldigt sugen på att sätta i gång och koka!"Sara Björkbacka, Sundsvalls Tidning"Informativt beskrivs hur man planterar och beskär sina äppelträd."Klas Palmqvist, Östran"Här delar de med sig av sin stora kunskap om fruktträdet och hur det ska skötas, samt ett 50tal äppelrecept. Katharinas marmelader är något alldeles extra då hon belönats med 20 medaljer i SM i Mathantverk."Kristianstadsbladet"Boken är lättbegriplig vilket gör att vem som helst skulle kunna ställa sig i köket och ta sig an sina nyskördade äpplen. Snygg formgivning och snygga bilder. Boken känns äkta."Outside

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Äppelfabriken - Mustning, äppelsorter och recept har utsetts till svensk vinnare i kategorin Bästa Fruktkokbok (Best Fruit Cookbook) i den prestigefyllda ...

Äppelfabriken: Mustning, äppelsorter och recept, Katharina Ångström Isacsson och Lars Ångström. The New Cider Maker's Handbook, Claude Jolicoeur.

Med djup kunskap om äppelodling delar Äppelfabriken med sig av sina erfarenheter och kunskaper. Ett 30-tal äppelsorter som ... recept med äpplen på bland ...

ÄPPELFABRIKEN : MUSTNING, ÄPPELSORTER OCH RECEPT

[Fortsätt läsa...](#)