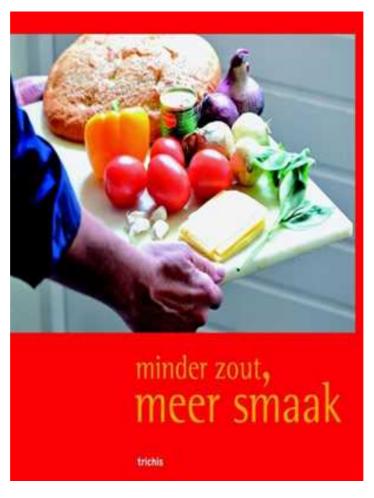
Minder zout, meer smaak PDF

Arnoud Odink



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



Schrijver: Arnoud Odink ISBN-10: 9789490608286 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 3010 KB

OMSCHRIJVING

Zout. We gebruiken er veel van, eigenlijk altijd veel te veel. Omdat het in bijna alle voedingsmiddelen zit, zoals kaas en brood en melk, krijgen we er op die manier al veel van binnen. Als wij zelf er dan ook nog royaal mee strooien, halen we liefst vijfmaal de nuttige hoeveelheid. Dat kan natuurlijk niet goed zijn. Willen we echt onze gezondheid een dienst bewijzen dan moeten we minderen met zout. In Minder zout meer smaak vertelt dieetkok Arnoud Odink hoe u een zoutarme en toch smakelijke maaltijd op tafel kunt toveren. Daarnaast komt er een aantal mensen aan het woord die om gezondheidsredenen betrokken zijn bij de Hart & Vaatgroep. Zij delen hun ¿zoutloze; ervaringen graag met u.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Pure smaak; Hoeveel zout ... minder zout in haar groenten heeft dan u zelf aan uw groenten toevoegt bij het koken?! Het advies is om dagelijks niet meer dan 6 gram ...

Meer smaak met minder zout Onderzoek toont een positief verband tussen het gebruik van zout en de bloeddruk. In het kader van de preventie van hypertensie wordt ...

Doordat in HAK groenten minder zout zit, komt juist de smaak van de groenten nog beter naar voren en proef je veel beter wat je ... kunnen we gaan wennen aan meer smaak.

MINDER ZOUT, MEER SMAAK

Lees verder...