

Syltning og konservering



Forlag:	Billesø & Baltzer
Sprog:	Dansk
Forfatter:	Lucy Cornell
Kategori:	Mad og drikke
ISBN:	9788778423108
Udgivet:	30. maj 2013

[Syltning og konservering.pdf](#)

[Syltning og konservering.epub](#)

Bogen henvender sig til dem, der ønsker at dyrke deres egen mad, reducere spild og blive mere selvforsynende. Hjemmekonservering synes at gå hånd i hånd med dette. De sundhedsbevidste blandt os og dem med fødevarerallergi eller særlige kostbehov vil opdage, at de kan kontrollere eller eliminere de undertiden unødvendige tilsætningsstoffer, der findes i kommercielt tilberedte fødevarer. Konservering tager lidt tid, men er egentlig ret let, og du vil blive overrasket over kvaliteten og den friske smag, du opnår ved din indsats. Lucy Cornell er økonom, madlavningslærer og forfatter. Hun bidrager jævnligt til madblade og internet forums. Hun bor i Vestlondon med sin mand og to børn.

Vi lægger vægt på, at vi ikke er ens, men at vi alle er lige meget værd, uanset om du er god til at køre traktor. For siden købmand Tørsleff i 1920'erne begyndte at sælge teblandinger og sidenhen vanilje i eget navn. De fleste fødevarer kan syltes, og det er ganske enkelt. Gennem mange år har bøgerne. En lille syltet jalapeno. Den Grønne, Den Gule og Den Blå. Tiramisu er en virkelig lækker og ret nem dessert, som man kan forme efter ens egen smag. 100-150 forskellige sorter af græskarfamilien, der er Vintergræskar, Pyntegræskar, Squash, Nøgenfrø græskar, Halloween græskar, Spisegræskar og. Jeg har i denne opskrift tilføjet en god mørk rom for, som jeg synes. De fleste kender vores kagebøger og har set dem i mormors køkken eller i deres barndomshjem. En lille syltet jalapeno. Man sylter med eddike og sukker og nedsætter derved vandaktiviteten og pH-værdien. Vi udvikler, producerer og markedsfører løsninger til fremstilling og konservering af fødevarer i lille skala - til brug i hjemmet, restauranter eller til. Klar til oplevelser og personlig udvikling. Klar til oplevelser og personlig udvikling. De fleste fødevarer kan syltes, og det er ganske enkelt. De fleste fødevarer kan syltes, og det er ganske enkelt. Syltning.