

Smagen af honning

Hent bøger PDF



Karin Gutfelt

Smagen af honning Karin Gutfelt Hent PDF Forlaget skriver:

Honning besidder en rigdom af variation i smag, duft og aroma og befinder sig i et univers, som kan sammenlignes med de komplekse smagsverdener, der omgiver vin, øl og chokolade. Det er en råvare, som har fortjent at rykke op i madhierakiets rækker, hvor valget ikke bare er et glas honning, men et udvalgt glas honning.

Smagen af honning tager et skridt ind i honningens komplekse verden og fortæller om vejen fra nektar til honning, om honningstyper og ikke mindst om smag. Halvdelen af bogen består af opskrifter, hvor honning udgør en væsentlig del af retterne, og hvor der anvendes en helt bestemt slags honning for at opnå den bedst mulige smag.

Karin Gutfelt Jensen er biolog og biavlser og producerer honning med fokus på mangfoldighed og smagsoplevelser.

Forlaget skriver:

Honning besidder en rigdom af variation i smag, duft og aroma og befinder sig i et univers, som kan sammenlignes med de komplekse smagsverdener, der omgiver vin, øl og chokolade. Det er en råvare, som har fortjent at rykke op i madhierakiets rækker, hvor valget ikke bare er et glas honning, men et udvalgt glas honning.

Smagen af honning tager et skridt ind i honningens komplekse verden og fortæller om vejen fra nektar til honning, om honningstyper og ikke mindst om smag. Halvdelen af bogen består af opskrifter, hvor honning udgør en væsentlig del af retterne, og hvor der anvendes en helt bestemt slags honning for at opnå den bedst mulige smag.

Karin Gutfelt Jensen er biolog og biavlser og producerer honning med fokus på mangfoldighed og smagsoplevelser.



Alle bøger. 30 dages gratis prøveperiode