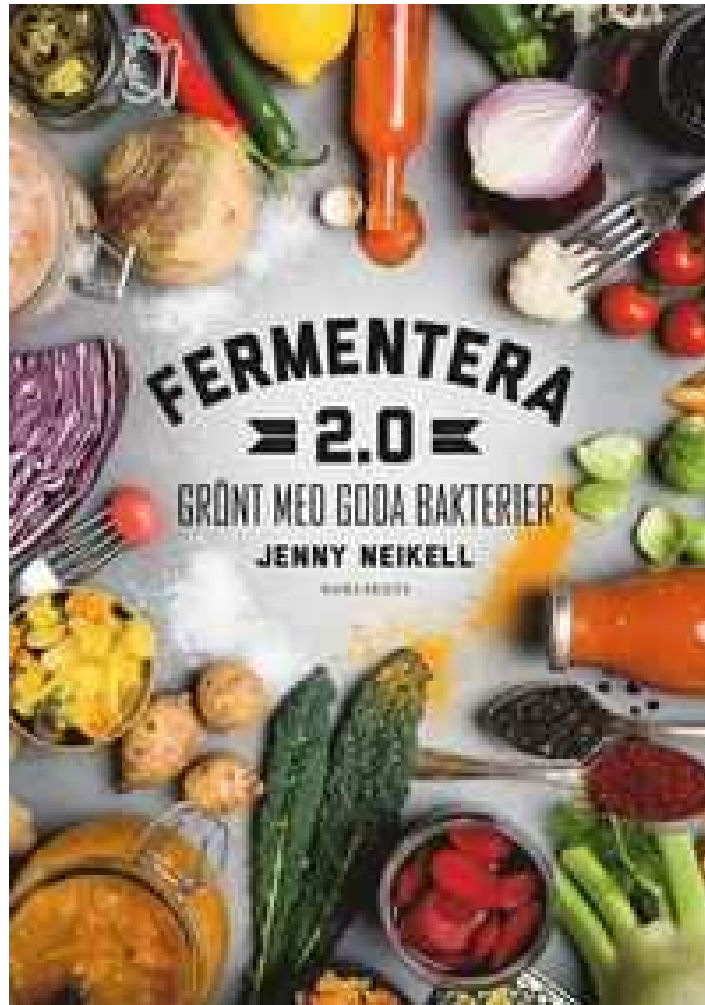


Tags: Fermentera 2.0 : grönt med goda bakterier bok pdf svenska; Fermentera 2.0 : grönt med goda bakterier epub books download; Fermentera 2.0 : grönt med goda bakterier MOBI download; Fermentera 2.0 : grönt med goda bakterier e-bok apple; Fermentera 2.0 : grönt med goda bakterier las online bok; Fermentera 2.0 : grönt med goda bakterier ladda ner pdf e-bok

---

## **Fermentera 2.0 : grönt med goda bakterier PDF E-BOK**

**Jenny Neikell**



Författare: Jenny Neikell  
ISBN-10: 9789113085616  
Språk: Svenska  
Filstorlek: 1620 KB

## BESKRIVNING

Vi lever i en spännande tid där vi tack vare forskning lär oss allt mer om hur bakterier påverkar vår hälsa. Konsten att använda bakterier för att fermentera mat har vi dock känt till i årtusenden. I den här boken berättar Jenny Neikell inspirerande och med en fot stadigt i vetenskapen om hur vi kan skapa smaksensationer av grönsaker och deras naturliga bakterieflora. Med över 25 års erfarenhet av fermentering ger hon svar på alla hur och varför och delar med sig av ovärderliga tips för hemmafermenteraren. Utöver olika varianter på klassiker som surkål och kimchi, får vi lära oss att fermentera kryddiga chutneys, smakrika rotfruktssallader, heta chilisåser, knapriga cruditéer och örtiga salsor. Dessutom får vi inspiration att ta tillvara den egna skörden och fermentera vildplockade växter, t ex genom att göra "oliver" av nypon. Fermenteringsprocessen skapar unika smaker som syra, fruktighet och umami, som lyfter de mest alldagliga rätter till nya höjder samtidigt som bakterierna göra nytta i magen. Fermentera 2.0 är en kärleksförklaring till grönsaker och (i dubbel bemärkelse) goda bakterier.

**VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?**

**Neikell, Jenny - Fermentera 2.0 - 13085616 - norstedts.se**

Vi lever i en spännande tid där vi tack vare forskning lär oss allt mer om hur bakterier påverkar vår hälsa. Konsten att använda bakterier för att fermentera ...

**Fermentera 2.0 - Grönt med goda bakterier - shop.humle.se**

2018, Inbunden. Köp boken Fermentera 2.0 : grönt med goda bakterier hos oss!

**Neikell Jenny - Fermentera 2.0 - Grönt Med Goda Bakterier ... - ginza.se**

Shibboleth-inloggning. Om du har ett Shibboleth-konto klicka här för att logga in. Lokal inloggning  
Inloggning: Lösenord:

**Fermentera 2.0 : grönt med goda bakterier**

**LÄS MER**