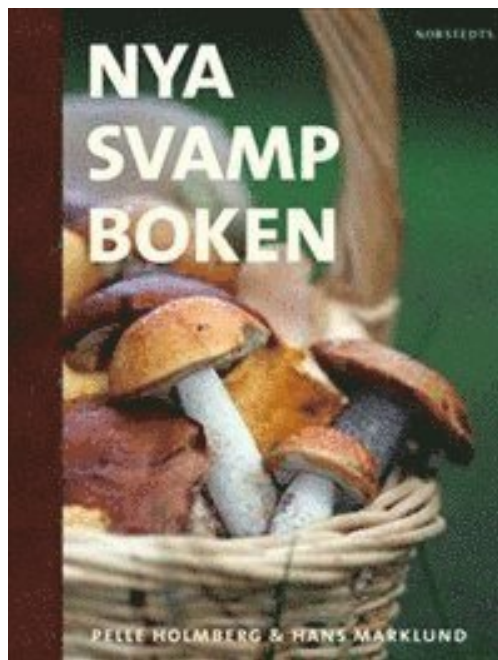


Pelle Holmbergs nya svampbok

Ladda ner boken PDF



Pelle Holmberg

Pelle Holmbergs nya svampbok Pelle Holmberg boken PDF Det är en aldeles särskild tillfredsställelse att ge sig ut en vacker höstdag med en tom korg – och komma hem med en rikedom av skogens skatter. Vi svenskar är ett svampälskande och svampplockande folk som i alla tider har varit bra på att ta vara på dessa delikatesser. Men på senare tid har det blivit så att de flesta av oss bara törs plocka kantareller, och vi steker dem mest i smör när det egentligen finns så mycket spännande de kan användas till. Pelle Holmbergs nya svampbok är en oundgänglig följeslagare i skogen! Här får vi tips inför och under svamputflykten, exempelvis på hur du med fördel kan grovrensa svampen redan i skogen. Med hjälp av svampalmanackan kan du lära dig när de olika svamparna har sin säsong - när är chansen störst att hitta svart trumpetsvamp? När är kremlorna som bäst? Vi lär oss de bästa nybörjarsvamparna, vilka sorter som lätt förväxlas med giftsvampar och framför allt får vi veta vilka svampar som är goda att tillreda på vilket sätt. Pelle Holmberg har skrivit denna fylliga och lättanvända bok tillsammans med sin fru Inger, som har en erfarenhet som få andra av att tillaga och ta vara på svamp av alla de sorter. Unikt för denna bok är att i anslutning till faktatexterna om varje svamp också finns förslag på hur de passar att tillredas. Pelle Holmberg, svampexperten framför alla andra, delar här generöst med sig av sin stora erfarenhet av svampar. Ingrid Holmberg inspirerar med sina specialkomponerade recept till att laga nya, spännande och läckra rätter med svamp. Mängder av instruktiva och detaljerade färgbilder!

Det är en aldeles särskild tillfredsställelse att ge sig ut en vacker höstdag med en tom korg – och komma hem med en rikedom av skogens skatter. Vi svenskar är ett svampälskande och svampplockande folk som i alla tider har varit bra på att ta vara på dessa delikatesser. Men på senare tid har det blivit så att de flesta av oss bara törs plocka kantareller, och vi steker dem mest i smör när det egentligen finns så mycket spännande de kan användas till. Pelle Holmbergs nya svampbok är en oundgänglig följeslagare i skogen! Här får vi tips inför och under svamputflykten, exempelvis på hur du med fördel kan grovrensa svampen redan i skogen. Med hjälp av svampalmanackan kan du lära dig när de olika svamparna har sin säsong - när är chansen störst att hitta svart trumpetsvamp? När är

kremlorna som bäst? Vi lär oss de bästa nybörjarsvamparna, vilka sorter som lätt förväxlas med giftsvampar och framför allt får vi veta vilka svampar som är goda att tillreda på vilket sätt. Pelle Holmberg har skrivit denna fylliga och lättanvända bok tillsammans med sin fru Inger, som har en erfarenhet som få andra av att tillaga och ta vara på svamp av alla de sorter. Unikt för denna bok är att i anslutning till faktatexterna om varje svamp också finns förslag på hur de passar att tillredas. Pelle Holmberg, svampexperten framför alla andra, delar här generöst med sig av sin stora erfarenhet av svampar. Ingrid Holmberg inspirerar med sina specialkomponerade recept till att laga nya, spännande och läckra rätter med svamp. Mängder av instruktiva och detaljerade färgbilder!



Download (Laste ned) pdf-boken, pdf boken, pdf E-böcker, epub, fb2

Alla böcker. 30 dagars gratis provperiod