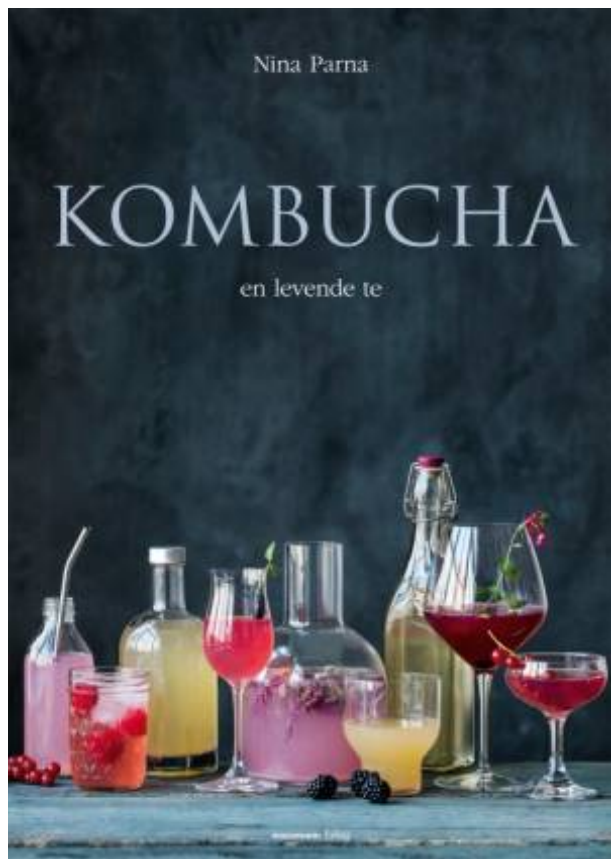


Kombucha



Sprog:	Dansk
Kategori:	E-Bøger
ISBN:	9788793575219
Udgivet:	20. november 2017
Forfatter:	Nina Parna
Forlag:	muusmann'forlag

[Kombucha.pdf](#)

[Kombucha.epub](#)

Et glas friskbrygget, sødmefyldt kombucha kan være perfekt til en let aften på terrassen, men den kan også brygges med tilpas syre til at kunne matche madretter, der kalder på kraft. De mange muligheder for at skabe og justere smagsprofilen på kombucha – ved at variere indholdet af sødme, syre og aroma – har bidraget til, at drikken benyttes i stigende grad i hjemmekøkkener og på restauranter. Bogen giver en grundig guide til den fermenterede te, der oprindeligt stammer fra Kina og igennem tusinder af år er nydt og drukket for sine smags- og sundhedsegenskaber. Den fremstilles ved anvendelse af en symbiotisk kultur af bakterier og gær, der giver kombucha sin særlige profil, sin blidt boblende karakter og søde-syrlige smag. Ved brug af lokale ingredienser forbindes sted og smag i 18 unikke sammensætninger af kombucha. Der er eksperimenteret videre ud over de almindelige rammer for drikken, som tilføres et væld af smagsnuancer, der giver mulighed for en bred anvendelse. Desuden præsenteres et udpluk af de passionerede, lokale avlere, der står bag ingredienserne. Herunder også anvisninger til, hvor man kan få de benyttede råvarer, der dyrkes ud fra en holistisk tilgang med betydning for både bæredygtighed og for det bedste udbytte af afgrøderne. Om forfatteren Nina Parna er uddannet cand.scient.

i Fødevarerinnovation & Sundhed. Hun startede sit arbejde med kombucha ved et samarbejde med Nordic Food Lab og har siden beskæftiget sig med at videreudvikle fermenterede fødevarer, med kombucha og brugen af lokale, bæredygtige ingredienser som specialefelt. Hun driver opstartsvirksomheden Noko Kombucha, der lancerer sine kombucha-produkter, som hun står bag, i starten af 2018.

Alles Wissenswerte rund um Kefir / Milchkefir: Geschichte, Verwendung, Herkunft, traditionelle Anwendung
By: Catherine Ebeling Co-author of the best-sellers: The Fat Burning Kitchen, The Top 101 Foods that Fight Aging & The Diabetes Fix I actually fell in.

Known as the “Immortal Health Elixir” by the Chinese and originating in the East around 2,000 years ago, kombucha is a beverage with tremendous benefits. Le kombucha est une boisson fermentée le plus souvent sans alcool, expectorante, sucrée, pétillante et remplie de vie. Gottfried Müller , der Gründer der weltweiten Salem-Kinder- und Jugenddörfer, lobt den Kombucha-Teepilz so: 'Ein Geschenk des Himmels. Grâce à une symbiose de levures. A Home Brewing Supply Company providing the finest local, organic and fair trade supplies for the Kombucha home brewer. Sehr, sehr anders. Sie finden Teerezepte, Wasser-, Milch-, Kefir. Ein Teegetränk, das nicht nur voller besonderer Kräuter steckt, sondern auch leicht prickelnd und erfrischend ist. Gottfried Müller , der Gründer der weltweiten Salem-Kinder- und Jugenddörfer, lobt den Kombucha-Teepilz so: 'Ein Geschenk des Himmels. Le kombucha est une boisson fermentée le plus souvent sans alcool, expectorante, sucrée, pétillante et remplie de vie.

Besonders für. Gottfried Müller , der Gründer der weltweiten Salem-Kinder- und Jugenddörfer, lobt den Kombucha-Teepilz so: 'Ein Geschenk des Himmels. This delicious blend combines Green Tea with Kombucha to. The Kombucha Culture, sometimes mistakenly referred to as a mushroom, is a symbiotic colony of yeast and bacteria (the friendly type). Besonders für.