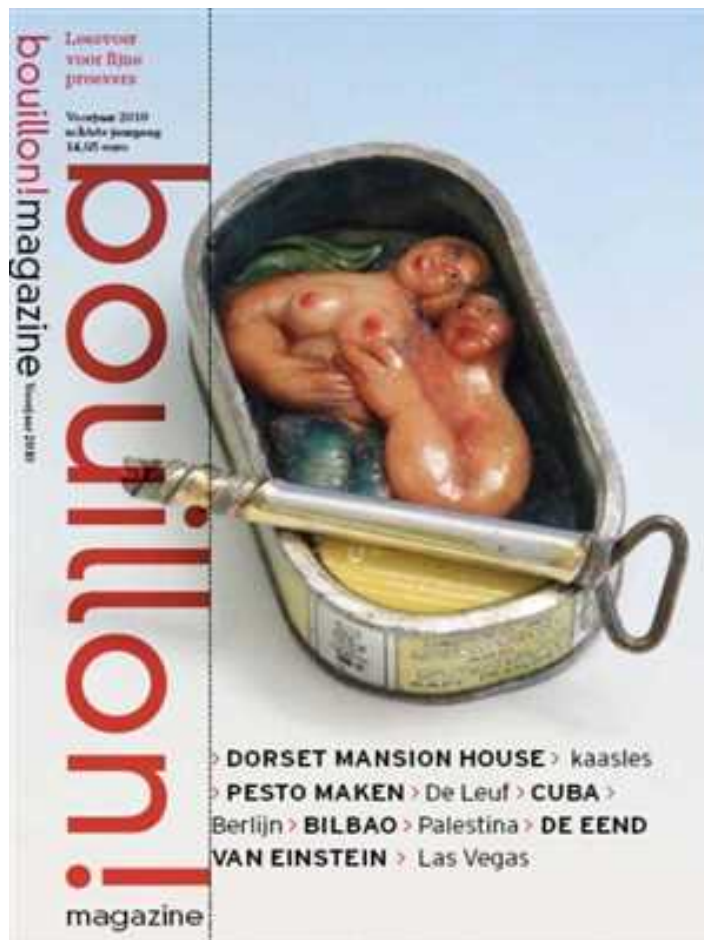


Bouillon! PDF

none



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



Schrijver: none
ISBN-10: 9789077788219
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4095 KB

OMSCHRIJVING

De wereld van eten en drinken is volop in beweging en ik beweeg mee. Het ene moment zit ik bij een debat over kweekvlees en het volgende luister ik naar de bevlogen uitleg over de vitaliteit van biodynamisch gekweekte tomaten en appels. Bij dat debat zaten bosjes wetenschappers. Tjonge, wat zijn die uniform in hun voldane weten, in hun verschijnen en hun praten. Echt eerlijk waar, de wetenschappers uit Wageningen, Utrecht en Eindhoven, op hun door het bedrijfsleven betaalde leerstoelen, vinden dat die stukjes vlees zo groot als een barcode, van de bevlogen uitvinder Willem van Eelen, de oplossing zijn voor ons vleesprobleem. Met bijna schallende stem verkondigen ze dat het beter is voor het milieu omdat we anders in 2050 de atmosfeer compleet dicht hebben gegeten als gevolg van de methaan die ontsnapt van tussen koeienbillen. Geen moment wordt er overwogen om groots energie te stoppen in een verandering van eetpatroon, van dagelijks naar eenmaal per week vlees eten. Jazeker, mevrouw Louise Fresco, commissaris bij Unilever (Ik ben er een soort waakhond) gaf aan dat we, als we de mens voeden met plantaardige eiwitten, genoeg hebben voor 50 miljard zielen. Maar nu ik weet van haar commissariaat, denk ik: wiens brood men eet, diens woord men spreekt. Enfin, toen ik gespreksleider Jort Kelder vroeg waarom we niet meteen de algensoep konden eten waar het kweekvlees mee gevoed zou moeten worden, was gegniffel mijn deel. De hele bijeenkomst was bedoeld om nieuw onderzoeksgeld los te peuteren en ik geloof dat Den Haag al op het puntje van zijn stoel zat, want hier kan Nederland laten zien hoe innovatief het is. En de patenten zijn van ons. Dus.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

De 53 lekkerste bouillon recepten. Een selectie van de allerlekkerste bouillon recepten. Vind snel & eenvoudig alle bouillon recepten en ga zelf aan de slag!

Bouillon behoort tot de mooiste dopjes van België, alles over Bouillon lees je op moistedorpjes.nl

Een goede bouillon kan een normaal recept transformeren tot een geweldig recept. Bouillon wordt vaak gebruikt in sauzen, soepen, jus, stoofschotels, risotto's ...

BOUILLON!

[Lees verder...](#)