

Trefwoorden: INDIA. KOKEN IN DE WERELD download gratis pdf, INDIA. KOKEN IN DE WERELDboek pdf gratis, INDIA. KOKEN IN DE WERELD lees online, INDIA. KOKEN IN DE WERELD torrent, INDIA. KOKEN IN DE WERELD epub gratis in het Nederlands, INDIA. KOKEN IN DE WERELD mobi compleet

INDIA. KOKEN IN DE WERELD PDF

Marcela Kumar



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



DOWNLOAD PDF

Schrijver: Marcela Kumar
ISBN-10: 9789053903520
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1568 KB

OMSCHRIJVING

India, het sprookjesachtige subcontinent met een der oudste culturen ter wereld, heeft altijd al mensen uit vele landen geboeid. Niet altijd kwamen zij met goede intenties: sommige binnendringers bestookten de inwoners met oorlogsgeweld, andere volkeren verdreven hen, maar anderen assimileerden ook vreedzaam met de inheemse bevolking. Zo tekende India zich in de loop der eeuwen af als een bont mozaïek van vele nationaliteiten, die alle hun culturele, religieuze en vanzelfsprekend ook culinaire bagage met zich meenamen en op veel plaatsen tot vandaag de dag in stand hielden. Circa 1400 v.C. kwamen als eersten lichtgetinte nomadische volkeren naar India, die zich vermengden met de donker uitzijende autochtonen. Uit deze verbintenis van twee culturen ontstond het hindoeïsme, dat tot vandaag de hoofdgodsdiens van India is. In de 15de en 16de eeuw na Chr. werd Goa aan de westkust door Portugezen overspoeld. Ze brachten chilipepers naar India, die zich snel een weg zochten door het hele land en al gauw niet meer weg te denken waren uit de Indiase keuken. De Mogols, Mongolen van Turkse afkomst, veroverden in de 16de eeuw Noord-India, en hun heerschappij strekte zich uit tot ver over de regio's van het land. Zij stimuleerden kunst en cultuur en droegen veel bij aan de verfijning van de keuken in India. Hun keuken versmolt met die van de Indische tot de geraffineerde keuken van de Mogols. Deze is beroemd om zijn heerlijke rijst- en vleesgerechten, die met yoghurt, noten, amandelen, pistachenoten en saffraan worden bereid. Ook de kunst van serveren en garneren van schotels - deels met flinterdunne zilver- en goudblaadjes ontwikkelde zich met name aan het hof van de Mogols tot een absolute kunst. Nog altijd staat de Mogol-keuken in het noorden van het subcontinent aan de top van de regionale Indiase keukens. Ook in het buitenland is zij bijzonder geliefd om de ontelbare verrukkelijke lamsschotels. Daarbij boren nog vele soorten brood en pannekoecken die bij vrijwel alle gerechten worden geserveerd. Het zuiden valt in de prijzen om de bijzonder scherpe gerechten. Hier serveert men bij de meeste gerechten rijst als 'brandblusser'. Ondanks de diversiteit aan kook- en eettradities in dit reusachtig grote land kan men van één Indiase keuken spreken. Al die keukengewoonten hebben het overvloedige gebruik van kruiden en specerijen gemeen en de kunst en kunde ze toe te passen. Want elk kruid en elke specerij heeft eigen toepassingen, eigenschappen en effecten. Derhalve wordt in India nooit zomaar voor de smaak gekruid. Altijd weer neemt men ook de verteringsbevorderende, maagkalmerende, antiseptische of mondverfrissende werking in acht. Want er zijn zogenaamde warme en koude kruidenrijen die een weldadige warmte of frisse koelte in het lijf teweegbrengen. Nog een overeenkomst van alle regionale keukens is de attentie voor de zes smaken (rasas), die bij iedere maaltijd moeten zijn terug te vinden: zo gaat het er om zuur, zoet, scherp, bitter, wrang en zout tot een harmonisch, prettig smakend maal te componeren. Dat kan wat moeilijk klinken, maar is het niet. In India worden namelijk alle gerechten tegelijk op een thali, een groot dienblad, geserveerd. Brood en rijst worden direct op zo'n thali gelegd en de diverse gerechten worden in kommetjes eveneens op de thali geplaatst. Enkele basisregels moet u in het oog houden (uitgebreid te vinden in het hoofdstuk Menu's), maar verder kunt u beter uw eigen fantasie en creativiteit de vrije loop laten. Dit boek beoogt de echte, onvervalste Indiase keuken bij u thuis te brengen en te laten zien dat het u zeker zal lukken om de lekkerste Indiase gerechten op uw eigen tafel te serveren.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

De bevolking van India is even gevarieerd als de Garam Masala, het beroemde specerij dat soms wel uit meer dan 25 soorten kruiden bestaat.

Een fotograaf van de Hungry Planet is de wereld over gereisd om te fotograferen wat deze verschillende families over de hele wereld ... India €28,- / week ... koken ...

In 'de Wereld van K3' nemen Kristel, ... De 3 meiden leren jullie knutselen, koken en tekenen. In een karaoke-rubriek kan je de leukste K3 liedjes meebrullen.

INDIA. KOKEN IN DE WERELD

[Lees verder...](#)