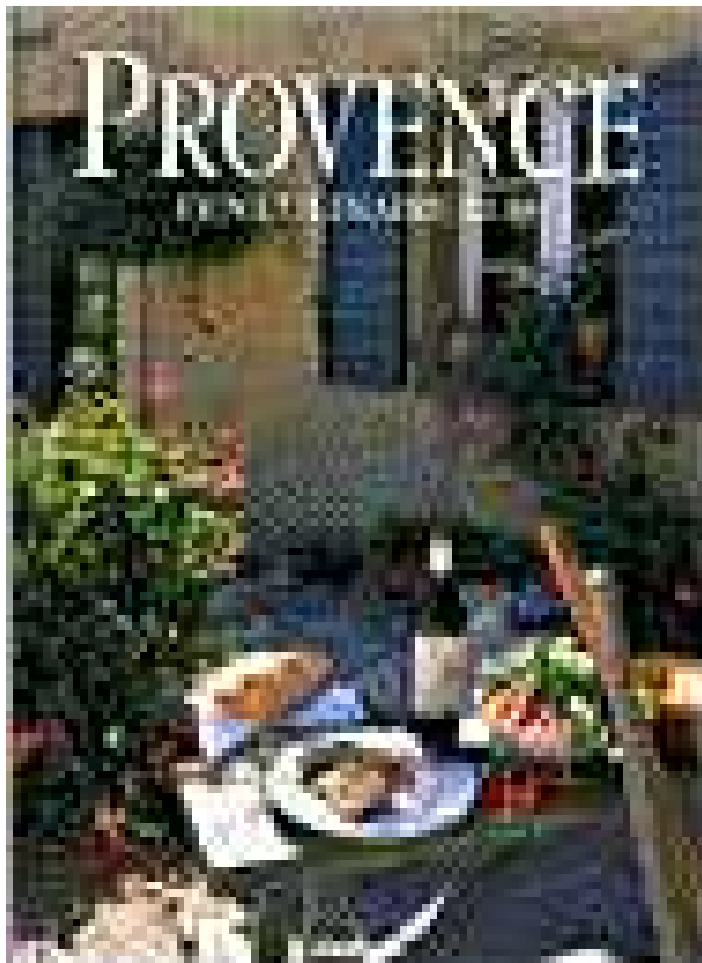


Trefwoorden: Provence een culinaire reis download gratis pdf, Provence een culinaire reisboek pdf gratis, Provence een culinaire reis lees online, Provence een culinaire reis torrent, Provence een culinaire reis epub gratis in het Nederlands, Provence een culinaire reis mobi compleet

Provence een culinaire reis PDF

R. Olney



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: R. Olney
ISBN-10: 9789054266815
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2203 KB

OMSCHRIJVING

Provence een culinaire reis Provence is de gouden hoek van Frankrijk. Het gebied reikt van de Alpen tot de Middellandse Zee, en van de Rhone tot de Italiaanse grens, en is uiterst gevarieerd. Het werd veroverd door de oude Grieken en de oude Romeinen, en huisvestte bijna een eeuw lang de Pauselijke zetel en bood onderdak aan beroemde kunstenaars als Van Gogh, Matisse, Cézanne, Picasso, Camus en Pagnol. Elk aspect van zijn geschiedenis heeft duidelijke sporen in dit gebied achtergelaten. Dit is een land van bloeiende tijm en geurige lavendel, van vuurrode tomaten en zonovergoten olijfbossen. De Provençaalse dis zou niet kunnen bestaan zonder de, ingrediënten die worden geleverd door onherbergzame berghegelingen of door de diepblauwe wateren van de Côte d'Azur. Op de tafel vindt men de resultaten van een gevarieerde en verrukkelijke keuken die is gebaseerd op de beste landbouwproducten, zeebanket en vleessoorten, en een weerspiegeling is van een hoogstaande en eerbiedwaardige culinaire traditie. Geen culinair schrijver kent deze streek en zijn keuken beter dan Richard Olney, die 220 recepten heeft bijeengebracht die kenmerkend zijn voor het erfgoed en de eenvoud van de Provençaalse keuken. Dit zijn gerechten die al sinds eeuwen in lokale keukens worden bereid: de bouillabaisse van Marseille, de door Nice geïnspireerde estouffade, de soupe de poisson van de Bouches-du-Rhône, gegratineerde aardappelen met knoflook uit de Vaucluse, in rode wijn gepocheerde peren uit de Var. De recepten worden gevolgd door een uitgebreide woordenlijst waarin Richard Olney de hoekstenen van de Provençaalse keuken beschrijft: zoals hoe men aioli, een coulis van tomaten en bouquets garnis maakt-, aanwijzingen voor het innemen van olijven, zelf azijn maken en informatie over aanbevelenswaardige wijnen uit deze streek. De recepten zijn gefotografeerd door Peter Johnson, terwijl Janice Baker de stilerende verzorgde. Daartoe reisden zij naar de Provence om de recepten tegen kleurrijke Provençaalse achtergronden vast te leggen. Daarnaast zorgen de landschapsfoto's van Michael Freeman en de geïnformeerde tekst van Jacques Gantié voor een meer dan portret van het Provençaalse leven.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Culinair Cultuur & traditie ... Avignon is de ideale uitvalsbasis voor een reis door de schilderachtige Provence en het zuiden van Frankrijk.

Een heerlijke, culinaire wijnwandelvakantie in een bijzonder interessant wijngebied met een prachtige natuur. Hier liggen de zuidelijke Villages van de Côtes du ...

Marktplaats kan daardoor minder goed werken. Gebruik een nieuwere versie of een andere browser. Meer informatie?

PROVENCE EEN CULINAIRE REIS

[Lees verder...](#)