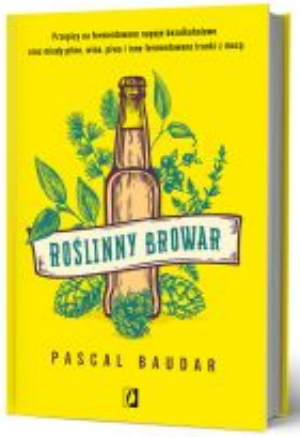
Dane aktualne na dzień: 06-05-2024 08:48

Link do produktu: https://sklep.piwo.org/roslinny-browar-p-29.html



Roślinny browar

Cena	**19,99 zł**
Cena poprzednia	**~~34,50 zł~~**
Dostępność	**Natychmiastowa**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod EAN	**9788366234796**
Data wydania	**2020**
Liczba stron	**320**
Okładka	**twarda**
Autor książki	**Pascal Baudar**
Tłumaczenie	**Bartłomiej Kotarski**

Opis produktu

Nowy wymiar fermentacji – niepowtarzalne napoje pełne zdrowych bąbelków!

Jak zrobić domowe wino z jeżyn? Czy można fermentować igły sosny? Jak przygotować ocet jabłkowy?

Szampan z kwiatów bzu, piwo imbirowe, kwas chlebowy i wino z owoców lasu – to tylko niewielki wycinek przepysznych napojów, które nauczysz się przyrządzać korzystając ze wskazówek Pascala Baudara.

Sandor Katz, autor *Sztuki fermentacji*, zachwycił się nowatorskim podejściem Pascala Baudara do fermentacji. Dzięki tej książce masz okazję poznać unowocześnione przez niego klasyczne receptury. Baudar nie tylko odkrywa tradycyjne metody warzenia piwa, wina, ale pokazuje również, jak łatwo można przygotować przepyszne napoje bezalkoholowe o wyjątkowych smakach i walorach zdrowotnych. Kwas chlebowy, buza, cydr, pitny miód ziołowy, szanta czy manzanita to zaskakujące smakiem napoje, których przygotowywanie będzie prawdziwą kulinarną przygodą.

Ten inspirujący zbiór przepisów zachęca do samodzielnego tworzenia niebanalnych połączeń smakowych w napojach alkoholowych i bezalkoholowych. Razem z Baudarem odkryjesz potencjał kulinarny w lokalnych produktach i tych, które możesz znaleźć w pobliskim lesie.

Uruchom swój domowy roślinny browar i przejdź na musującą stronę mocy!

„Pascal Baudar nadaje dzikiej fermentacji nowy wymiar, sięgając po dziko rosnące rośliny, dzikie drożdże i naturalne bakterie. Jego metody są skuteczne, a kreatywność – zaraźliwa. Dzięki wspaniałym ilustracjom i przejrzystym instrukcjom ta książka będzie dla ciebie źródłem niezwykłej inspiracji”.

– Sandor Ellix Katz, autor książek *Dzika fermentacja* i *Sztuka fermentacji*

Pascal Baudar to Sandor Katz fermentacji alkoholowej i dzikiej roślinności. Jego kreatywne podejście do zdrowego gotowania zostało nagrodzone przez Los Angeles Magazine – w 2016 roku jego warsztaty ze zbieractwa i gotowania zostały uznane za najbardziej kreatywne lekcje gotowania LA. Dzika roślinność to pasja, której Pascal oddaje się od wielu lat prowadząc popularne wśród kucharzy warsztaty. Podczas tych outdorowych lekcji Baudar odkrywa przed nimi łatwo dostępną roślinność regionalną, a także tradycyjne techniki jej przetwarzania, do których wprowadził swój nowoczesny twist. Pod wpływem Sandora Katza zainteresował się fermentacją i zaczął zbierać receptury na regionalne napoje z całego świata. Tak powstała jego genialna książka, w której odkrywa kreatywne możliwości fermentacji napoi – od bezalkoholowych kwasów poprzez miody pitne, lekkie piwa z dzikich roślin, aż po wina o głębokim smaku.