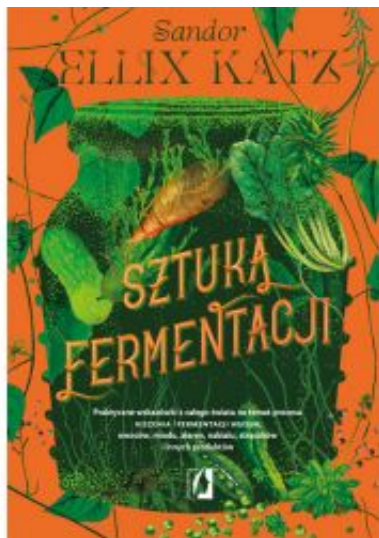


Link do produktu: <https://sklep.piwo.org/sztuka-fermentacji-p-30.html>



Sztuka fermentacji.

Cena	39,99 zł
Cena poprzednia	47,90 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	9788367014359
Format	165 x 235
Data wydania	2021
Liczba stron	656
Okładka	twarda
Autor książki	Sandor Ellix Katz
Tłumaczenie	Bartłomiej Kotarski

Opis produktu

Nowe wydanie kulinarnego bestsellera Sztuka fermentacji!

Jeśli kiszenie kojarzy ci się tylko z ogórkami, jesteś zdecydowanie w błędzie! Okazuje się, że sztuka fermentacji znana jest już od dawnych czasów i obejmuje tak wiele dziedzin, że trudno byłoby opowiedzieć o tym tylko w jednej książce! Sięgając po Sztukę fermentacji, zdobędziesz rzetelną i sprawdzoną wiedzę na ten temat.

Kiszyć można dosłownie każdą jadalną roślinę. Autor najpierw zapoznaje nas z historią fermentacji, przedstawia jej zalety i ogromne walory zdrowotne. Ostrzega przed trudnościami i podaje rozwiązania problemów, jakie najczęściej pojawiają się podczas fermentowania.

Sztuka fermentacji to również doskonały spis przepisów z całego świata: na kombuchę, pastę miso, natto, miody pitne, wino, czy ryby! Tak naprawdę kiszyć możemy wszystko pod warunkiem, że wiemy, jak to robić. Nic nie będzie już trudne, jeśli sięgniemy po ten poradnik. Autor przekonuje nas, że tak naprawdę kiszenie to najlepsze wyjście, które zapewnia nam zdrowie i świetne doznania smakowe. W jasny, klarowny i rzetelny sposób przedstawia swoją wiedzę i zachęca do tego, aby zgłębiać ją dalej. Od tej pory sztuka fermentacji nie będzie już dla ciebie czarną magią, ale czymś całkowicie naturalnym.