

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/moje-hobby-wyrob-domowego-sera-ksiazka-browin-p-1016.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Moje hobby: Wyrób domowego sera - książka Browin

Cena brutto	27,00 zł
Cena netto	21,95 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	980019
Kod producenta	980019
Kod EAN	9788395643170
Producent	Browin

Opis produktu

Książka „Moje hobby: Wyrób domowego sera. Porady i przepisy”

- **Przepisy i porady, dzięki którym zrobisz pyszne domowe sery** - podstawy serowarskiej wiedzy, praktyczne autorskie rady i przepisy na różnego rodzaju sery - miękkie, półtwarde i twarde, a także na inne produkty mleczne - jogurt, masło, kefir.
- **38 sprawdzonych przepisów i wskazanie dodatkowych wariantów wykonania** - 176 stron, na których Autorzy książki, Artur Nowicki i Jelyo Todorov, prezentują efekty swojej serowarskiej pasji, ucząc samodzielnego robienia pysznych serów.
- **Poradnik napisany w barwny i przystępny sposób** - książka zachęca zarówno do rozpoczęcia serowarskiej przygody, jak i do doskonalenia się w sztuce tworzenia serów. Możesz zacząć od wyrobów „łatwych i szybkich”, a następnie przejść do tych, których proces powstawania wymaga nieco większej ilości czasu oraz bardziej złożonych działań.
- **Prosta droga do domowych wersji najlepszych serów** - książka krok po kroku poprowadzi Cię przez fascynujący świat wyrobu serów i produktów powstających na bazie mleka. Podane przepisy pozwolą Ci z powodzeniem nawiązać do serów znanych i cenionych, a także wykazać się własną pomysłowością.
- **Dla każdego i w każdej kuchni** - przepisy dostosowane są do możliwości domowych hobbystów i pozwalają na realizację działań serowarskich praktycznie w każdej typowej kuchni.
- **Tradycja, kreatywność i praktyczne podejście** - książka czerpie z najlepszych tradycji serowarskich, zwłaszcza polskich i bałkańskich (zwłaszcza bułgarskich), łącząc je - na ile to możliwe - z nowatorskim podejściem do receptur, opartym na prostych i łatwych do zastosowania rozwiązaniach.

Nowość! Wspaniała książka dla wszystkich miłośników serów, prezentująca fascynujący świat domowego serowarstwa. Autorzy poradnika - Jelyo Todorov i Artur Nowicki połączyli siły, by stworzyć wyjątkowy poradnik o domowym wyrobie serów, a także przetworów mlecznych, takich jak masło, kefir czy jogurt. Jak się okazuje, domowe serowarstwo może być fascynującym hobby także dla posiadaczy małych kuchni, a wykonanie części serów jest naprawdę proste i szybkie. Bardziej ambitni pasjonaci mogą spróbować tworzyć sery wymagające większej ilości czasu i bardziej złożonych czynności, w nagrodę ciesząc się wspaniałymi, dojrzałymi serami, które zachwycą zarówno domowników, jak i gości przy biesiadnym stole.

Połączenie bułgarskich i polskich tradycji z ogromną pasją, wiedzą i praktycznym podejściem obu Autorów, zaowocowało publikacją, w której każdy miłośnik pysznej i zdrowej domowej kuchni znajdzie masę przydatnych porad oraz przepisy na różnorodne sery i pokrewne produkty mleczne.

Każdy podany przepis został przez autorów sprawdzony i w miarę możliwości na tyle uproszczony, by w domowych warunkach mogły powstać, wyroby z powodzeniem nawiązujące do cenionych produktów z profesjonalnych serowni.

Jak piszą sami Autorzy - „Serowarstwo jest szczególną pasją, którą obaj praktykujemy i doskonalimy. W wyniku wielu wspólnych i indywidualnych serowarskich działań, prowadzonych z jednej strony przez specjalistę z bogatym zawodowym doświadczeniem w tej dziedzinie, a z drugiej przez pasjonata wyspecjalizowanego w tworzeniu domowych wyrobów, powstały metody i procedury pozwalające na wykonanie w ograniczonej domowej przestrzeni wielu pysznych serów. (...) Wymienialiśmy się uwagami, pomysłami, sprawdzaliśmy tradycyjne przepisy i eksperymentowaliśmy, a każdy udany ser dawał nam nowy, smakowity bodziec do dalszej pracy.”

Książka przekazuje podstawową wiedzę serowarską w sposób prosty i łatwy do przyswojenia – zgodnie z autorskim założeniem przede wszystkim wskazuje drogę i pokazuje możliwości, z których warto korzystać, zwłaszcza jeśli docenia się walory samodzielnie przygotowywanych wyrobów kulinarnych i chce się „od kuchni” poznać serowarskie sekrety. **To unikatowe wydawnictwo daje hobbystom doskonałe narzędzie do działań DIY, a zarazem wnosi do świata domowych kulinariów autorskie, inspirujące podejście do sztuki tworzenia własnych serów - zarówno w stylu tych klasycznych, powszechnie znanych, jak i tych bardziej „lokalnych”, a wartych szerszego poznania. Kalejdoskop mlecznych specjałów uzupełniają receptury smakowitych „wariacji” na bazie serów, przepisy na masło, kefir, jogurt... A wszystko to przyprawione entuzjazmem, jaki znaleźć można tylko u prawdziwych pasjonatów i smakoszy, którymi są Autorzy książki.**

Na treść poradnika składają się m.in. następujące rozdziały:

- Krótka historia serów
- Mleko i produkty mleczne
- Składniki wykorzystywane w procesie tworzenia sera
- Pojęcia i procesy związane z wyrobem sera
- Akcesoria do serów
- Od mleka do sera
- Przepisy na sery miękkie (w tym sery i serowe smakołyki - szybkie i proste oraz sery pleśniowe)
- Przepisy na sery półtwarde i twarde
- Inne produkty mleczne

Gorąco zachęcamy do lektury i rozpoczęcia serowarskiej przygody. Książka doskonała także na prezent!

- ISBN 978-83-956431-7-0
- 176 stron, papier kredowy
- oprawa zintegrowana ze skrzydełkami i folią błysk
- format: 210x148 mm
- tekst z barwnymi autorskimi zdjęciami
- wydanie pierwsze - 2022 r.