Artikel: Fermentering: Når bakterier og gær skaber smagen

Forfattere: Birthe Kofoed Mortensen
Faglige temaer: Fermentering, Konservering

Introduktion:
Kimchi, kombucha, kefir - flere slags gæret og fermenteret mad dukker op herhjemme, ligesom vi har spist tykmælk og spegepølse længe. Cand.brom. Birthe Kofoed Mortensen giver her en grundig introduktion til fermentering

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv