

Kød

Sprog:	Dansk
Kategori:	Historie og filosofi
Forfatter:	Jonatan Leer
Forlag:	Aarhus Universitetsforlag
ISBN:	9788771844887

JONATAN LEER

kød

TÆN
KE
PAU
SE
?

[Kød.pdf](#)

[Kød.epub](#)

De fleste af os elsker kød, og bare tanken om fedtdryppende steaks får munden til at løbe i vand. Men kød er ikke så uskyldig en næringskilde, som supermarkederne gerne vil bilde os ind. Millioner af dyr får hver dag en bolt pistol for panden og en tur gennem kødhakkeren for at tilfredsstille vores kødelige lyster, og spørgsmålet om frikadeller eller ej bringer altid blodet i kog hos gud og hvermand. Det er vist på tide, at Jonatan Leer, kødæder med samvittighedskvaler ved Aarhus Universitet, giver os ren besked om, hvad det er ved kødet, der får safterne til at stige.

svinekam ridset se hele pakken Velkommen til Eddie's kød. Richardt's Kød - slagter, pålæg, ost, pølse, smørrebrød, svendborg, fyn, menuforslag, selskaber, buffet Charlottehøj Kød - Den gamle slagter fisker. Eddie's kød har masser af spændende ideer til hyggelige stunder. Velkommen til Slagter Stjernholm, City Vest. Salg af kød, både til private og erhverv. Hvorfor SKAL du salte kød, inden det røges. Vi har et stort udvalg af lækre. Modning fremmer mørhed, men reducerer holdbarhed og med respekt for. roastbeef 1 stk.

Velkommen til Slagter Stjernholm, City Vest. dk til familie og gÆster ny stor familiepakke 30 middage 1

stk. Hvorfor SKAL du salte kød, inden det røges. Når du kold/halvvarm-røger, bliver temperaturen aldrig hævet op, så bakterierne bliver slået ihjel. Richardt's Kød - slagter, pålæg, ost, pølse, smørrebrød, svendborg, fyn, menuforslag, selskaber, buffet Charlottenhøj Kød - Den gamle slagter fisker. Bestil lækker kød fra vores frilandsdyr og oplev vores tanker om dyrevelfærd. Økologisk kød og høj dyrevelfærd giver dig en ekstra god smag i munden.