

# De smaak van Texel



<b>Bladzijden:</b>	256 pp.
<b>Verschenen:</b>	03-04-2018
<b>Genre:</b>	Koken
<b>Auteur:</b>	Annette van Ruitenburg ; Tanja van den Berge
<b>Taal:</b>	Nederlands
<b>ISBN:</b>	9789059568471
<b>Uitgever:</b>	Fontaine Uitgevers B.V.

[De smaak van Texel.pdf](#)

[De smaak van Texel.epub](#)

Meer dan tien jaar na het verschijnen van het boek De smaak van Texel hebben de auteurs, nu samen met Tanja van den Berge een geheel nieuwe versie gemaakt. Dit boek gaat over ondernemers, creatievelingen en vernieuwers.

Over bekende en ervaren producenten en nieuwe generaties. Dit zijn de mensen die het eiland levend houden. Natuurkenners vertellen hoe belangrijk deze plek in het waddengebied is. We tonen de natuur van Texel, die zowel bewoners als gasten inspireert en onthaast. Ervaar het leven op een eiland, met wind, veel zon en lange stranden met eb en vloed. De beschutting van de bossen waarin je kunt dwalen en alles wat leeft in deze waddenwildernis. In dit boek zien we de vergezichten, de kronkelige fietspaatjes en de duinen met al hun kleuren. We laten zien hoe rijk Texel is aan natuur, producten en alle mogelijkheden die dat biedt. We koken wereldse gerechten met Texelse producten. Zo geven we een kijkje in de keuken van dit beeldschone eiland. Beeld van een eiland en werelds koken van Texelse bodem Peter Klosse: Op Texel smaakt alles intens, is het de zilte smaak, komt het door de trotse Texelaars die zoveel prachtigs creëren, zijn het de elementen van een eiland, wind en veel zon, of de korte lijnen en daardoor de versheid? In dit boek kunt u alles te weten komen over de smaak van Texel. Jonah Freud: Texel als culinaire schatkamer, opgetekend en prachtig in beeld gebracht door deze drie dames die ons met nimmer aflatend enthousiasme vertellen over de rijke gastronomie van het eiland. Eenmaal aan wal gestapt, hoef je het eiland nooit meer te verlaten en kun je het hele jaar rond genieten van de culinaire rijkdom.