Librería

Bonilla y Asociados

desde 1950





Título:

Autor: Precio: \$190.00

Editorial: Año: 2006

Tema: Edición: 1ª

Sinopsis ISBN: 9788480761666

Prácticos consejos explicados por el precursor del autoabastecimiento de forma muy didáctica y acompañados de dibujos paso a paso.

Incluye información sobre almacenamiento y conserva de los productos del huerto; elaboración de cerveza, vino, sidra y vinagre; planificación y fabricación de mantequilla y queso.

Con todos los procesos para la elaboración de productos artesanales: cestería, hilatura de lana y algodón, tintes y tejidos, fabricación de ladrillos y tejas, trabajos en madera y mucho más.

Actualmente, la alimentación es cada vez más cara, y se observa un renacer del huerto como autoabastecimiento. La gente se da cuenta de que de ese modo puede ahorrar una parte importante de sus ingresos, que sus comidas saben y sientan mejor y que sus hijos crecen más sanos. Y una de las sensaciones más satisfactorias que hay es contribuir a que la naturaleza dé alimentos atractivos y nutritivos a partir de muy poca cosa. Allí donde hace unos años había, en toda Europa, miles de parcelas sin cultivar, existe ahora una larga lista de espera para poder adquirirlas. La horticultura está perdiendo en todas partes su imagen de entretenimiento para jubilados; los jóvenes se interesan por su aprendizaje y se buscan nuevas técnicas.

Teléfonos: 55 44 73 40 y 55 44 72 91